



**PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190**



Советы домашним мастерам и мастерицам

# Делаем Дсаами

**ТОЛОКА**

Наш сайт  
в Интернете:  
[www.toloka.com](http://www.toloka.com)



№ 19 (136)  
Октябрь,  
2006

Основана 12 июня 1996 г. Выходит 2 раза в месяц. | Подписные индексы: 63246 (кат. «Пресса России»), 35730 (кат. агентства «Роспечать»), 12660 (кат. «Почта России»), 13246 (в Казахстане)

## БЕРЕЖЕНОГО БОГ БЕРЕЖЕТ



Конечно, жалко нажитого непосильным трудом! И чтобы не переживать за оставленную без присмотра дачу, воспользуйтесь советами со стр.2.

### В НОМЕРЕ:

**Печка в печке**  
— стр.3

**Рецепты  
от Луковны**  
— стр. 4

**Большие  
возможности  
маленькой  
квартиры**  
— стр. 6-7

**Точим ножницы**  
— стр. 8-9

**Клетка  
для хомяка**  
— стр. 14

**Сумка  
"Осенний шик"**  
— стр. 18-19

**Вещи  
для самых  
маленьких**  
— стр. 21-23

**Садик в колбе**  
— стр. 24

ISSN 1812-0733



9 771812 073001



Зима — ответственное время для каждого дачника. И не только потому, что надо подготовиться к новому дачному сезону — почистить и определить на хранение садовый инвентарь. Нужно утеплить окна, закрыть продушины, чтобы ветер не гулял в подполье. Починить крышу, чтобы снег и морозы не нанесли ей еще большего вреда. Позаботиться о заготовке дров и их хранении, убедиться в исправности печки... Забот не счесть, как и тревог — пик дачных краж приходится на зиму, когда можно беспрепятственно попасть на участок.

Способов уберечь дачу от жуликов множество. Можно, например, превратить участок в неприступную крепость — обнести его забором, поставить решетки и ставни на окна, запереть двери на несколько хитроумных замков. Только зачастую именно такие не на шутку укрепленные дома привлекают внимание воров. Так что от навесных замков на дверях и калитках лучше откажитесь. Они наводят налетчиков на мысль об отсутствии хозяев и скрытом от посторонних глаз богатстве.

Если дача находится в деревне, вполне вероятно, что воры живут где-то поблизости, и, может быть, не раз заходили к вам в гости под тем или иным предлогом. Чтобы защититься от таких «односельчан», можно на самом видном месте фасада своей дачи прикрепить табличку с надписью: «Охраняется частным охранным предприятием». Для большей убедительности приедьте на дачу в сопровождении плечистых парней в униформе (среди знакомых всегда можно

найти тех, кто работает в милиции), прогуляйтесь по улицам, вместе осмотрите участок, постройки. Чтобы любители поживиться за чужой счет знали: сюда лучше не соваться!

Все самое ценное на зиму увезите с дачи или надежно спрячьте. Соорудите потайной подвалчик. Перенесите в него все, чего вам не хотелось бы лишиться: инструменты, садовый инвентарь, одежду. Подвал замаскируйте: поставьте сверху на него старый тяжелый сундук или комод. Нередко дачники просто закапывают в землю до весны необходимые инструменты и вещи, которым не страшны такие условия хранения.

Создайте эффект своего частого присутствия на

даче, заглядывая туда хотя бы раз-другой в месяц. Можно договориться с ближайшими соседями: во время визита на дачу они вполне могут осмотреть и ваш домик, а вы, в свою очередь, не обойдете вниманием их участок.

Для охраны дома попробуйте использовать технические устройства (о таких наша газета писала не раз — желающим можем выслать ксерокопии нужных статей).

Если ваша дача входит в кооператив, организуйте в нем ставку сторожа, который будет поддерживать оперативную связь с милицией.

Если дача находится в деревне, договоритесь с кем-нибудь из местных за отдельную оплату пригля-

дывать за ней в ваше отсутствие.

Можно попробовать застраховать свой загородный дом и имущество.

Некоторые дачники специально не запирают на зиму двери своих домиков, чтобы не раздражать взломщиков. А еще оставляют для непрошенных гостей продукты и выпивку, чтобы не крушили и не ломали простенькую, но необходимую мебель. Иногда это помогает.

И еще совет. Если ваш дачный домик приспособлен для проживания в нем круглый год, среди знакомых найдите кого-нибудь, нуждающегося в жилье. Пусть он поживет на вашей даче, а заодно и покараулит ее.

Светлана ГОНЧАРОВА.



## ГОТОВИМ ДАЧУ К ЗИМЕ

## ЕСЛИ ОТ ОКОН ВЕЕТ ХОЛОДОМ

Нередко бывает, что даже от утепленных обычным способом двойных окон тянет холодом так, будто дует. Нарастить оконную раму, установить переплеты и остеклить их — занятие трудоемкое и достаточно дорогое. Намного дешевле обойдется установка третьего стекла между рамами окна. Например, наша семья пользует от такой доработки ощутила сразу.

Все, что для этого понадобится — деревянные рейки 2х2 см и куски стекла по размеру оконного проема.

Откройте внутренние створки, окно по периметру обейте рейками так, чтобы дополнительное утепление не мешало их закрытию. Кусок стекла по размеру окон-

ного проема вставьте внутрь и закрепите такой же рейкой. Для большей теплоизоляции окно можно заклеить бумагой.

У данного способа утепления есть только один недостаток — форточку зимой не откроешь, чтобы проветрить комнату.

Поскольку рейки совсем необязательно прибывать намертво, весной их легко удалить до следующего сезона.

Еще более дешевый вариант — вместо стекол использовать прозрачную лавсановскую пленку.

Нина КИСЕЛЕВА,

д. Бушляки Могилевской обл.



# Когда дел выше крыши

Теплый воздух, как известно, всегда стремится вверх и, чтобы он не выходил из дома, нужна надежная крыша. Дом от осадков тоже защищает крыша. Вот и получается, что в доме крыша всему «голова». Впереди сезон дождей, а за ним и снега — пришла пора позаботиться о том, чтобы не «болела голова».

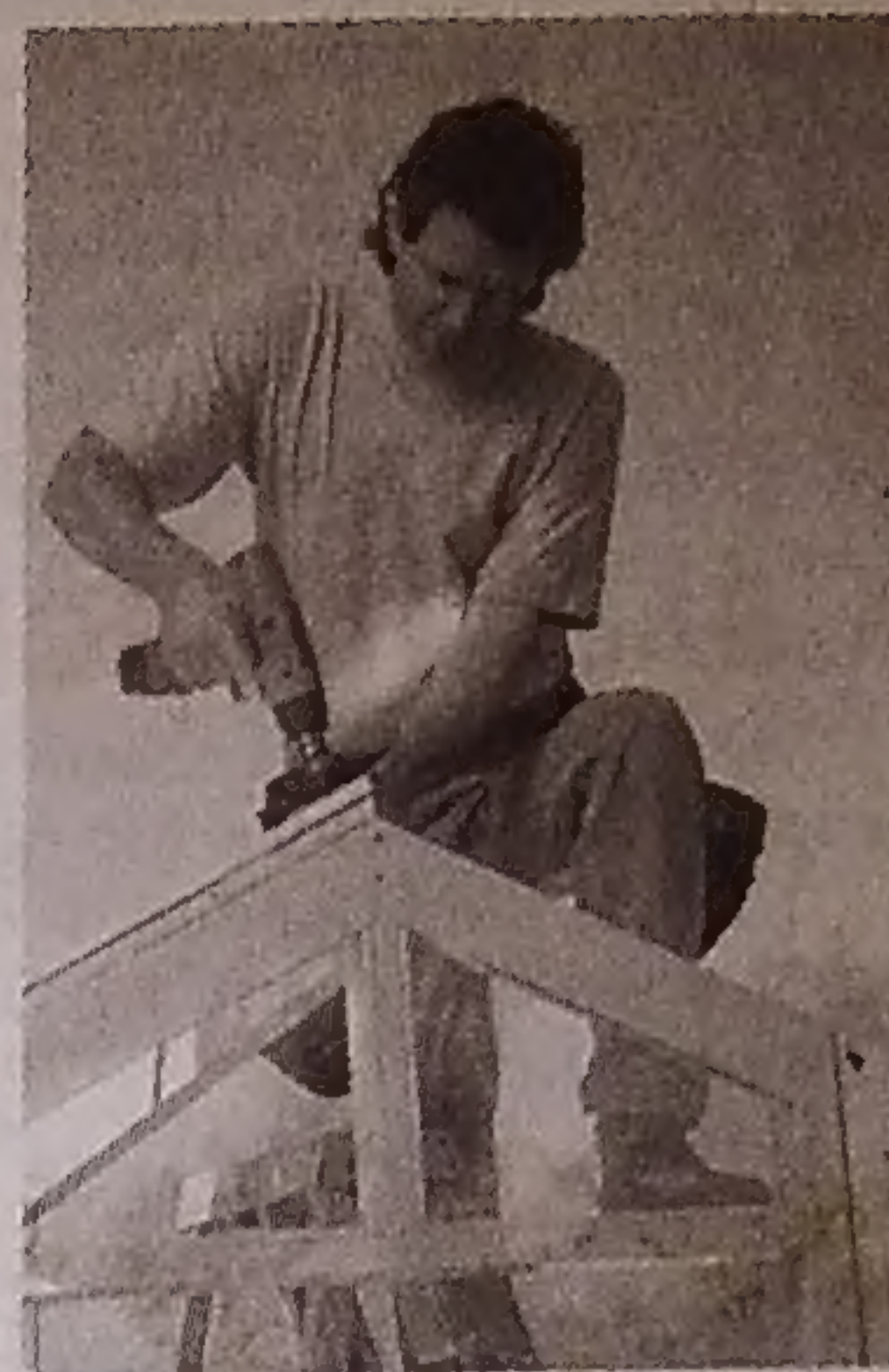
● Лопнул шифер, прогнила доска, проржавел металлический лист? Все можно исправить, поставив заплатку. Поврежденное место я обильно смазываю нитрокраской, поверх кладу любую ткань и снова покрываю краской в четыре слоя (давая предыдущему слою подсохнуть). Такая заплатка служит долго.

● Трещины в кровельном железе я заделываю смесью, которую готовлю сам. В ее состав в зависимости от объема входит: 45% керосина, 30% измельченного битума,

15% отработанного картерного масла, 5% резинового клея. Смесью нужно продерживать в теплом месте в течение недели, периодически встряхивая, пока она не превратится в массу, похожую на сметану, после чего добавляю 5% алюминиевой пудры. В сухую погоду кистью замазываю трещины раствором, предварительно заделав их минеральной ватой.

● Перед тем как покрасить крышу, с нее нужно снять старую отслоившуюся краску и ржавчину. Для этой цели я снова приме-

няю раствор собственного приготовления. Смешиваю 1 часть 10%-ного раствора нашатырного спирта и 2 части мела. Через 2-3 часа после нанесения такой пасты слой старой краски становится мягким, и его легко снять скребком. Ржавчину снимаю стальными щетками, очистив предварительно металлическую поверхность от грязи и обезжирив бензином или уайт-спиритом. Есть более эффективное средство — автопреобразователь ржавчины. Работая в резиновых перчат-



ках и защитных очках. Красить крышу можно только на 4-5-й день после полного высыхания состава.

Виктор КАРЕТНИКОВ,  
г. Оренбург.

## Печка в печке

Тепло в дачном доме зимой — проблема №1. Свой дом я отапливаю один раз в неделю по выходным. Он у меня деревянный — рубленый. Приезжаешь — температура в нем 10 градусов ниже нуля. Обогреть его печью практически невозможно, да и нецелесообразно: сама печь представляет собой «2 куба льда», при нагреве довольно быстро разрушится, а тепло появится только к вечеру, когда уже пора возвращаться в город.

Эту проблему я решил следующим образом. Печь сложена обычным способом — изюминка в том, что при открытой нижней задвижке становится доступным канал дымохода, в который я ввел S-образную трубу от рядом стоящей буржуйки. Размер буржуйки 40х40х50 см, диаметр трубы 10 см. Чтобы избежать утомительного инфракрасного излучения, которое, к тому же, может вызвать пожар, я обложил буржуйку эмалированными панелями с промежутком между ними в 5 см, используя для этих целей боковые панели старой газовой плиты.

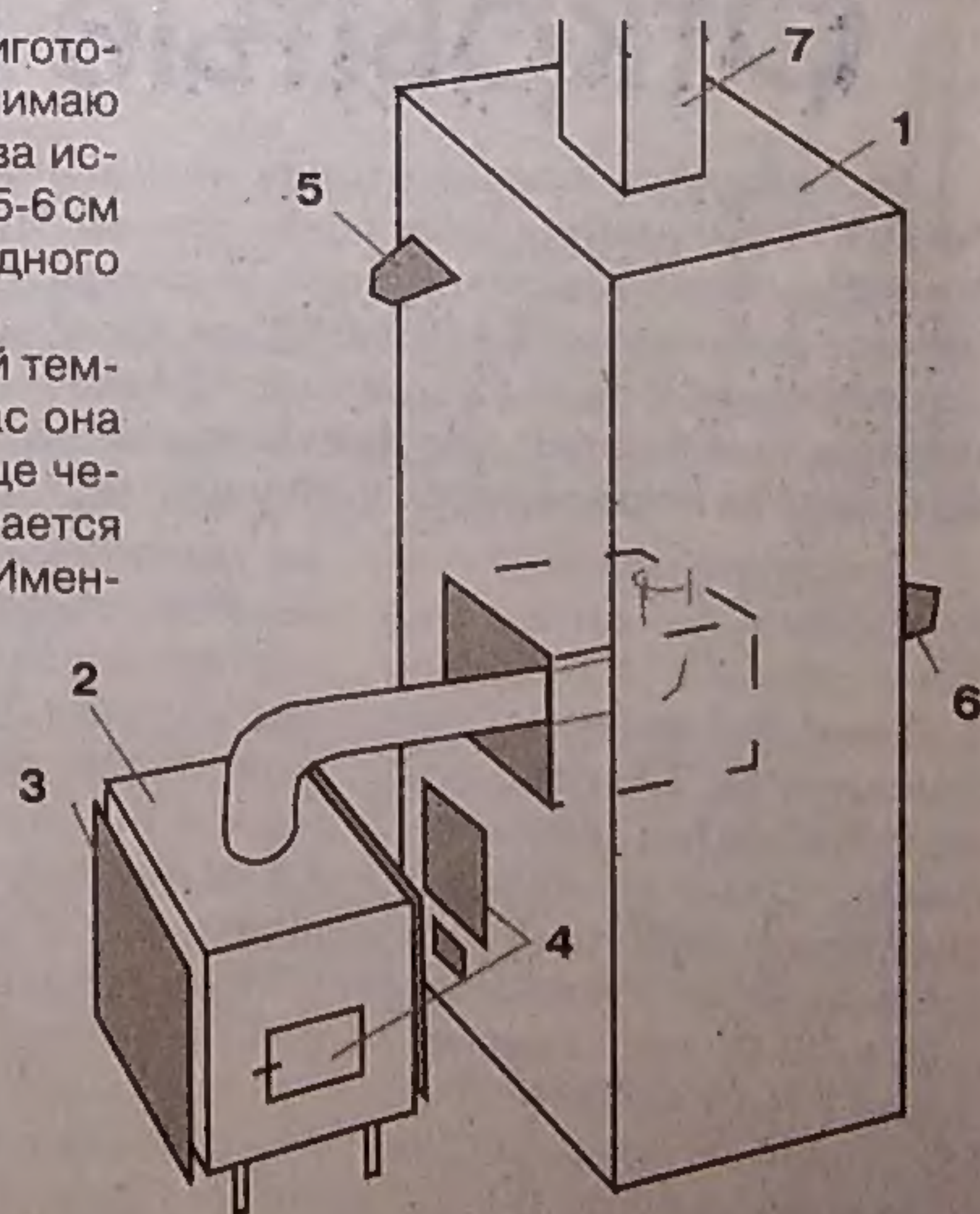
Сверху положил ноздреватые кир-

пичи в один ряд. Если нужно приготовить пищу, вскипятить чай — снимаю два кирпича. В качестве топлива использую тонкомерный сухостой (5-6 см в диаметре). На зиму хватает одного крестьянского воза таких дров.

Зимой, при любой исходной температуре в доме, уже через час она вырастет до 10 градусов, а еще через час до +20 град. Обеспечивается это многорядностью панелей. Именно она создает высокую циркуляцию горячего воздуха. Печь медленно прогревается горячим дымом, проходящим через нее от буржуйки, и при этом не разрушается, т.е. не идет трещинами. Во второй половине дня печь уже теплая — можно спокойно протопить на случай, если вам необходимо заночевать на даче.

Система работает безупречно уже более 10 лет.

Владимир ГРУНСКИЙ,  
г. Гомель.



- 1 — печь
- 2 — печь-буржуйка
- 3 — облицовочные панели
- 4 — топка
- 5 — верхняя задвижка
- 6 — нижняя задвижка
- 7 — труба



## Суп грибной с галушками

Понадобится: 40 г сушеных грибов, 1 ст. пшеничной муки, 2 ст.л. растительного масла, 5-7 картофелин средней величины, 1 морковь, по 1 корню петрушки, пастернака, 1 средняя луковица, лавровый лист, перец, соль по вкусу.

Муку просейте, добавьте 1/4 ст. воды, соль и замесите крутое тесто. Раскатайте тесто толщиной 1 см и нарежьте

галушки.

Приготовьте грибной бульон, опустите в него картофель, нарезанный дольками. Варите 10-15 минут, затем добавьте нарезанные соломкой и слегка поджаренные коренья, лук, грибы, галушки, лавровый лист, перец, соль и варите до готовности.

Галушки можно заменить маленькими варениками с фаршем из грибов.

## Салат тыквенно-яблочный с орехами

На 500 г тыквы возьмите 3 винных яблока, сок 1 лимона или апельсина, 3 ст.л. меда, полстакана ядер грецких орехов.

Сырую тыкву нарежьте тонкими ломтиками и смешайте с нарезанными яблоками. Добавьте мед, а для остроты — лимонный или апельсиновый сок. Посыпьте толчеными орехами.



## Каша гречневая особая

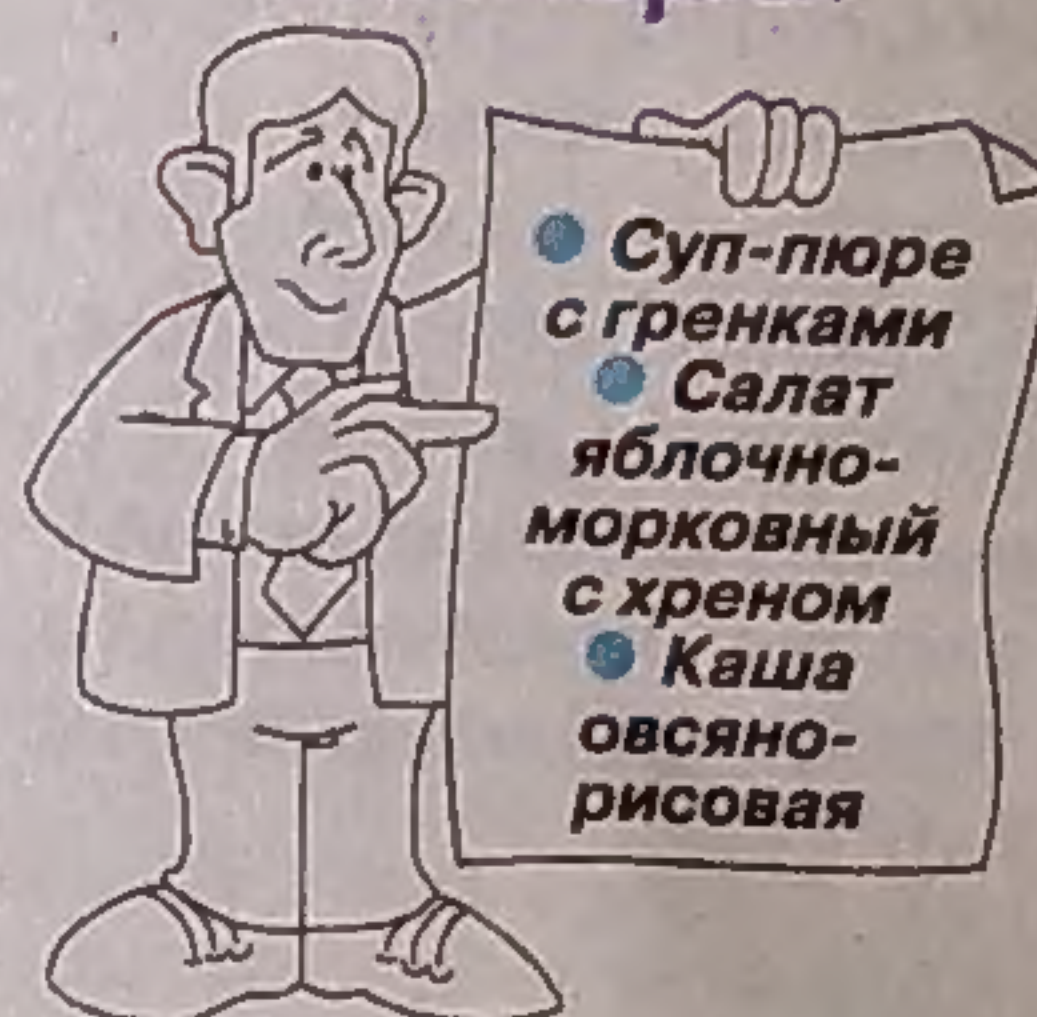
Промытую крупу залейте холодной водой 1:3, дайте покипеть 5-10 минут, не мешая. 1 большую или 2 маленькие луковицы очень мелко покрошите, засыпьте в кипящую гречку. Добавьте соль или овощной (грибной) бульонный кубик по вкусу. Снимите с огня, поставьте в духовку. Услышите запах гречки — значит, каша готова. Она совсем без жира, но очень вкусная и рассыпчатая.

Приятного аппетита!

Надежда ПАСТУХОВА,  
д. Прибор Гомельской обл.



## Меню следующего номера:



## Открытые полочки для кухни

Материалом для изготовления полочек послужила ДСП с гигиеническим покрытием от пришедшего в негодность старого посудного шкафа. Полки получились размером 18x150x680 мм. Каждую окантовал алюминиевой полосой шириной 24 мм (чтобы сверху и снизу был бортик, что дает возможность при необходимости перевернуть полку другой стороной).

Закрепил полки на стене с помощью штырей из арматурной стали длиной 180 мм, диаметром 8 мм: толщина ДСП позволяла использовать такое крепление, к тому же, нашлось сверло по бетону нужного диаметра. Отверстия глубиной 90 мм сверлил в месте стыка четырех плиток, немного раскрошив прилегающие углы бордюром. Конечно, отверстие можно сверлить и в самой плитке, только предварительно в месте сверления раскрошить верхний слой остро заточенным бордюром, нанося легкие уда-

ры молотком. Важно, чтобы отверстие было строго перпендикулярно поверхности стены. Для контроля можно приставить к стене новый спичечный коробок и сверить положение сверла.

При сверлении отверстий в полках, чтобы избежать перекоса, поступил следующим образом. Жестко (двумя шурупами) закрепил на месте сверления небольшую железную пластинку с точной отметкой центра будущего отверстия, что позволило избежать ухода сверла в сторону при сверлении).



Затем длинным (чем длиннее, тем меньше погрешность) и тонким (диаметром 4 мм) сверлом сделал отверстие нужной глубины. Если вставленная в отверстие вязальная спица показывала точное совпадение отверстия с нанесенной на поверхность полки разметкой и не было других откло-

нений, делал окончательное сверление отверстия «восьмеркой».

Окантовку полок сделал в последнюю очередь.

Насколько рационально полочки вписались в интерьер кухни — судите сами.

Валентин КОФАНОВ,  
г. Орша.  
Фото автора.



# Копайте глубже!

А что вообще означает — «замерзла колонка», и стоит ли ее утеплять? Для примера возьмем типовую колонку, которую можно встретить и в городе, и в деревне, и на даче (см. схему). Устроена она просто: труба-корпус, внутри ее труба, через которую к поверхности подается вода, пластмассовый клапан-предохранитель и врезка в трубопровод. Видимую часть устройства венчает кран и рычаг. Принцип работы прост: при давлении на рычаг мы приводим в действие клапан, и он открывает доступ воде из трубопровода в колонку.

Пытаясь утеплить колонку на зиму, мы рассчитываем, что в ней не будет замерзать вода, ведь иначе результаты могут быть плачевными: во-первых, воды может не быть вообще, потому что труба забьется льдом; во-вторых, колонку может запросто разорвать под действием образовавшегося внутри льда.

Как правило, трубопровод с водой проложен на глубине от 1,5 м и глубже — там, где земля не промерзает. В самой колонке воды не должно быть. Как же она туда попадает?

Колонка предназначена для того, чтобы набирать воду в ведра. Чаще всего в выходе ее из строя виноваты сами пользователи. Вспомните, вам не приходилось вешать на рычаг «груз-кирпич» и подсоединять к крану шланг для полива огорода? А не замечали, как соседские дети стучат рычагом без всякой надобности? В результате из строя выходит пластмассовый клапан, отвечающий за доступ воды из трубопровода. Второй причиной проникновения воды внутрь пространства между подающей трубой и корпусом



может послужить разрушение врезки трубы в трубопровод, например, от старости конструкции.

Самый надежный способ не лишиться зимой воды — своевременно делать профилактику во избежание описанных поломок. Как их опреде-

лить? Присмотритесь к колонке. Даже при не нажатом рычаге вода все равно льется тонкой струйкой из крана или просачивается через верх колонки — это верные признаки того, что вышел из строя клапан или врезка. Никакое утепление здесь не поможет — вызывайте коммунальные службы, они должны произвести замену.

Если колонка полностью исправна, утеплять ее совсем не обязательно. Но если уж решили действовать — делайте это с умом. Обвязывание той части колонки, которая выступает над землей, старыми фуфайками ни к чему не приведет. Фуфайка промокнет и превратится в ледяной сталагмит.

Один из надежных способов утепления колонки — возведение вокруг нее деревянного каркаса. В пространство между каркасом и колонкой засыпьте и утрамбуйте опилки. Кстати, произвести такое утепление лучше не только над землей, но и на максимально возможную глубину.

Утеплить можно и полистироловой скорлупой — аналогично над и под землей. Такая скорлупа продается вместе с креплением и плотно облегает корпус. Саму скорлупу также нужно защитить от внешнего механического воздействия.

А вообще, способов утепления колонок много и, возможно, у каждого он свой. Хотя главное, все-таки — исправность самого механизма колонки.

Владимир РЕЗЦОВ,  
г. Минск.

Читайте  
в следующем  
номере:

- Джинсовые фантазии
- Санки-«финки»
- Этажерка под видеоаппаратуру
- Доработка малогабаритной стиральной машинки
- Чтобы мотоблок не ходил «налево»
- Коптильня в баньке



## ИЗ СТАРЫХ СОВЕТОВ «ДС»

Каждый, кому приходилось сверлить отверстия в трубах или других деталях круглого сечения, знает, что задача эта непростая. Сверло нередко соскальзывает с нанесенной керном метки, и отверстия получаются не строго диаметральными.

Вместе с тем облегчить эту работу и улучшить качество отверстий поможет специальный кондуктор — металлический брусок М-образного сечения с серией отверстий под наиболее часто употребляемые сверла. Изготовить приспособление совсем несложно; надо лишь помнить о том, что оси отверстий должны совпадать с осевой плоскостью бруска.

\*\*\*

Рулон рубероида можно распилить обычной ножовкой. Необходимо только обеспечить подачу воды в пропи́л, например, подливая ее из чайника. Вода уменьшит трение при пилении, предотвратит разогрев битума и его налипание на полотно пилы.



Дорогая редакция! Наконец-то дождалась рубрики «Советует дизайнер». Спасибо! У меня есть несколько вопросов.

Как зрительно «поднять» потолки в гостиной с одним окном и балконной дверью? И еще. Как обставить мебелью кухню размером 3х2,45 м с нишей для будущего встроенного шкафа слева от окна?

Ольга ЗЕЛЕНКО,  
д. Ланская Брестской обл.

Вопросы нашей читательницы мы адресовали дизайнеру интерьеров Екатерине ДУРОВОЙ.



# БОЛЬШИЕ ВОЗМОЖНОСТИ

С проблемой низких потолков можно справиться следующим образом: во-первых, создать с помощью картин или постеров ритмичные цветовые пятна и организовать для них локальную подсветку. Во-вторых, использовать обои с вертикальными полосками, например в классическую полосу. Гостиную комнату можно оформить в теплых светлых тонах, которые визуально увеличат ее. Известно, что любые вертикали создают видимость большой высоты. Исходя из этого, могу предложить простой и недорогой прием: разбейте однотонную поверхность стены узким декоративным фризом, более контрастным относительно обоев. В продаже всегда есть подходящие бордюры с рисунком или без него. Кроме того, можно декорировать стены, используя диагональный при-

нцип. Такая композиция визуально приподнимает потолок. В целом же дизайн гостиной комнаты должен быть лаконичным. Следует избегать пестроты и обилия мелких предметов. От небольших размеров помещения отвлекают яркие или крупные детали: большая картина, часы или броский торшер. Но имейте в виду, что в одной комнате можно использовать не более двух таких разнотипных предметов, причем желательно на разных уровнях.

Не рекомендуется декорировать стены яркими горизонтальными бордюрами — это только усилит перспективу, и комната будет казаться еще ниже.

Для зрительного уве-

личения высоты потолка, можно сделать его разноуровневым: в коридорах ниже, а в комнатах выше. Заниженный потолок при входе в помещение создает иллюзию более высоких потолков в жилой части квартиры.

Холодный «зеркальный» потолок зрительно увеличивает высоту помещения. Не вешайте низкую массивную люстру, все источники света должны плотно прилегать к потолку.

С помощью правильного выбора системы освещения можно зрительно подкорректировать и пропорции помещения. Продольное освещение одной из стен визуально увеличивает короткое помещение, а ярко освещенный потолок кажется более высоким. Если потолочные светильники направлены на стены, это, наоборот, уменьшает высоту потолка. Освещение стен в конце коридора делает его шире. Стену с окнами следует оформить в светлых тонах, чтобы простенок не контрастировал с окном. Потолок также должен быть светлым, чуть голубоватым, представляя собой протяженный источник отраженного рассеянного света. Выбором цвета мебели удастся уравновесить композицию интерьера. К примеру, при необходимости можно ви-

зуально уменьшить размеры огромного шкафа, выбрав для него темный и насыщенный тон.

Теперь, что касается второго вопроса. Кухня — это арена, на которой можно наблюдать «единство и борьбу» трех противоположностей: плиты, мойки и холодильника. Каждый из этих элементов должен иметь хотя бы минимум собственного пространства, но в то же время они не должны отстоять далеко друг от друга.

Что включает в себя понятие «маленькая кухня»? Это все кухни, площадь которых меньше 8 кв.м и помещения с большей площадью, но нерациональной планировкой, например: узкие, многоугольные с неправильными углами, Г-образные, проходные.

Для каждого случая можно найти свои решения, такие, что не пропадет ни один сантиметр полезной площади. Следующие рекомендации помогут спланировать кухню удобным образом.

Рабочее пространство (холодильник — стиральная машина — мойка — плита) желательно располагать таким образом, чтобы оно не мешало проходу.

Сумма длин сторон рабочего пространства должна быть от 3-х до 6 м. Как это можно обеспечить? Хо-





тя мойка всегда стационарна и привязана к канализационному сливу, тем не менее, сейчас на рынке много сантехнических материалов, позволяющих вывести водоснабжение в любое место кухни.

Плита более или менее подвижна за счет эластичного газового шланга или электропровода. Холодильник вообще можно передвинуть в любое место. Однако перед всеми этими действиями необходимо точно продумать схему разводки электропроводки, посчитать нагрузку потребителей, подобрать

необходимые для полного открывания дверей. Чем точнее на плане будут отражены ваши пожелания, тем больше будет экономия в дальнейшем времени, денег и нервов.

Создавая таким образом обстановку кухни, не забывайте и об остальных правилах планировки.

Подбирая место для газовой или электроплиты, учитывайте длину шланга подвода газа или электрокабеля и возможность протяжки скрытым образом, либо в кабель-каналах (применительно к деревянным строениям). При этом



# МАЛЕНЬКОЙ КВАРТИРЫ



соответствующее сечение электрокабелей, а также спланировать размещение розеток и выключателей, с чем легко справится квалифицированный электрик на этапе ремонта помещения.

Чтобы все это представить, нужно начертить точный план кухни, обратив внимание при измерениях на неровности стен, неточности углов (они могут быть вовсе не прямыми), нарисовать в том же масштабе и вырезать из бумаги очертания кухонных предметов, включая пространства,

важно учитывать, как было сказано выше, какая проводка у вас на кухне, подойдет ли она для всех потребителей, выдержит ли полную нагрузку, не будет ли перегреваться.

Не стоит располагать рядом варочную поверхность (плиту) и мойку: брызги на раскаленные конфорки или открытое пламя довольно опасны. Лучше между ними расположить стол или тумбочку. На крайний случай подойдет мойка с «крылом» (дополнительной поверхностью) со стороны плиты.

Не стоит устанавливать газовую плиту на расстоянии менее 30 см от окна во избежание задувания огня. Конечно, большинство современных плит оснащены системой газ-контроля, но в таких вопросах всегда лучше дополнительно подстраховаться. Если на окне предполагаются длинные занавески, добавьте дополнительное пространство, оберегающее их от возгорания в случае порывов ветра.

Обратите внимание на доступ к духовке. Если дверца открывается вперед, как в большинстве моделей, расстояние от фасада духовки до противоположной стены или мебели у нее должно быть не меньше 1,2 м, чтобы вы без труда могли извлечь противень. Для духовок с дверцей, открывающейся вбок, надо меньше места — 1 метр, но при этом от петель дверцы до соседней боковой стены должно быть не меньше 30 см, чтобы дверь открывалась полностью (130-170 град.).

При расстановке высоких предметов мебели (колонны, серванты) или тех-

ники (холодильники, морозильные камеры), попытайтесь не разрывать ими рабочую поверхность. Эта площадь на кухне самая необходимая. Выберите для них место по краям мебели.

Выбирая настенные шкафы, учитывайте высоту потолков и свой собственный рост, чтобы вы могли достать из них любую вещь и не ударялись о них, работая над столом. Обычное расстояние, рекомендуемое производителями кухонной мебели, составляет 60 см от столешницы до дна полок.

Над варочной поверхностью (плитой) лучше ничего не вешать, если не установлена вытяжка. Да и по бокам от плиты торцы подвесных шкафов и полок будут засаливаться жиром и другими веществами. Поэтому лучше поставить приточно-вытяжную вентиляцию или отодвинуть настенные полки на 30 см от краев плиты.

Это лишь небольшая часть правил, применимых в обстановке кухни любого размера. Соблюдение их значительно облегчает жизнь: удобней готовить пищу, легче ухаживать за мебелью.

Екатерина ДУРОВА,  
дизайнер интерьеров.  
Фото Виталия  
ЗАБЛОЦКОГО.

**ОТ РЕДАКЦИИ.** О том, как увеличить полезную площадь маленькой кухни и сделать ее местом отдыха и приятного времяпровождения, читайте в следующем номере.



# ТОЧИМ НОЖНИЦЫ

## Ножницы для бумаги и ткани

Усилие резания ножницами во многом зависит от того, насколько близко одна к другой расположены плоскости движения режущих кромок. Чтобы кромки как следует прилегали одна к другой (вблизи точки сдвига, а не по всей длине), режущие половинки делают слегка согнутыми навстречу друг другу (рис. 1). Кроме того, сопрягаемым граням придают вогнутую форму в поперечном сечении (рис. 2).

Перед заточкой проверьте зазор между режущими половинками вблизи шарнира. Если он слишком велик, уменьшите зазор, завернув винт и расклепав его с другой стороны (рис. 3). Слишком тугий шарнир ослабьте, подложив шайбу так, чтобы головка винта оказалась точно против отверстия, и нанеся несколько ударов

молотком по расклепанному торцу (рис. 4).

Если шарнир в порядке, проверьте наличие зазора между режущими половинками. При отсутствии на каком-то участке зазора подогните здесь половинки навстречу одна другой (рис. 5). Для этого используйте тиски, установив расстояние между их губками на 1-2 мм больше толщины режущих половинок. Поместив одну из половинок между губками, постепенно выдвигайте ее, прикладывая не слишком большое усилие (рис. 6). Если этого окажется недостаточно, воспользуйтесь наковальней и двумя пластинками толщиной 5-10 мм, чтобы они образовали заниженный участок шириной 25-30 мм (рис. 7).

Обратите внимание на контакт режущих половинок, определите ширину блестящих полосок на поверхнос-

тях режущих половинок. Эти полоски появляются при трении одна по другой половинок (рис. 8). При ширине контактирующих полосок не свы-

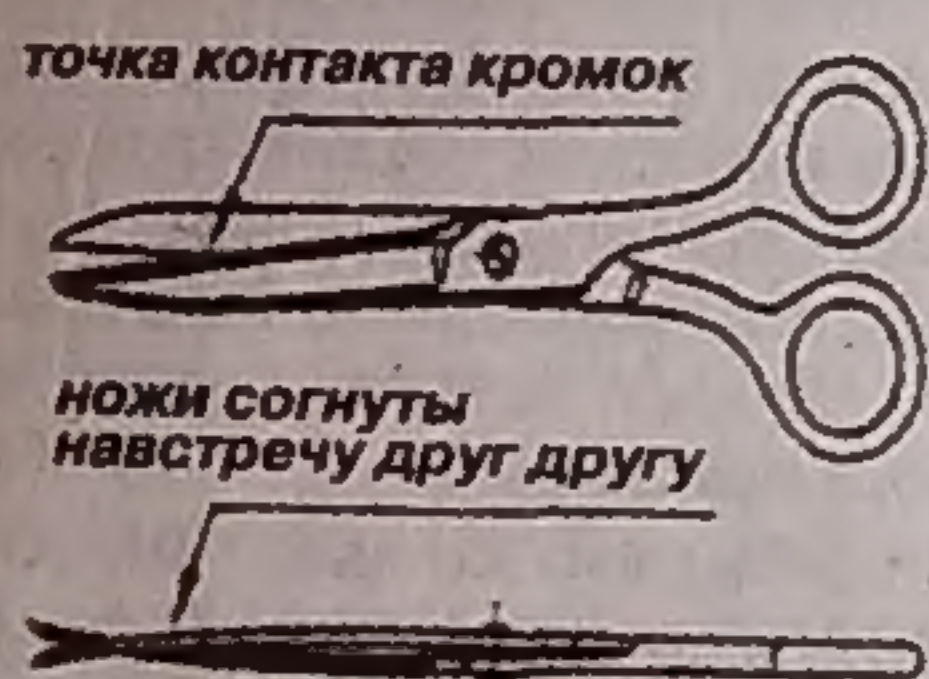
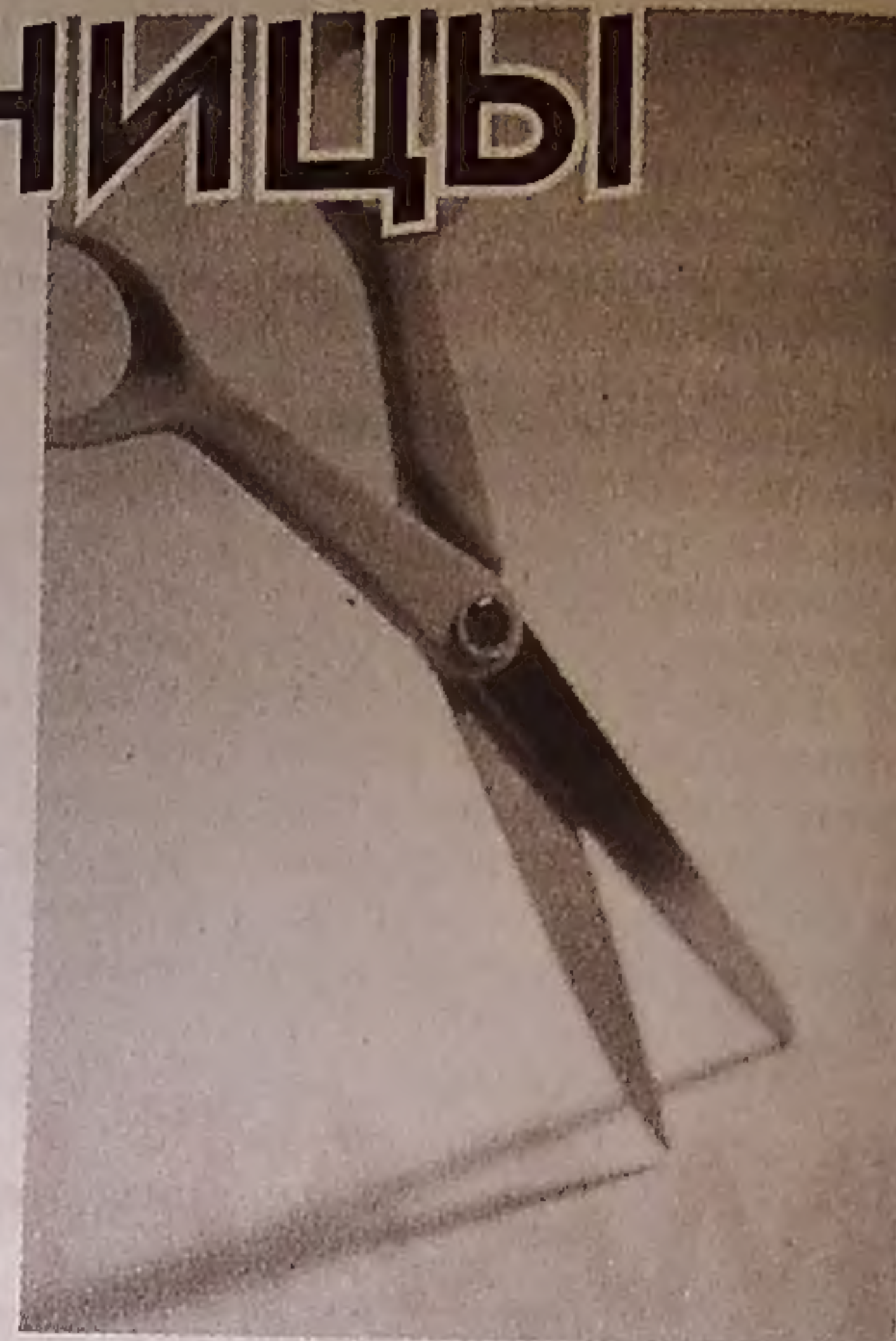


Рис. 1.

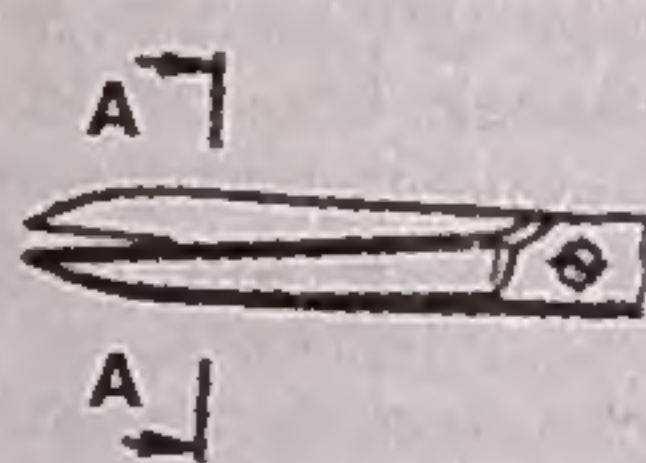


Рис. 2.

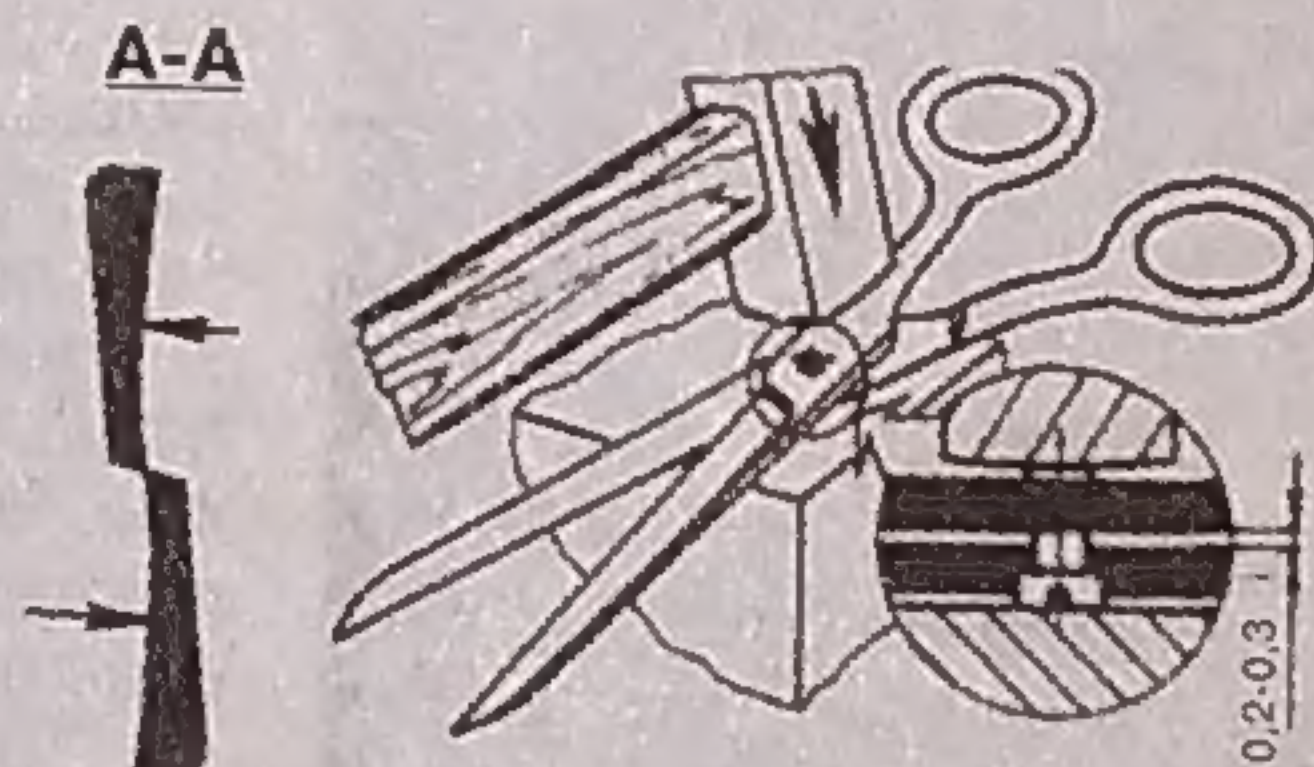


Рис. 3.



Рис. 4.



Рис. 5.



Рис. 6.



Рис. 7.



Рис. 8.

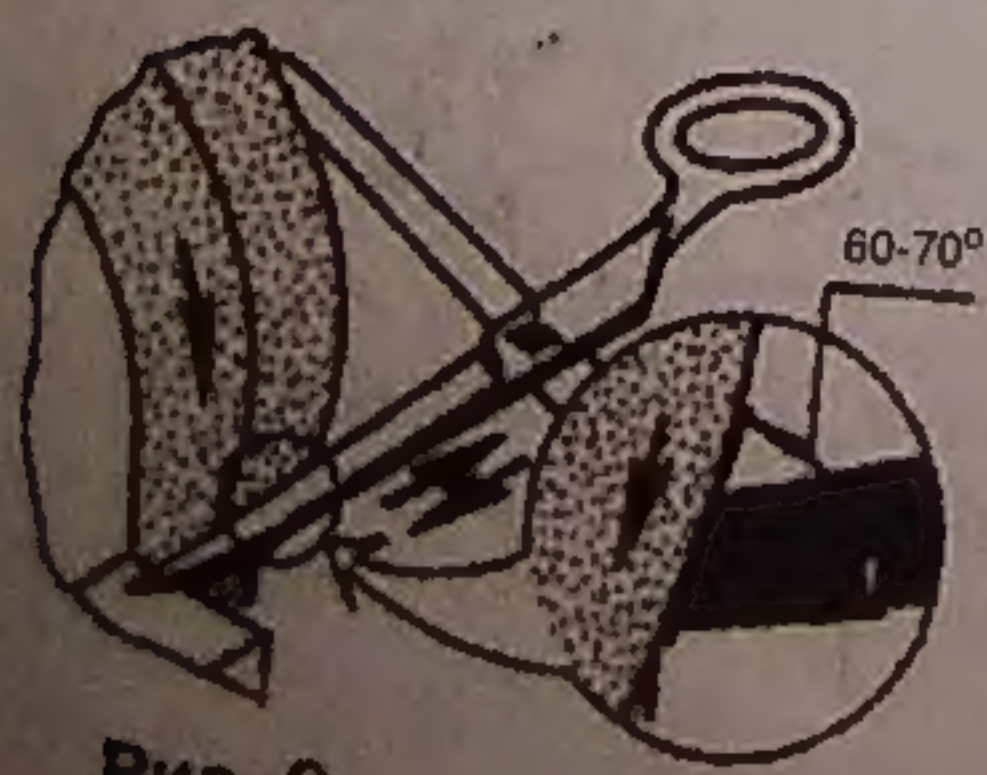


Рис. 9.



Рис. 10.



Рис. 11.

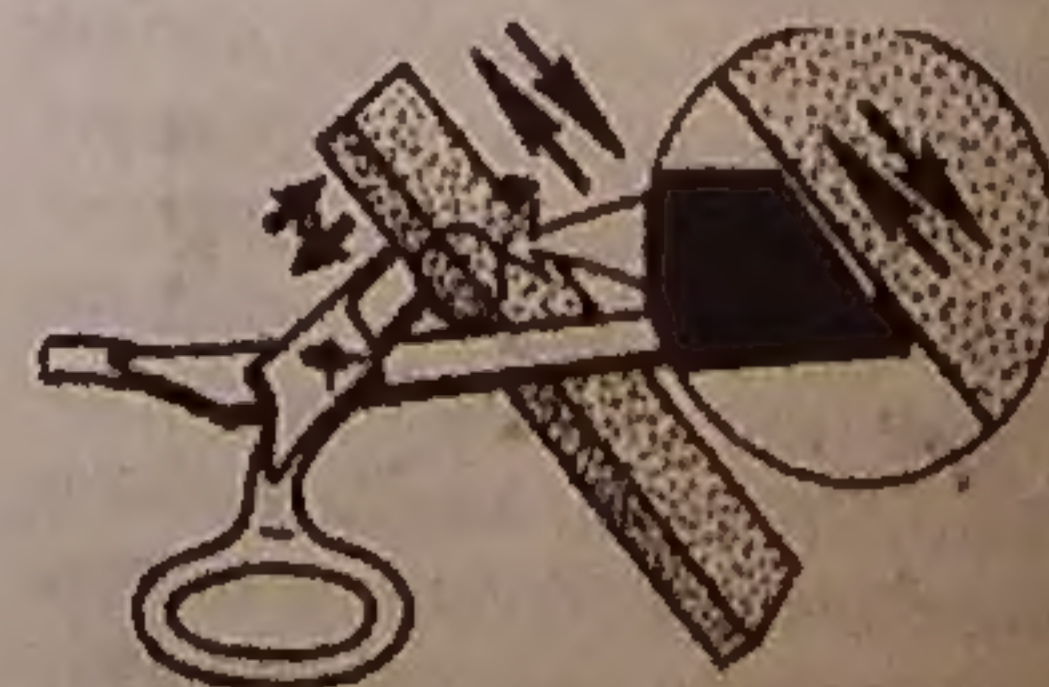


Рис. 12.



ше 0,5-1 мм не составит большого труда привести в порядок ножницы, поскольку снимать металл придется только с одной грани каждой половинки. Ширина контактирующих полосок более 1,5-2 мм говорит об интенсивном износе, когда ножницами долго резали материалы с абразивными частицами, либо о плохой стали, либо об изъяне в самой конструкции (когда, например, «забыли» сделать вогнутыми сопрягаемые грани режущих половинок). В этом случае понадобится разобрать ножницы и восстановить либо сформировать заново вогнутые поверхности.

В случае, не требующем разборки, большие и средние ножницы для бумаги и ткани с длиной кромок 70-130 мм лучше острить на электроточиле. Так же, как и при заточке ножа, движения делайте плавные, с примерно одинаковым (рис. 9) на всем протяжении лезвия перемещением и прижатием. Снимайте металл до тех пор, пока ширина контактирующей полоски не уменьшится до 0,2-0,3 мм, либо, если полоска и до заточки достаточно узка, до тех пор, пока округление кромки не станет настолько малым, что отраженный ею свет не будет улавливаться глазами. Последний проход абразивным кругом — чистовой, после него остается ровный «рисунок» микронеровностей, а затачиваемая грань представляет собой почти плоскость.

После заточки обеих половинок с кромок удалите заусеницы. Сначала сведите половинки вместе так, чтобы они не касались одна другой. Для этого разожмите их в стороны большим и указательным пальцами левой руки (рис. 10). Затем разведите половинки, при этом, наоборот, прижмите их сильнее одна к другой (рис. 11). В результате заусеницы отогнутся, и останется только удалить их мелкозернистым брусом или наждачной бумагой «нулевкой». При необходимости обламывание заусениц повторите несколько раз (рис. 12).

При удалении заусениц брусом или бумагой не стремитесь, чтобы поверхности граней стали очень гладкими. Чем большей окажется высота микронеровностей, тем легче будет удерживать разрезаемый материал. Это как раз тот случай, когда шероховатость полезна.

При заточке коротких ножниц с длиной режущих половинок 30-40 мм можно обойтись только абразивным брусом, а иногда и плоским, обязательно новым, напильником с мелкой насечкой. Для фиксации ножей в нужном положении воспользуйтесь тисками (рис. 13).

#### Маникюрные ножницы

Для заточки маникюрных ножниц ни в коем случае не пользуйтесь электроточилом, поскольку слой снимаемого металла настолько мал, что можно за несколько секунд испортить

инструмент. Для этой работы подойдет небольшой мелкозернистый абразивный брусок. Для обработки вогнутой грани закруглите одно из ребер бруска радиусом 4-5 мм (рис. 14).

#### Садовые ножницы

При заточке обычных садовых ножниц необходимо их разобрать, поскольку обработать по всей длине грань одной режущей половинки не позволит другая половинка (рис. 15). Если наружный диаметр абразивного круга не превышает 70-80 мм, то его ребром можно воспользоваться для придания правильной вогнутой формы нижней режущей половинке (рис. 16).

#### Ножницы для металла

При заточке ножниц для металла их предварительно тоже нужно разобрать, но уже для того, чтобы на гранях не образовались «ступеньки», которые мешают при работе (рис. 17). Особенно сильно эти «ступеньки» влияют при разрезании металла толщиной свыше 0,3-0,4 мм, когда для продвижения ножниц вперед (после очередного разведения режущих половинок) приходится подгибать одну из сторон, что замедляет работу и ухудшает качество (рис. 18-20).

Перед сборкой садовых ножниц и ножниц для металла смажьте любой смазкой (подойдет даже вазелин) ось и отверстие, а также сопрягаемые участки вблизи шарнира.

Юрий ВИНУКОВ.

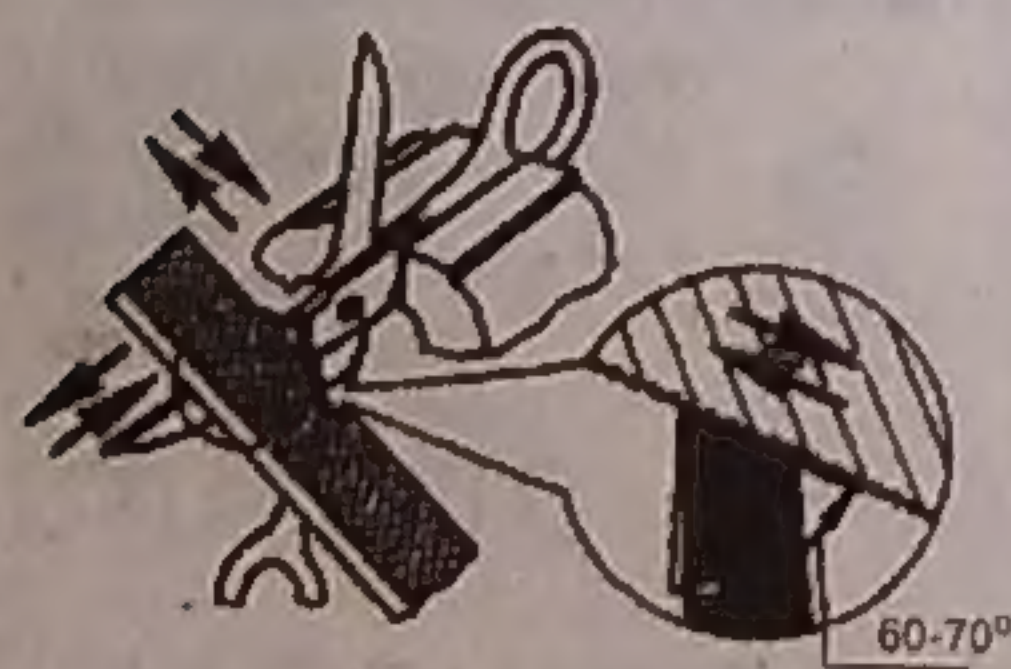


Рис. 13

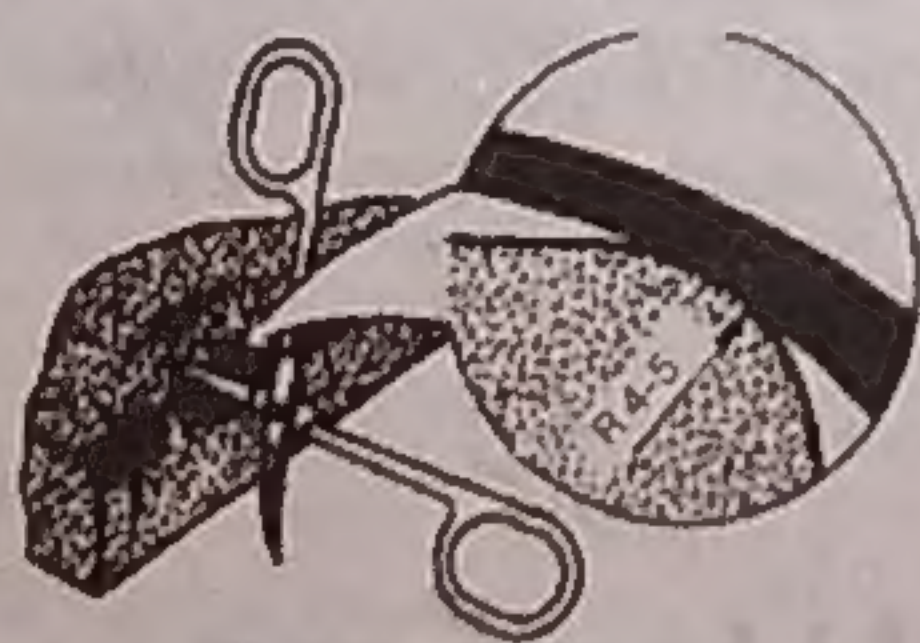


Рис. 14

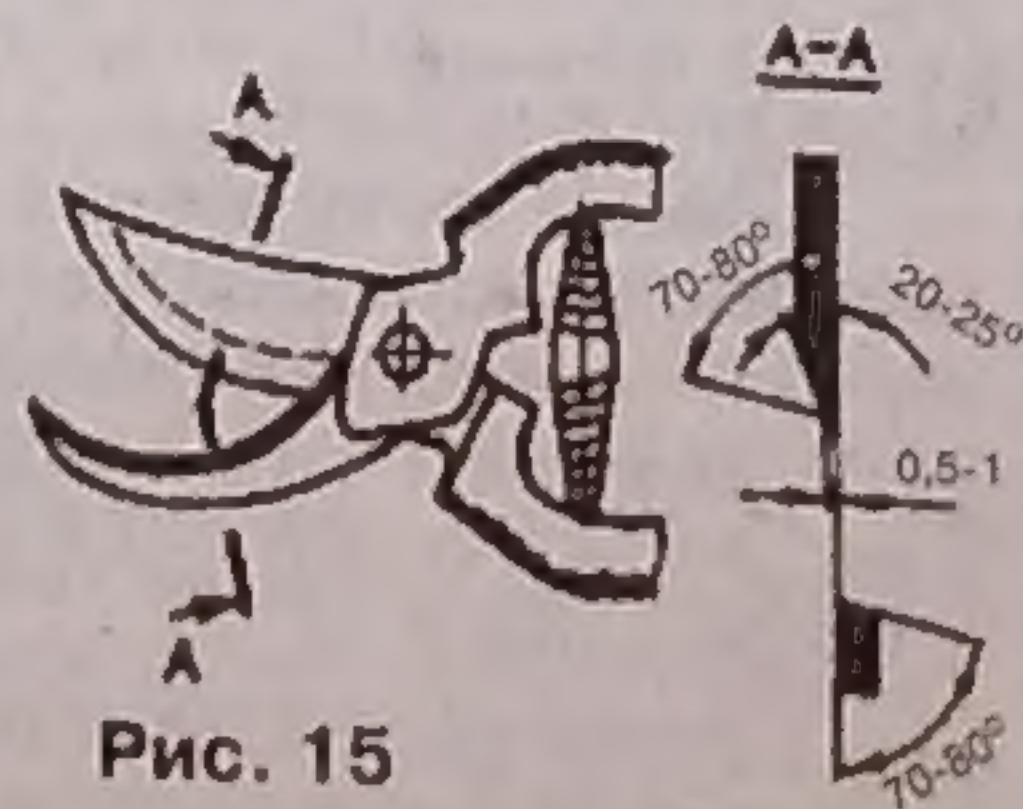


Рис. 15

при заточке снимите металл, уменьшая толщину слоя от конца к шарнирному отверстию

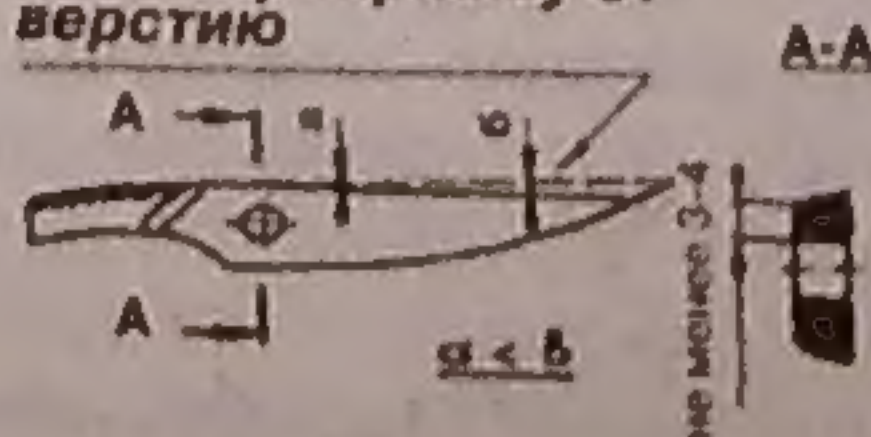


Рис. 19.

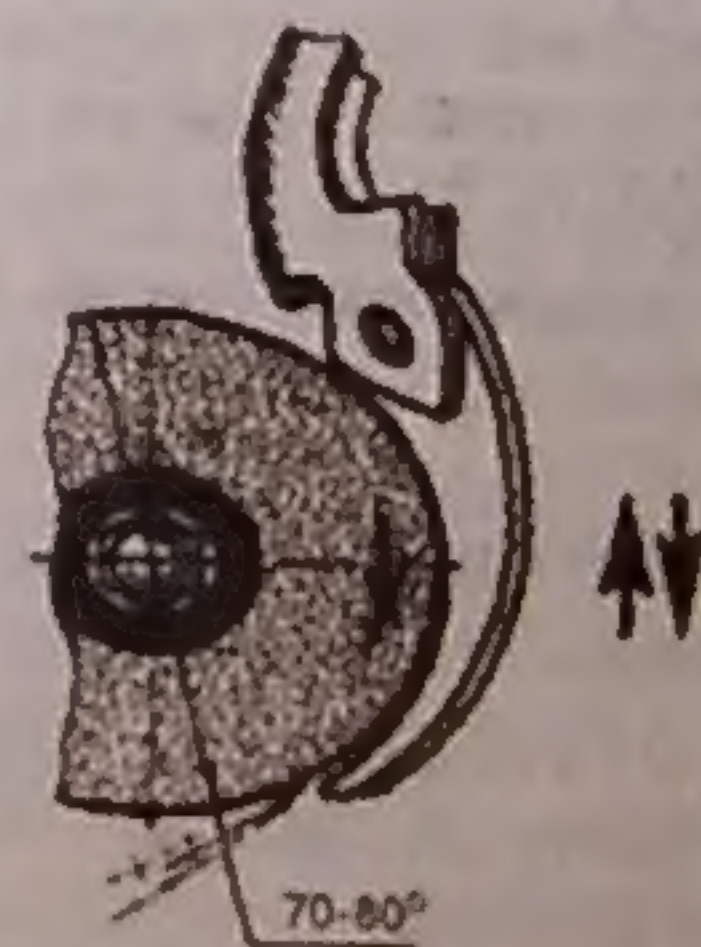


Рис. 16

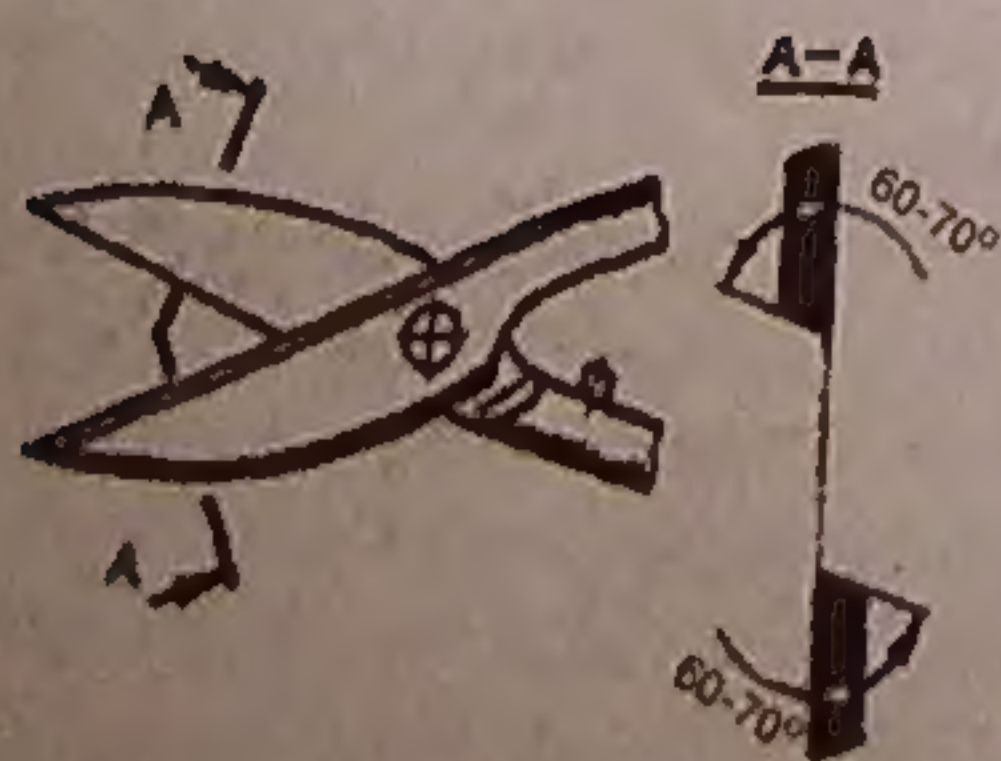


Рис. 17



Рис. 18.

здесь нельзя выполнить заточку, не разобрав ножниц

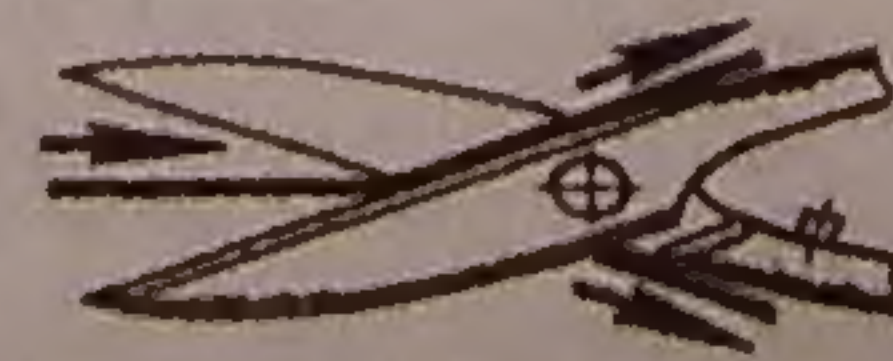


Рис. 19.



Рис. 20.



# «Приморская» пальма

Прежде чем приступить к изготовлению пальмы, подготовьте 33 шт. чистых (без этикеток) зеленых пластиковых бутылок. Среди них желательно иметь по 4 шт. бутылок следующих объемов: 0,5; 1; 1,5 и 2 л. Я использовала бутылки только из-под «Спрайта», если не считать бутылки 1,5 л из-под пива.

Для стволов возьмите изогнутые и очищенные от коры ветки (4 шт.) длиной 1, 0,80, 0,60 и 0,3 м и толщиной, большей, чем диаметр горлышка бутылки. С одного края все ветки сострогайте на длину будущей кроны так, чтобы они входили в горлышко бутылки.

Еще понадобятся пакля (0,5 кг), большая кадка и вспомогательные материалы: широкий скотч, крепкие нитки цвета пакли, толстый гофрокартон размером в 2 диаметра кадки, карандаш, ножницы, замазка (1 пачка), зеленая ворсистая ткань, иголка и нитки.

Складываем 2 ветки ровно по одному краю и плотно соединяем скотчем. Не обрезая скотч, крепим третью ветку, а затем четвертую. Поверх для надежности еще раз обматываем скотчем.

На картоне обводим 2 круга диаметром, равным верхнему краю кадки. Первый круг вырезаем, отступив внутрь 1-1,5 см, второй — отступив внутрь 0,5 см. Первый круг должен плотно лечь в кадке на расстоянии 5-8 см от дна, второй — на расстоянии 0,5 см от верха. В центре обоих кругов обводим и вырезаем отверстия по конфигурации соединенных между собой скотчем веток. Верхнюю деталь из картона обшиваем тканью.

Из замазки делаем кольцо диаметром, равным нижнему диаметру кадки, и укладываем его на дно, оставляя середину пустой. Замазка служит балластом, если же конструкция окажется неустойчивой, внутрь кадки можно будет положить небольшой камень.

Берем длинную прядь пакли, нитью привязываем у низа ствола и по спира-

ли обматываем его — не слишком туго, слегка перекрывая новым витком предыдущий ряд. На расстоянии 50 см от края (15 см — для самого низкого ствола) паклю обрезаем и закрепляем нитью.

Надеваем на нижнюю часть стволов пальмы деталь из картона, обтянутую тканью. Вторую круглую картонную деталь прочно вставляем в кадку и крепим скотчем к внутренним сторонам стенки.

Вставляем низ стволов в нижнюю картонную деталь до самого дна, затем укрепляем и выравниваем верхнюю зеленую деталь из ткани по краю кадки. Если все было подготовлено точно, то она должна встать на место прочно, без зазоров и складок.

Распределим бутылки на 4 кроны. Для первой кроны — самой верхней — понадобятся бутылки: 0,5 л (1 шт.), 1 л (1 шт.), 2 л (1 шт.) и 1,5 л (7 шт.).

Для второй кроны — 0,5 л (1 шт.), 1 л (1 шт.), 2 л (1 шт.) и 1,5 л (6 шт.).

Третью крону собираем аналогично первой. Четвертая — самая маленькая — состоит из 1-й бутылки 0,5 л, 1-й — 1 л, 1-й — 1,5 л и 1-й бутылки 2 л.

Начинаем «распускать листья» с самых нижних бутылок любой кроны. Отрезаем дно, затем по направлению от среза к горлышку разрезаем бутылку на 8 полос. Заостряем каждую полосу, отгибаем все листья и ножницами закручиваем кончики. Надеваем готовый ярус на ствол. Для большего сходства можно срезать у бутылки резьбовую часть.

Если после того, как крона надета полностью,



ствол все-таки виден, его можно обмотать маленькими кусочками зеленой не блес-

тящей елочной мишуры.

Светлана СЕМЕНЯГО,  
г. Сим Челябинской обл.  
Фото автора.

## СОВЕТ ОТ "ДС"

### Швабра-долгожитель

Как ни насаживай щетку для полов на ручку — вскоре она все равно расшатается, а там, глядишь, начнет и соскакивать.

Этого не случится, если соединение сразу усилить двумя металлическими полосками.

Сначала соответствующим образом согнутые полоски с заранее проделанными с одного конца отверстиями привинтите шурупами с клеем к самой щетке. После этого за один проход просверлите пластины с других концов вместе с ручкой — теперь стягивающий болт легко пройдет через полученное отверстие, надежно соединив все три детали.



# Самый дельный совет: подпишись на газету

По стране шагает подписная компания 2007. Хотя мы и работаем в самой находчивой газете, но в этот раз решили не изобретать «велосипед», а взять за основу нашего к вам обращения слова читательницы. Тем более что она работает почтальоном, а кто, как не почтальон, может дать самый дельный совет подписчику?!

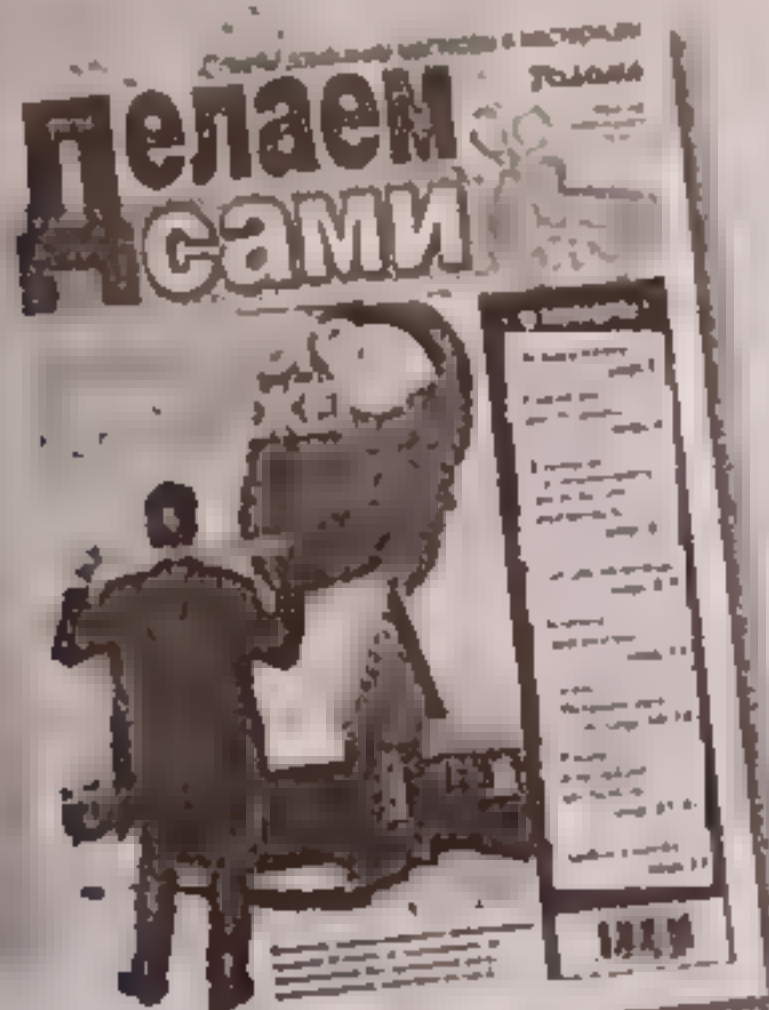
«Здравствуйте, уважаемая редакция газеты «Делаем сами».

Пишет вам Дерягина Валентина Николаевна. Я подписалась на вашу газету, с большим удовольствием ее читаю и с нетерпением жду следующего номера. Сейчас много разнообразных газет, но они, в основном, пестрят различными рекламами и объявлениями. А ваша газета не поддается на эту дань моды, и это

здорово! Из всех аналогичных изданий ваша газета самая конкретная и практичная, она напоминает мне еще те газеты, которые выходили в СССР. Поэтому я ее советую всем!

Валентина ДЕРЯГИНА,  
почтальон,  
с. Ненокса Архангельской обл.»

Если возражений нет — оставайтесь с нами!



## Подписные индексы газеты «Делаем сами»:

По каталогу «Пресса России»	63246,
По каталогу «Почта России»	12660,
По каталогу агентства «Роспечать»	35730.

Дорогие читатели,  
мы ждем ваших  
ответов на вопросы  
анкеты, опублико-  
ванные в №16

Приглашаю к переписке  
мастериц — любителей  
ручного вязания.

ЧЕРНИКОВА

Татьяна Николаевна,  
309502 Белгородская обл.,  
г. Старый Оскол,  
мр-н Солнечный, 1-99.

Издательство «Радар», Москва  
Союз предпринимателей

### ЗАРАБОТОК ДЛЯ ВСЕХ

190 новых предложений в **НОВИНКЕ** - книге «Как открыть свое дело», 2006 г. 3-е издание, 528 стр., иллюстрации. Для одного и семьи; для работающего и пенсионера; для города, поселка, села или дачи; занятость полная, сезонная или 2-3 ч. в день. ● домашний мини-производства ● переработка с/х продукции и отходов ● работа от фирм с их продукцией ● выращивание дорогих растений, ценных птиц, животных и многое др.

Содержание: что и как делать, нужные адреса и телефоны, затраты, доход, советы; с чего начать дело: регистрация, кредиты, налоги, секреты Вашего успеха.

С книгой-каталог по 248 другим вариантам и 657 видам оборудования.

Цена (книга+каталог) с доставкой - 380р.

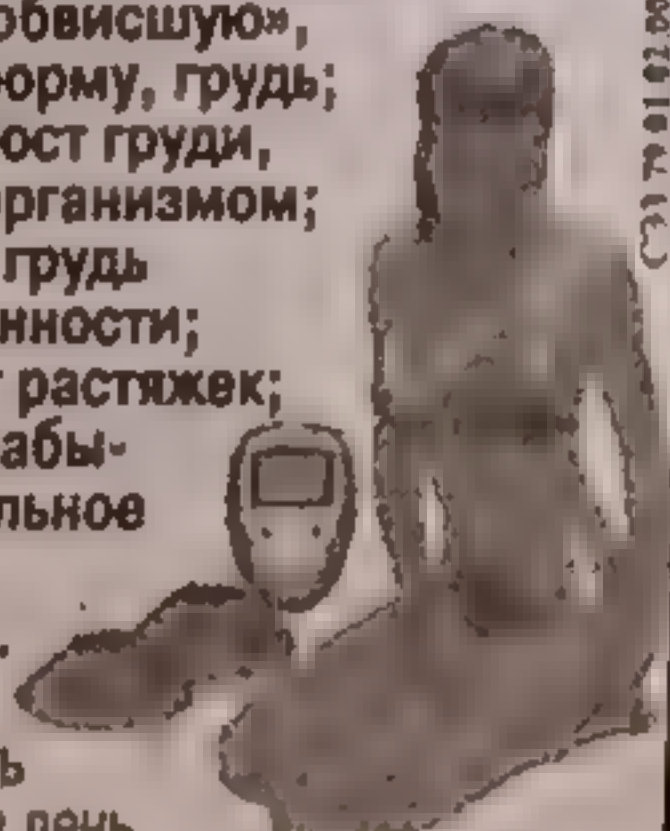
ЗАКАЗ: 607220, Арзамас, пр.Ленина, 164, ИЦ «Алмаз», отд. 17-19. ОГРН 1025201347292

### БОЛЬШАЯ И КРАСИВАЯ ГРУДЬ - ЭТО РЕАЛЬНО!!!

Красивая грудь - это мечта любой женщины, предмет любви и восхищения мужчин. Миостимулятор для груди при помощи биологического электричества увеличит кровообращение, улучшит структуру и обмен веществ в груди. В результате - быстрое увеличение объема, возвращение упругости и пышности груди!!! Вы сможете:

- увеличить объем и придать груди красивую форму;
- стимулировать лактацию во время кормления грудью;
- приподнять «обвисшую», потерявшую форму, грудь;
- продолжить рост груди, заложенный организмом;
- восстановить грудь после беременности;
- избавиться от растяжек;
- доставить незабываемое сексуальное наслаждение в новой форме.

Все, что вам нужно - применять прибор два раза в день по 5-15 минут, и Вы увидите результат уже через 15-30 дней!!! Миостимулятор - единственное средство, препятствующее нарушению гормональной регуляции без внешних воздействий с помощью собственных, имеющихся у женщины гормонов. С помощью его Вы получите большую, упругую и красивую грудь, независимо от вашего возраста. Цена за 1 шт. - 1699 руб., при заказе от 2 шт. - цена 1599 руб. за шт. С оплатой при получении на почте



### КАК ДЕЛАЮТ ДЕНЬГИ

Производственное предприятие «Киров-Стройиндустрия» предлагает 100 наименований оборудования для малого бизнеса, для производства:

- Облицовочной и потолочной плитки. Стоимость от 2 тыс. руб.
- Стеновых, строительных и фундаментных блоков (себестоимость 5 руб., при цене реализации до 50 руб.); черепицы, заборов, кирпича, брусчатки (фигурной тротуарной плитки) для строительства, утепления и благоустройства коттеджей, садовых и дачных домов, гаражей и т. д. из местного сырья! Разместить производство можно даже в обычном гараже, а от +5° С под открытым небом.

Стоимость от 7 до 37 тыс. руб. Качество подтверждено семью патентами РФ!

- Витражей росписи по стеклу - 950 руб.
- Плазменный аппарат для резки и сварки любого земного материала - 19900 руб.
- Аппарат для нанесения бархата от 500 руб.
- Коптильни для продуктов от 2300 руб.
- Мини-фабрика - выращивание грибов - 800 руб.

Оборудование доставляется по почте (цены с доставкой). Организовать эти производства по силам каждому. Это подтверждает открытие сотен производств по всей России, от самых малых семейных, до крупных производственных предприятий!

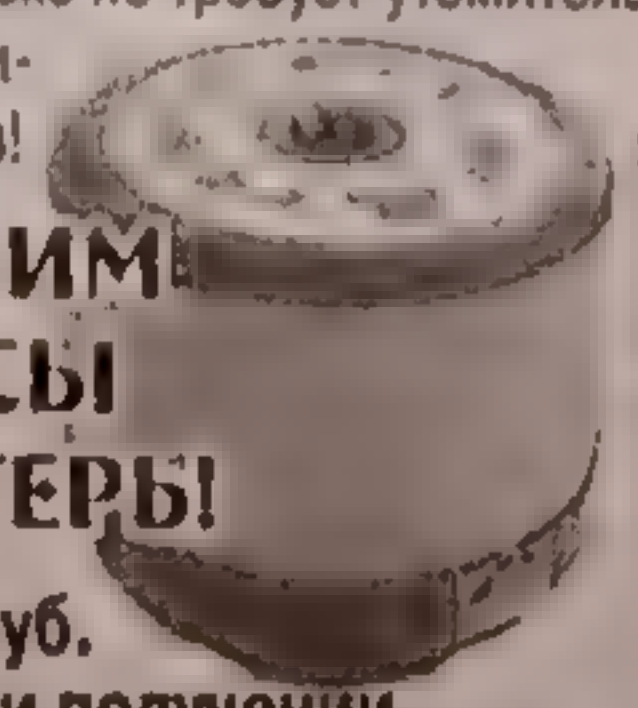
### ВПЕРВЫЕ СУШИМ БЕЗ ПРОБЛЕМ!

Кому не знакомы духота, грязь, копоть, длительные ожидания во время сушки грибов и ягод на зиму? Кто не мечтал о легкой, не требующей усилий и внимания, заготовки продуктов впрок? Теперь мы можем исполнить Ваше желание!

Предлагаем вам легкую (3,5 кг), компактную (305x300 мм.) и одновременно вместительную (12 литров) сушилку для любых трав, грибов, ягод, корнеплодов, фруктов, пряностей, мяса и рыбы. Процесс сушки, в отличие от обычного способа, идет не только быстрее (от 0.5 ч), качественнее (полностью сохраняются вкус и витамины в продукте) но и с дополнительным стерилизующим эффектом, при невысокой температуре (30-70°С) «без поджаривания» (благодаря чему заготовки могут храниться длительное время), и даже не требует утомительного переворачивания продуктов!

### СОХРАНИМ ЗАПАСЫ БЕЗ ПОТЕРЬ!

Цена 2250 руб. с оплатой при получении. ТОВАР СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТАМ!



### ЧУДО-ПЕЧЬ

Усовершенствованная модель! Обладает повышенной мощностью (2,5 кВт)!

ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ИЧС РОССИИ!

Проста в эксплуатации, легкая, экономичная без копоти и вредных для здоровья выбросов. Обогреет дом и дачу, приготовит пищу, защитит от неожиданных холодов склады, птичники, теплицы и любые др. помещения! Производится в России по японской технологии. Совершенно безопасна в эксплуатации! Печь обеспечивает комфортную температуру в помещении объемом 50 куб. метров при отрицательной температуре за пределами отапливаемого помещения! Топливо: дизельное, керосин. Расход около 2 л в сутки! Заправка через 16 часов! Масса 6 кг, габариты 37x42x32 см. Это по-настоящему «народная чудо-печь» которая поможет пережить перебои с тепло-, газо- и энергоснабжением! Обогреет, накормит, выручит в любой ситуации при отключении тепла и электроэнергии! Уникальная переносная «чудо-печь» за 8 лет кропотливой разработки стала абсолютным лидером на мировом рынке!

Цена - 1890 руб. с оплатой при получении на почте. от 2 шт. - 1840 руб. за шт.

КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ  
ДОСТАВКИ ГАРАНТИРОВАНА!

ООО «Киров-Стройиндустрия»  
Киров, ул. Ленина, 81, отдел 90.  
ОГРН 1024318023537

ТЕПЕРЬ И  
В КРЕДИТ  
ПО РОССИИ!

Сделать заказ на товары и каталоги вы можете по телефонам: 8(8332) 30-01-71, 40-98-05. Или написав по адресу: 610000 г. Киров, а/я 30, отдел 90. Проконсультироваться по оборудованию вы можете по телефонам: 8(8332) 56-30-29, 57-31-24.

ПОКУПАЯ У НАС  
ВЫ ЗАЩИЩЕНЫ  
ОТ ПОДДЕЛОК!  
www.ksin.ru



# Городок на воде

Уважаемые рукодельницы! Сегодня мы публикуем второй фрагмент схемы вышивки «Городок на воде» (см. начало в № 18). Если вы хотите пополнить свою домашнюю коллекцию прекрасным полотном — не пропустите следующие шесть номеров газеты!

## Мужчина за иголкой

Как мужчина, ответственно заявляю — мне никогда не приходила в голову мысль заняться вышиванием. Хотя, признаться честно, вязал — было дело. Но в том возрасте, когда я только-только перестал свободно ходить под столом. Поэтому встречи с Олегом Николаевичем Афониним — мастером вышивки картин крестиком — ждал с интересом.

Уже в подъезде дома обратил внимание на шторы, различные поделки, картинки, плакаты и цветы, что украшают стены до самого последнего, пятого этажа, где и живет мой сегодняшний герой. Как оказалось, во многом это именно его рук дело.

— Олег Николаевич, как и почему Вы, до ухода на пенсию наладчик гидроусилительных станков, стали заниматься вышивкой?

— А чем еще заняться на пенсии человеку полному энергии?! — улыбается мастер. — Сразу начал заниматься плетением

из лозы, понравилось. Но плетение оставляет после себя слишком много мусора для двухкомнатной квартиры. Прислушался к мнению домочадцев и оставил эту затею. Перешел на безотходное производство. Вышивка нитками и инкрустация соломкой идеально подошли с этой точки зрения.

— Начинали осваивать с нуля?

— И вышивание, и инкрустацию соломкой освоил по литературе, найденной в библиотеке. И пошло-поехало, от простого к сложному.

— Сейчас Ваши работы



украшают частные коллекции в Германии, Италии и Англии. Есть они и в открытом недавно музее национальных культур (г. Гродно). Это говорит о том, что Вы серьезный мастер, а случались ли веселые истории?

— Иногда, на выставках происходят забавные случаи. Свои вышивки я оформляю, как картины, т.е. они в рамке и под стеклом. Бывает, подойдет любопытный посетитель, стоит, долго присматривается и задает неожиданный вопрос: чем выполнена картина, случайно не акварелью?

Ничего нового не открою, если скажу, что три кита, на которых держится мое мастерство — это техника, усидчивость, желание. Сюда же можно отнести и одиночество, точнее, возможность ра-

ботать не отвлекаясь. Поэтому зачастую провожу за вышивкой всю ночь. Так, на вышивку картин «Мустанги» (154 000 стежков) и «На балу» (140 800 стежков) у меня ушло по 3 месяца.

— Ваши работы отличаются необыкновенной сочностью красок...

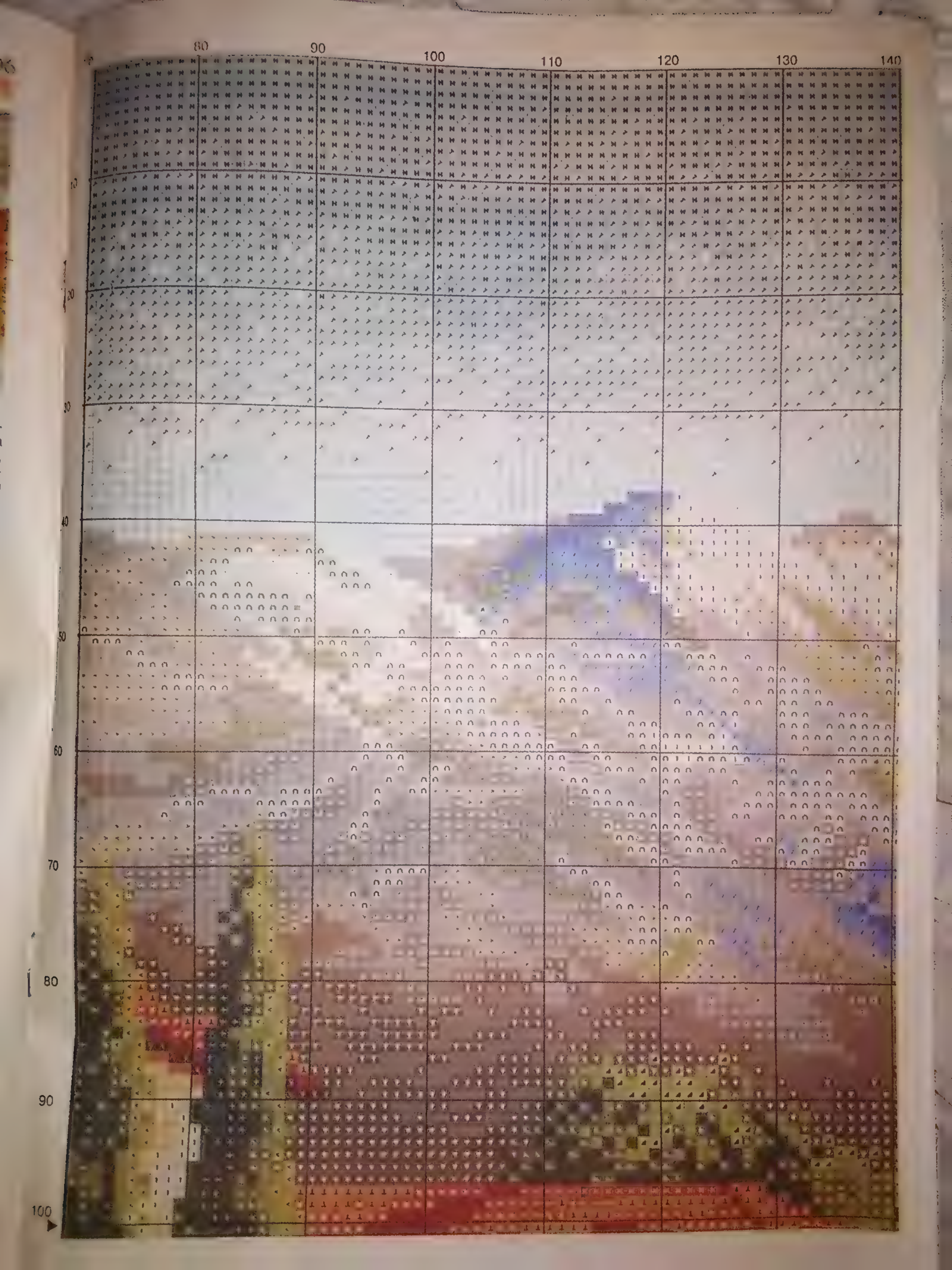
— Возможно, потому, что вышиваю полушерстяными нитками Пинской трикотажной фабрики, т.к. они не тянутся и после стирки не теряют свой цвет. После того, как полотно готово, натягиваю его на лист ДВП. Потом в рамку и, пожалуйста — картина готова. Такую картину всегда можно разобрать, постирать или выбить пыль из полотна — и назад в рамку под стекло.

Виталий ЗАБЛОЦКИЙ.  
Фото автора.

ОТ РЕДАКЦИИ. Если у вас есть вопросы к Олегу Николаевичу или хотите обменяться с ним сюжетами для картин, пишите: 222120 Беларусь, Минская область, г. Борисов, ул. Максима Горького, д. 94, кв. 58.









# Дед бил-бил — не разбил. Пластик!

В №14 газеты прочла статью о поделках из пластиковых бутылок и вспомнила о своем опыте. Из них я раньше делала импровизированные салфетницы, конфетницы, подсвечники, вазы и т.п. Кратко опишу технологию.

В первую очередь строго по центру доньшка бутылки прожигаем отверстие такого диаметра, чтобы в него плотно входило горлышко бутылки. Для этой цели я обычно использовала (да простят меня мужчины за такое кощунство) трубчатый гаечный ключ. Затем отрезаем доньшко чуть выше ребер жесткости (рис. 1) и обрезаем лишний пластик вокруг них (рис. 2). Получаем выпуклую пятиконечную звезду — она будет служить подставкой. Если в дне прожечь маленькое отверстие, получим цветок. Вставляем горлышко (без крышки) в отверстие, проделанное в дне, и закручиваем крышку (рис. 3). Таким образом, плотно соединяем детали. Можно соединить подставку из маленькой бутылки с дном большой. Для этого в обеих поверхностях прожигаем отверстия по центру и изготавливаем из горлышка бутылки крепежную деталь (рис. 4), совмещаем донца отверстиями и закручиваем снизу крышку (рис. 5).

Обрезаем края бутылки в соответствии с назначением. У подсвечника края можно обрезать в виде неровных зубцов, затем поддержать их над пламенем газовой плиты, они оплавятся и скрутятся. Им можно придать желаемую форму, подогнув чем-либо, пока они еще пластичные (рис. 6). Или нарезать бахромой и также подогреть. Свечу вставляем в горлышко.

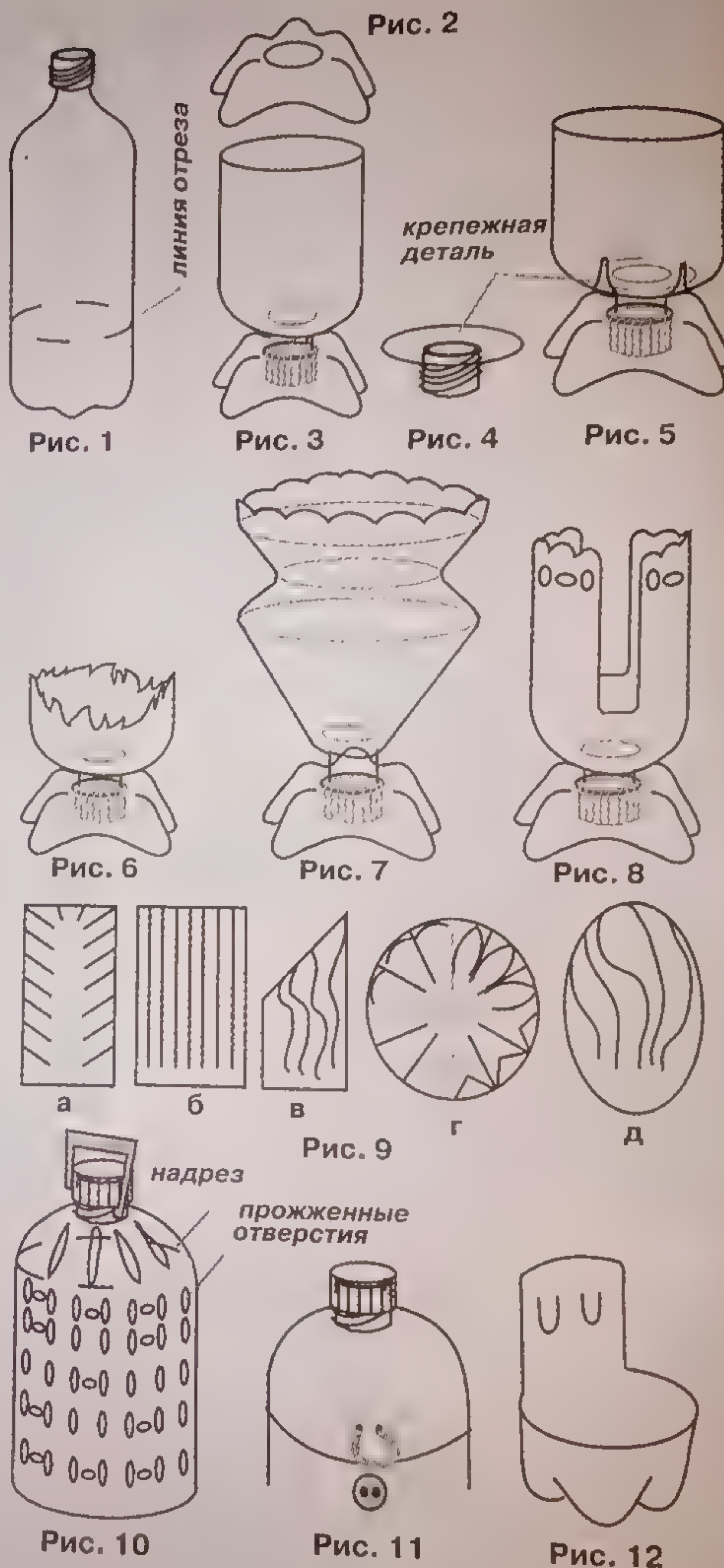
У вазочки края обрезаем фестонами. В нее можно наливать воду и ставить цветы. Для устойчивости на дно вазы положите шарик от подшипника или камешек (рис. 7).

Для будущей салфетницы в стенках бутылки делаем 2 вертикальные прорези друг напротив друга шириной 20-30 мм. Края вырезаем фестонами, а узоры раскаленным металлическим предметом (рис. 8).

Для декорирования вазы можно использовать несколько приемов. Наливаем в бутылку кипяток — она начнет съеживаться и принимать самые причудливые формы. Отрезаем самую интересную часть бутылки и крепим на подставке. Можно сделать в стенках надрезы разной формы и нагреть над огнем или из кусков бутылки нарезать декоративные элементы и нагреть над огнем (рис. 9). Еще размягченные детали можно вытягивать, изгибать и скручивать. Удобней всего это проделывать плоскогубцами. Отдельные элементы композиции крепить друг к другу, разогрев их, или при помощи проволоки.

Тем, кто держит дома грызунов, предлагаю сделать «клетку» из пятилитровой бутылки (рис. 10).

В верхней части бутылки делаем круговой надрез, оставив неразрезанными только 5-6 см. Получаем откидную крышку. Чтобы крышка не открывалась полностью, понадобится запирающее устройство. Прожигаем выше и ниже надреза по 2 отверстия. Через верхние отверстия вытягиваем шнурок и делаем петлю, а через нижние при-



шиваем большую пуговицу (рис. 11). Чтобы «клетка» была воздухопроницаемой, поверхность бутылки перфорируем раскаленным металлическим предметом как можно чаще. Поилку и кормушку изготавливаем из донца маленьких бутылок (рис. 12), для чего отрезаем донце у бутылки, оставив с одной стороны выступ, на котором делаем надрезы крепежа в соответствии с отверстиями в корпусе бутылки-клетки. Надрезы отгибаем и цепляем кормушку за стенку. Остается сделать хомяку подстилку, и клетка готова принять жильца.

Людмила ЭЙХМАН,  
с. Богдашкино Ульяновской обл.



# Маленький «Победитель»

Взявшись за изготовление очередной модели мини-трактора (о предыдущей — мини-тракторе «Мечта» — я рассказывал в январском номере газеты за 2005 год), я ставил перед собой цель сделать полноприводной образец. У этой модели (см. фото) все 4 колеса — ведущие, и рама, складывающаяся, как у «Кировца» К-700.

Двигатель я взял от мотоцикла «СЗД», оба моста — от автомобиля «Победа». Шарнир рамы изготовил из поворотного кулака автомобиля «УАЗ-469», рулевое управление взял от автомобиля «ГАЗ-52», колеса — «уазовские». Реверс я использовал от грузового мотороллера «Муравей», т.е. редуктор от его заднего моста.

Передача от двигателя к трансмиссии производится цепью. Все вращающиеся валы и полуоси находятся внутри трубчатой рамы, что позволяет избежать наматывания травы при работе на сенокосе. Навесил спереди на передний мост сенокосилку, у которой ширина за-

хвата — 1,4 м. Кузов, находящийся сзади, опрокидывающийся и, к тому же, съемный — вместо него можно ставить другие приспособления. Например, для подвоза воды изготовил бочку емкостью 500 л. Над задним мостом я изготовил также съемный вращающийся механизм-седло для сцепки с длинным прицепом-ропалком (длина 5 м) для перевозки длинномерных грузов, а также сена. Благодаря полному приводу колес трактор может косить сено в сырых болотистых местах. Ему не страшны даже кочки: первая скорость — 2,5 км/ч. Можно менять ведущую звездочку на двигателе от 20 до 12 зубцов. Я ставил 12-зубовую



звездочку и трелевал в лесу бревна длиной до 8 м по одному. Очень удобно, т.к. база у мини-трактора очень узкая, он достаточно маневренный. Кабину я не стал ставить, поскольку во время работы часто приходится выполнять роль сцепщика при буксировке. Вес мини-трактора — 480 кг, грузоподъемность — до 500 кг.

Во время сенокоса мини-трактор выполняет много операций: косит, сгребает,

перевозит сено к стогам. Для этого я сделал спереди трактора съемный щит из трубок, который стягивает кучки сена. Я очень доволен своим изделием и, думаю, тот, кто разбирается в сельском хозяйстве, тоже оценит его достоинства. Если будут вопросы — отвечу с удовольствием.

Федор Дементьевич  
ЛОШКАРЕВ,  
668210 Тыва, г. Шагонар,  
ул. Космическая, д. 3, кв. 2.  
Фото автора.

## Дверь «Калейдоскоп»

Хотите, чтобы друзья и знакомые переступали порог вашего дома в хорошем настроении? Попробуйте сами создать его, оформив «визитную карточку» дома — входную дверь — так же, как это сделал Дмитрий Добровольский из г. Кричева (см. фото).

Дверь с наружной стороны хозяин сначала оббил обрезками доски с небольшим нахлестом одна на одну — в виде вертикальных жалюзи. Покрыв поверхность двери белой грунтовкой. Обмакивая обычную авоську в краску коричневого цвета, методом шлепка нанес на дверь хаотичный узор. Дав высохнуть краске, повторил процедуру, но уже краской зеленого цвета. Получилось вот так — красиво и нескучно!

Анна ГАЕВСКАЯ.  
Фото автора.

А какой дверью встречаете гостей вы? Поделитесь своими нескучными идеями. И, возможно, они помогут сделать ярче и веселее жизнь кого-либо из наших читателей! Ждем ваших писем!



## КТО ПОДСКАЖЕТ?

Подскажите схему пуско-зарядного устройства. И как правильно рассчитать сечение и количество витков первичной и вторичной обмотки для понижающего трансформатора на 12 вольт. Зависит ли сечение провода первичной обмотки от нагрузки, которую испытывает трансформатор?

БАБУШКИН А.В.,  
462131 Оренбургская обл.,  
Саракташский р-н,  
с. Новоселки.

## СОВЕТ

Если в земляной погреб забрались мыши, попробуйте заткнуть мышиные норы флаконами с нашатырным спиртом.



# Универсальный фрезерный стенд

На пасаках всегда возникает необходимость ремонта или изготовления нового пчеловодного инвентаря. Для этого каждый пчеловод имеет ручной столярный инструмент. Но удобнее и производительнее оборудовать пасечные мастерские малогабаритными специализированными механизмами, позволяющими механизировать распиловку брусков и строгание их поверхностей, сверление одновременно 4 отверстий, пропиливание четвертей, шипов, заточку инструментов, покраску, накачку воздухом пневматических шин колес автомобиля и т.п. Типовые деревообрабатывающие станки больших габаритов не подходят для обработки мелких деталей, их не всегда можно быстро настроить. Поэтому они и не находят широкого применения в пасечных мастерских.

Желая механизировать эти процессы, я разработал удобную конструкцию универсального стенда (УФС). Рабочие органы стенда приводит в действие однофазный электродвигатель мощностью 0,6 кВт. УФС (рис. 1) состоит из станины 1, сваренной из стального уголка 35х35 мм. На верхнем ос-

новании станины закреплены болтом две буксы, в которые вмонтирован вал рабочих органов 2 на радиальных подшипниках. По углам основания станины приварены косынки из листовой стали толщиной 4 мм, в которых проделаны отверстия для винтовых стоек 3. С их помощью крепится

стол 4. Положение стола относительно вала рабочих органов регулируется по высоте винтовыми стойками. На середине (по высоте) боковых стоек станины приварены кронштейны со сквозными пазами, в которых болтами закреплена панель 5, сваренная из стальных уголков (30х30 мм). На этой панели крепится электродвигатель 6, вращение от которого передается на вал рабочих органов посредством ременной передачи. На нижнем основании станины закреплен болтами компрессор 9 для передачи вращательного движения от электродвигателя на медогонку.

Вал рабочих органов

(рис. 2) состоит из тела вала 2, ножевой головки 4, дистанционных втулок 3, патрона 8 для крепления сверла и шкива 1, гайки 5 для крепления ножевой головки. На выходящем из подшипника конце вала можно установить пильный диск или наждачный круг 6, предназначенный для заточки инструментов. Удерживаются они на валу двумя стальными шайбами 9 и резьбовой муфтой 7. Шкив для клиноременной передачи удерживается от осевого смещения гайкой на резьбе вала. Для очистки рамок, потолочин, донцов и других частей улья после зимовки на вал рабочих органов вместо наждач-

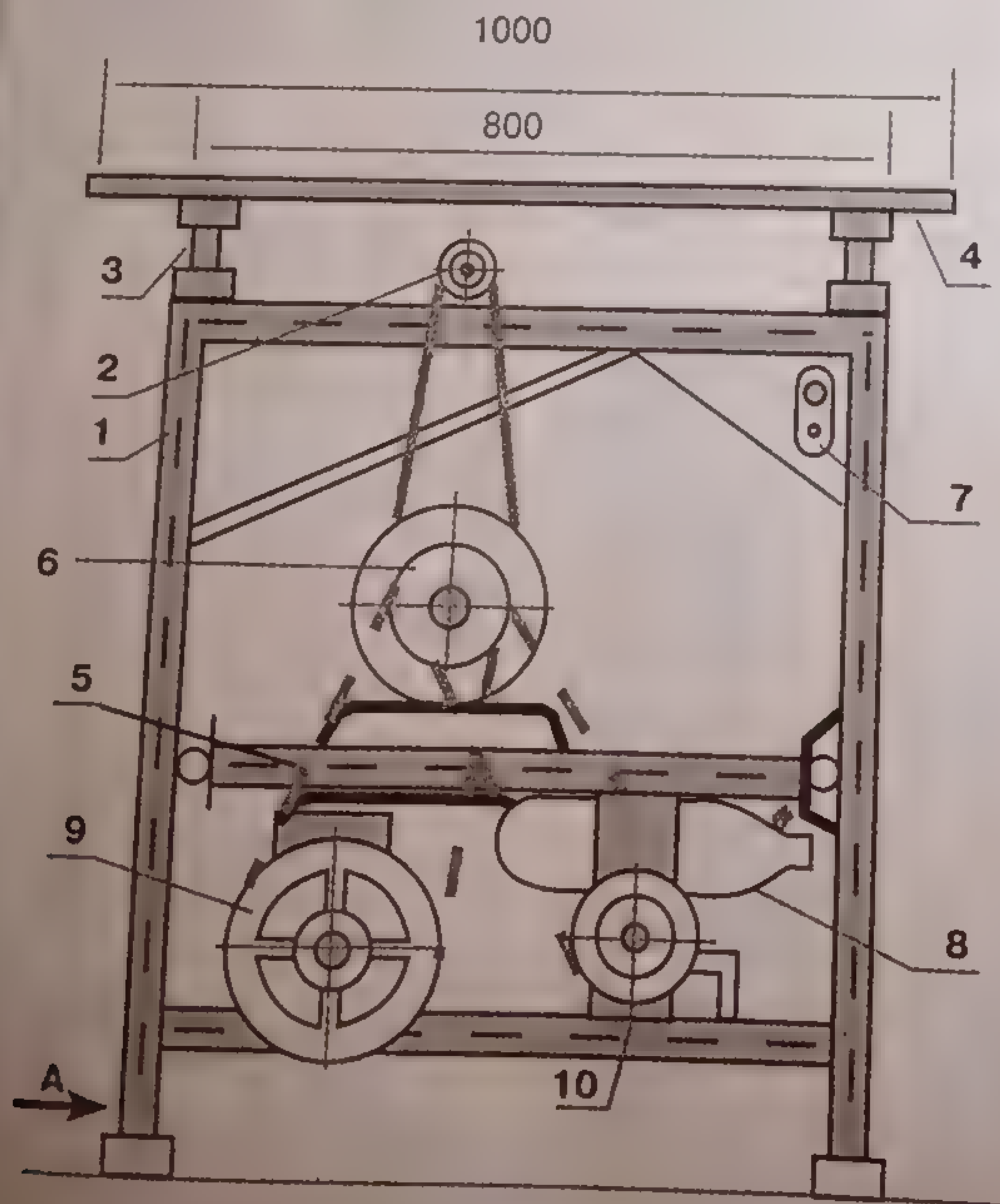


Рис. 1. Схема устройства фрезерного стенда

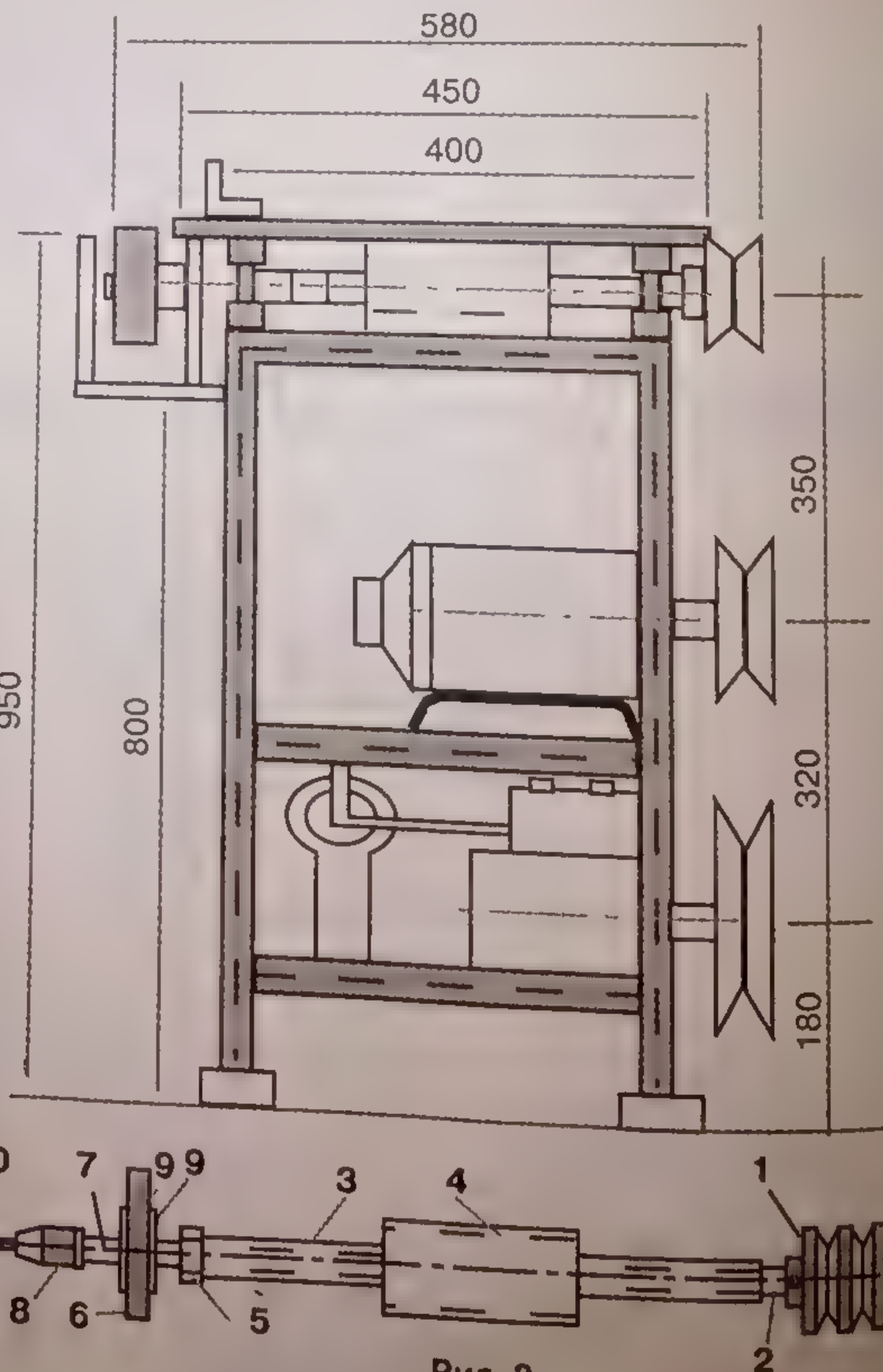


Рис. 2.



ного круга устанавливается круглая стальная щетка (деревянный цилиндр обтянут кардолентой).

Для распиловки брусков угольник следует установить от пильного диска на интервал равный ширине бруска, включить вилку в штепсельную розетку, затем выключателем 7 (рис. 1) включить электродвигатель, при этом пильный диск вращается.

Для выпиливания четвертей в деревянных брусках или досках предварительно установить стол по высоте на винтовых стойках так, чтобы выступающая часть пильного диска была равна глубине четверти, установить угольник на интервал соответственно размеру выпиливаемой четверти.

Для строгания поверхности брусков установить стол на винтовых стойках так, чтобы ножевая головка режущими кромками ножей возвышалась над верхней плоскостью стола на величину не более припуска на обработку (2-3 мм).

Для очистки потолочин улья или других частей вместо пильного диска на конец вала рабочих органов следует установить проволочную цилиндрическую щетку.

Для окраски ульев с помощью краскораспылителя нужно снять ремень со шкива вала и надеть на шкив компрессора. При включении станда в сеть компрессор будет подавать воздух в баллон 8, а из него под давлением в 3,5 атмосферы воздух подводится к краскораспылителю пистолетного типа.

Электромотор станда может быть использован и в качестве привода для вращения медогонки. Для этого надо снять ремень со шкива вала и надеть на шкив червячного редуктора 10, при этом обороты выходного вала редуктора снижаются до 60 в минуту. От выходного шкива вращение передается дополнительным ремнем на медогонку.

Валентин КАЗАНОВ,  
с. Новоушино  
Алтайского края.

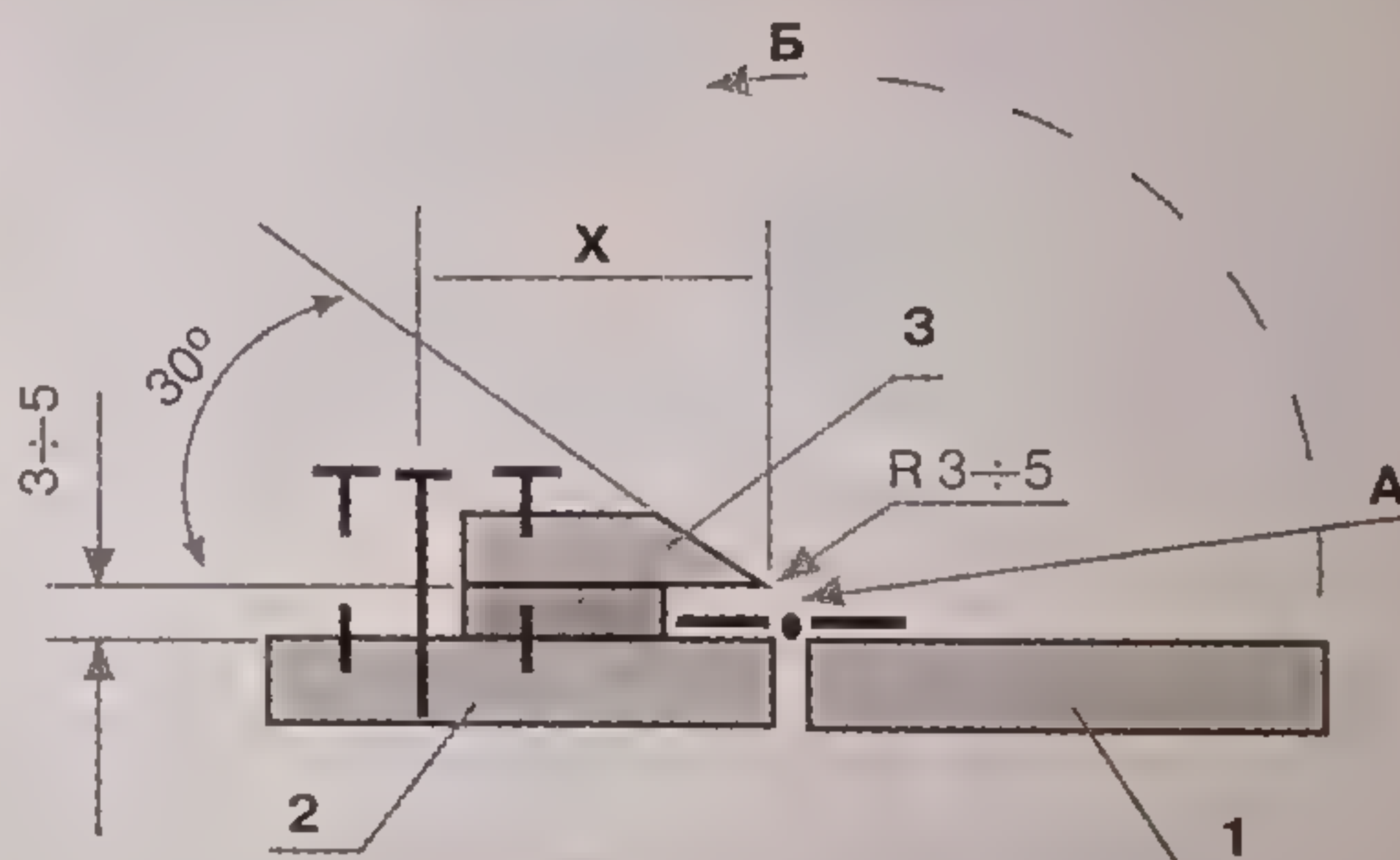
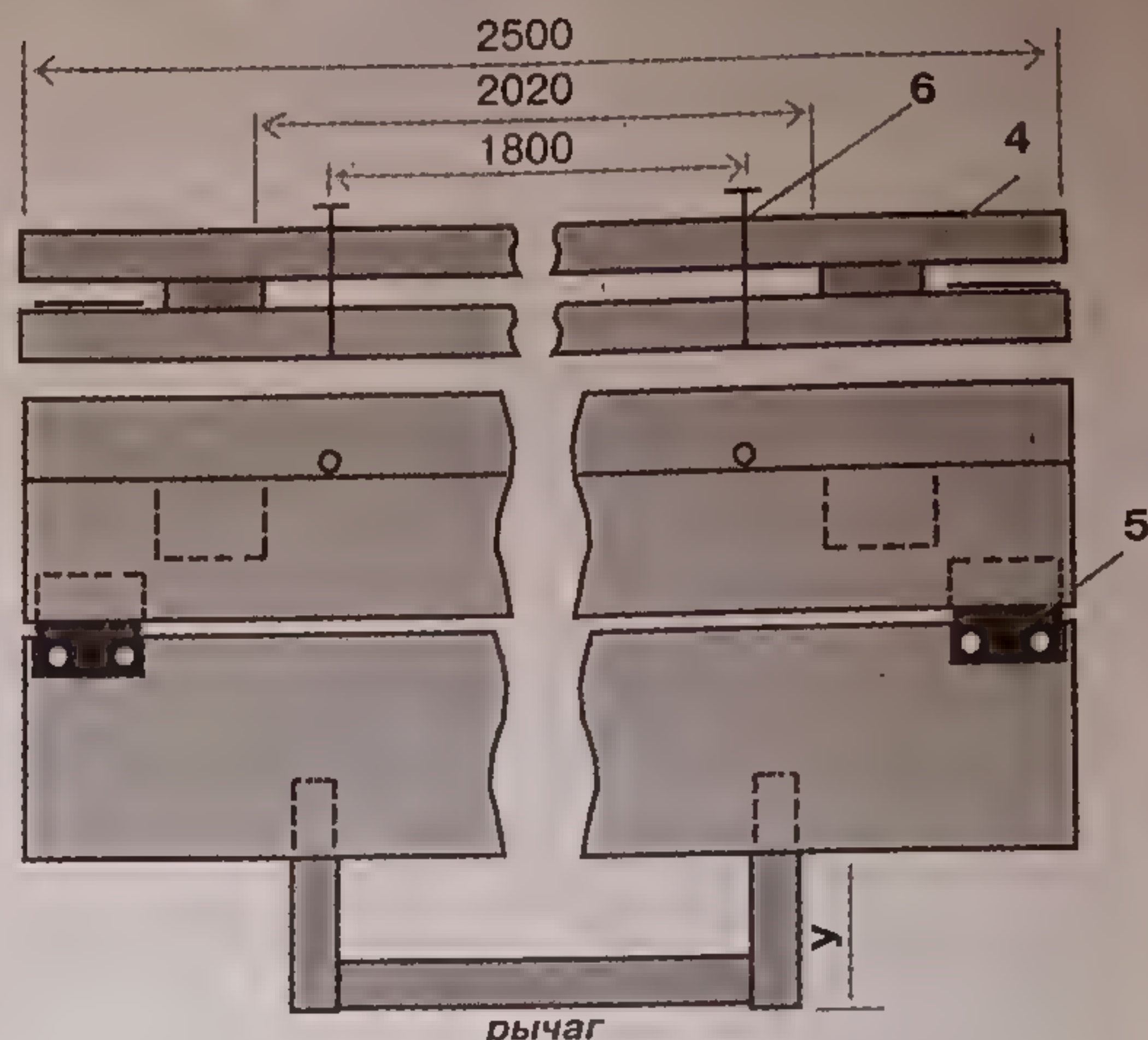
Как-то мне понадобилось для ремонта крыши 8 уголков из оцинковки размером 160х160х2000. Что делать? Купить — можно. А если подумать, по силам сделать их и самому.

Разрезать лист оцинковки труда не составляет. А вот согнуть аккуратно и красиво — нужен гибочный станок. Чтобы собрать такое приспособление, мне понадобилось 3 доски из «твердого» дерева толщиной 40 мм и две дверные петли (см. рис.). На доске 3 один торец срезал под углом 30 град., не больше. Доски 1 и 2 соединил между собой дверными петлями. (Зазор между досками определяется петлей). Затем на доску 2 наложил доску 3 через прокладки 4, изготовленные из фанеры. Приспособление готово, можно приступать к работе.

По стрелке А вставляю нужного размера лист оцинковки до упора в гвозди (размер X) и поворачиваю доску 1 по стрелке Б. Для того, чтобы обойтись своими силами, можно предварительно к доске 1 прибить брусок, который будет служить рычагом. Величина Y определяет величину ваших усилий. Размер X определяет размер полки получаемого уголка (можно менять по желанию).

Владимир РУДЕНКО,  
с. Шаблиевка  
Ростовской обл.

# Гнем оцинковку



- 1, 2, 3 — доска длиной 2500 мм
- 4 — прокладка из фанеры
- 5 — петля дверная
- 6 — гвоздь-ограничитель

## ИЗ СТАРЫХ СОВЕТОВ «ДС»

# Чтобы обувь служила долго

● Купили новые туфли? Прежде чем одеть, жирно смажьте их кремом, дайте подсохнуть, а затем хорошенько отполируйте щеткой, бархатной или шерстяной тряпкой. Чтобы добиться идеального блеска, потрите поверхность ломтиком лимона, а потом бархоткой.

● Чистить обувь надо не перед выходом из дома, а после прихода с улицы. На ночь обувь смажьте кремом и оставьте до утра — это смягчает кожу и предохраняет ее от трещин. Ут-

ром можно очень быстро придать обуви блеск.

● Очень неприятно, когда гвоздь, постоянно вылезающий из-под подметки (или каблука) ботинка, впивается в ногу. Приподнимите стельку, забейте гвоздь обратно, а поверх него воткните канцелярскую кнопку. Гвоздь упрется в головку кнопки, и ваша нога будет надежно защищена.

● Чтобы рабочие ботинки не промокали, потрите их (можно несколько раз) раствором в бензине парафином.



# Сумка «Осенний шик»

Если вы умеете шить и не боитесь кропотливой ручной работы — тогда предлагаемый мной вариант сумки станет эффектным аксессуаром в вашем гардеробе.

## Материалы:

- декоративная ткань с гобеленовым переплетением — 55 см при ширине 140 см;
- подкладочная ткань, простеганная на синтепоне, — 40 см при ширине 140 см;
- клеевой флизелин — 80 см при ширине 90 см;
- молния — 45 см.

## Детали кроя

Номер	Наименование	Количество
1	Боковая стенка	2
2	Вставка	1 со сгибом
3	Ручка	2
4	Обтачка верхняя	2
5	Обтачка маленькая	8 (припуски учтены)
1	Боковая стенка (подкладка)	2
2	Вставка (подкладка)	1 со сгибом

Подготовьте детали выкройки на плотной бумаге. Обязательно подпишите сгибы, контрольные точки А, В, С, линии подкладки, места втачивания ручек.

Обведите детали на

ткани, добавив припуски на швы 1 см по всем срезам, и выкроите.

Все основные детали проклейте флизелином.

Детали ручек заутюжьте пополам лицевой стороной наружу. Подверните срезы



На фото — автор со своей работой.

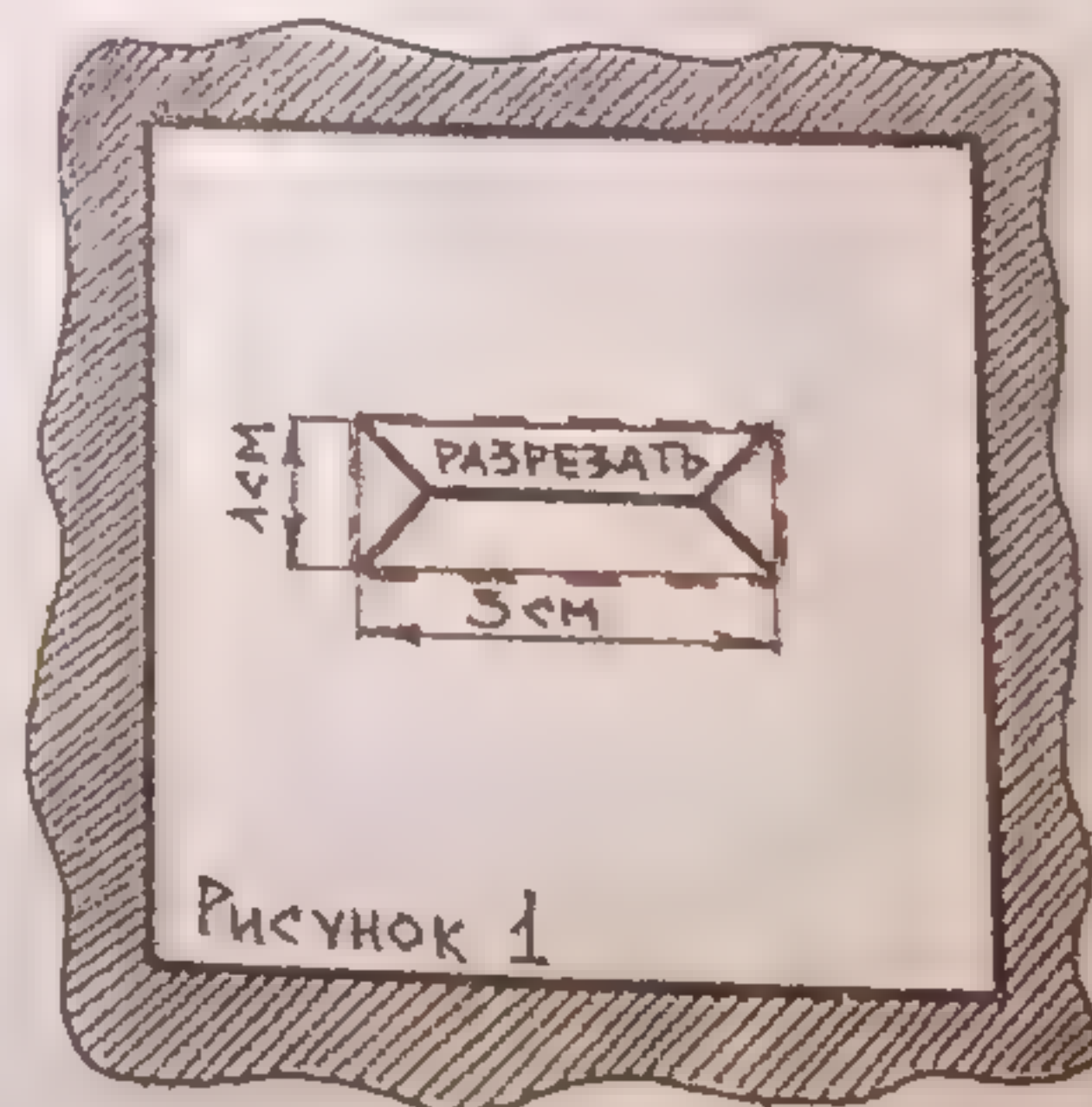
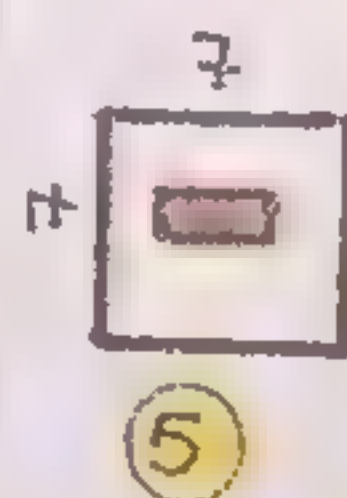
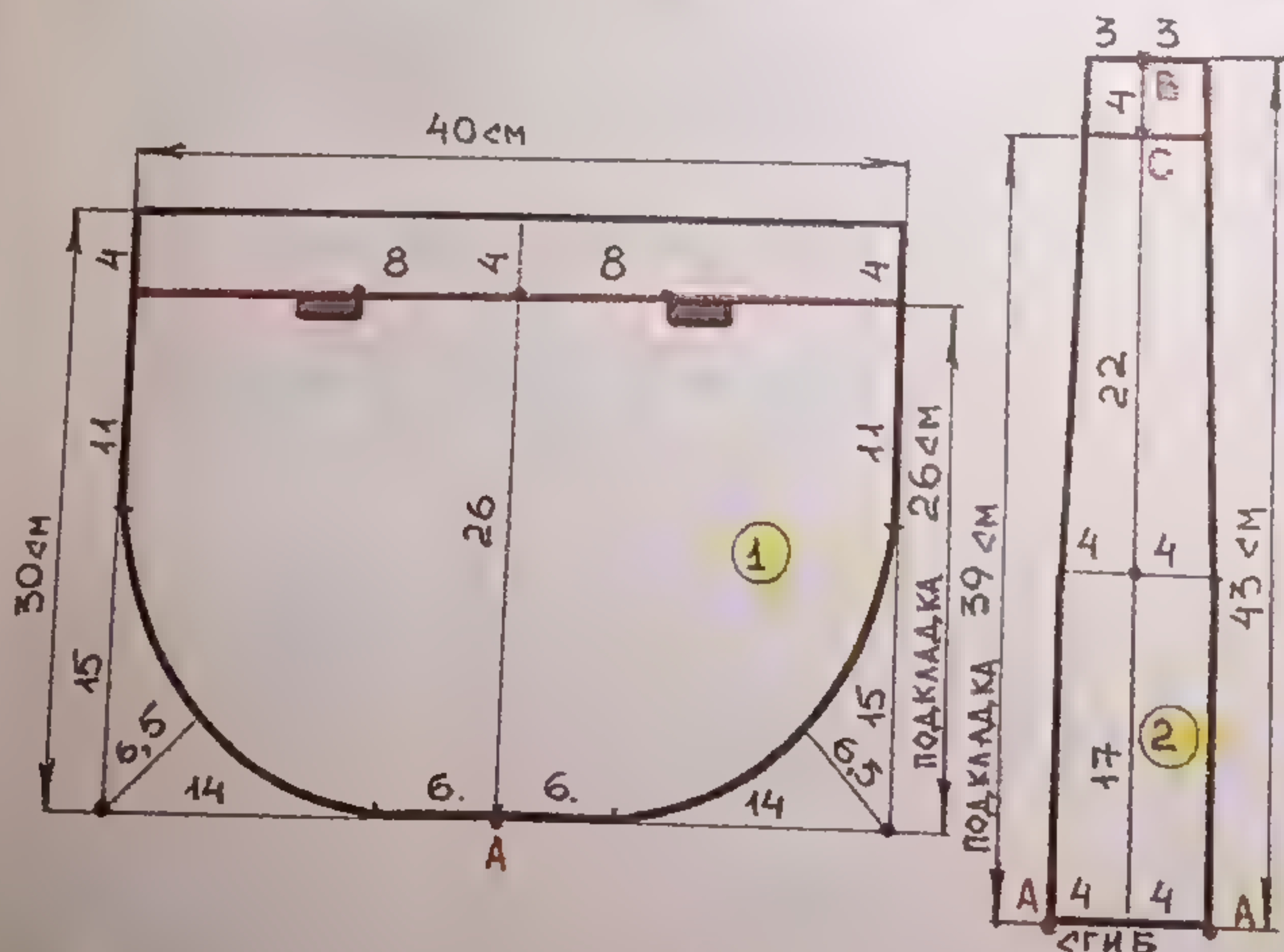
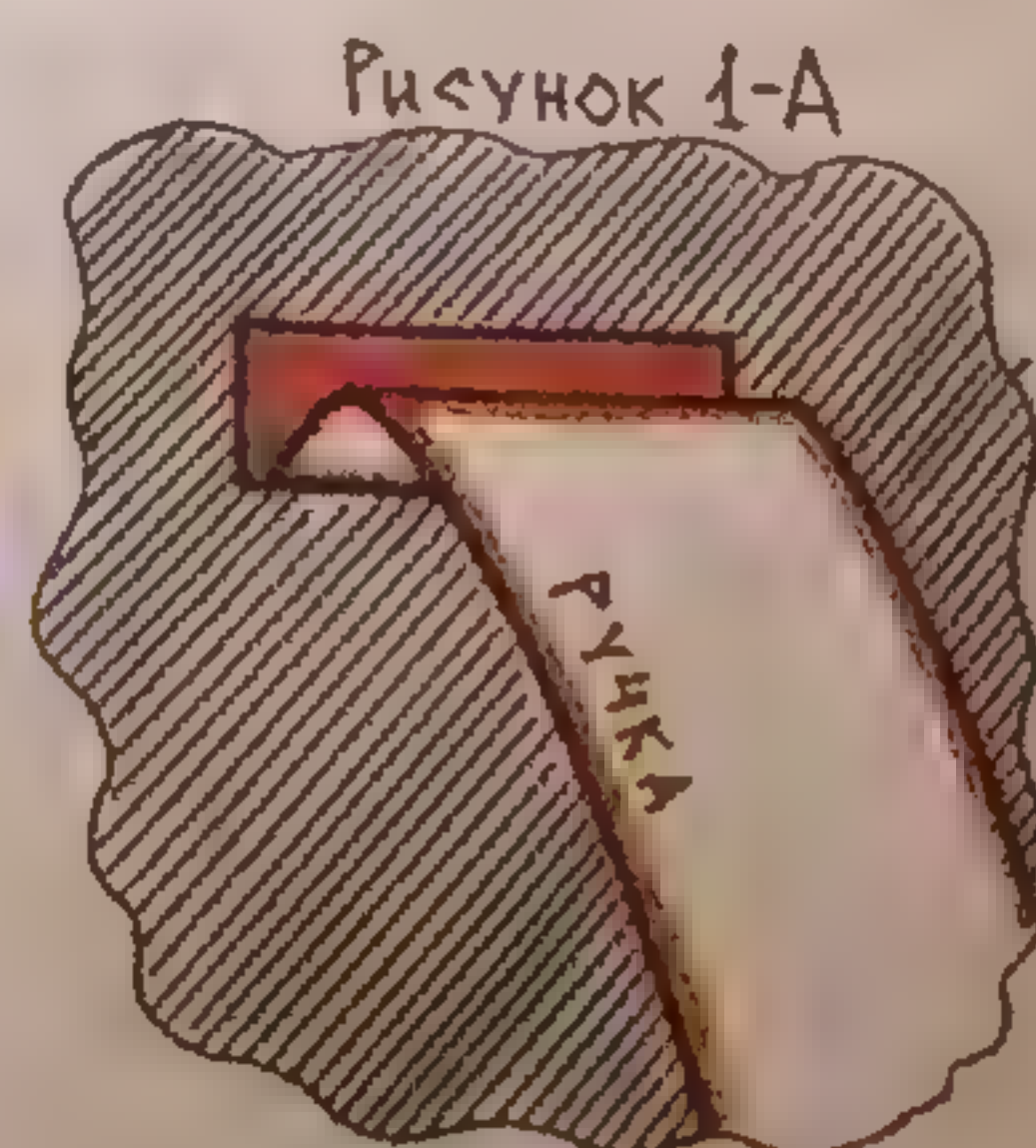
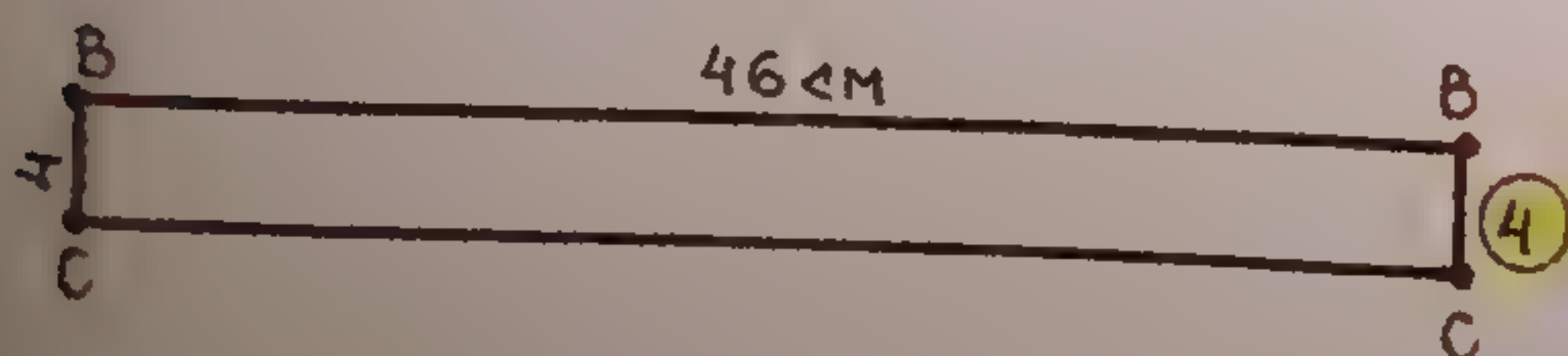
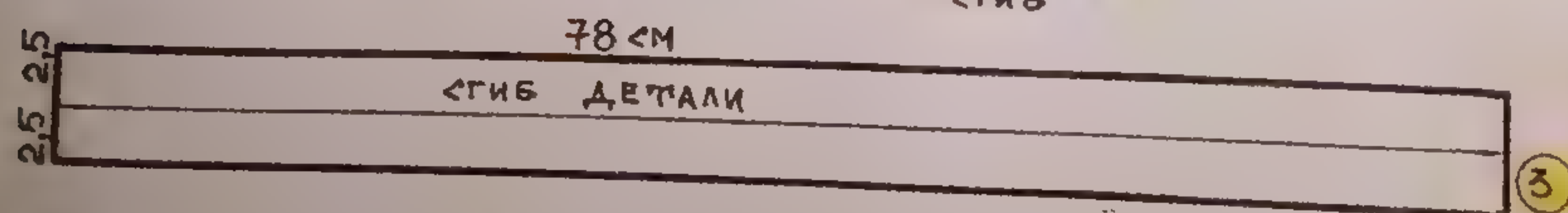


Рисунок 1





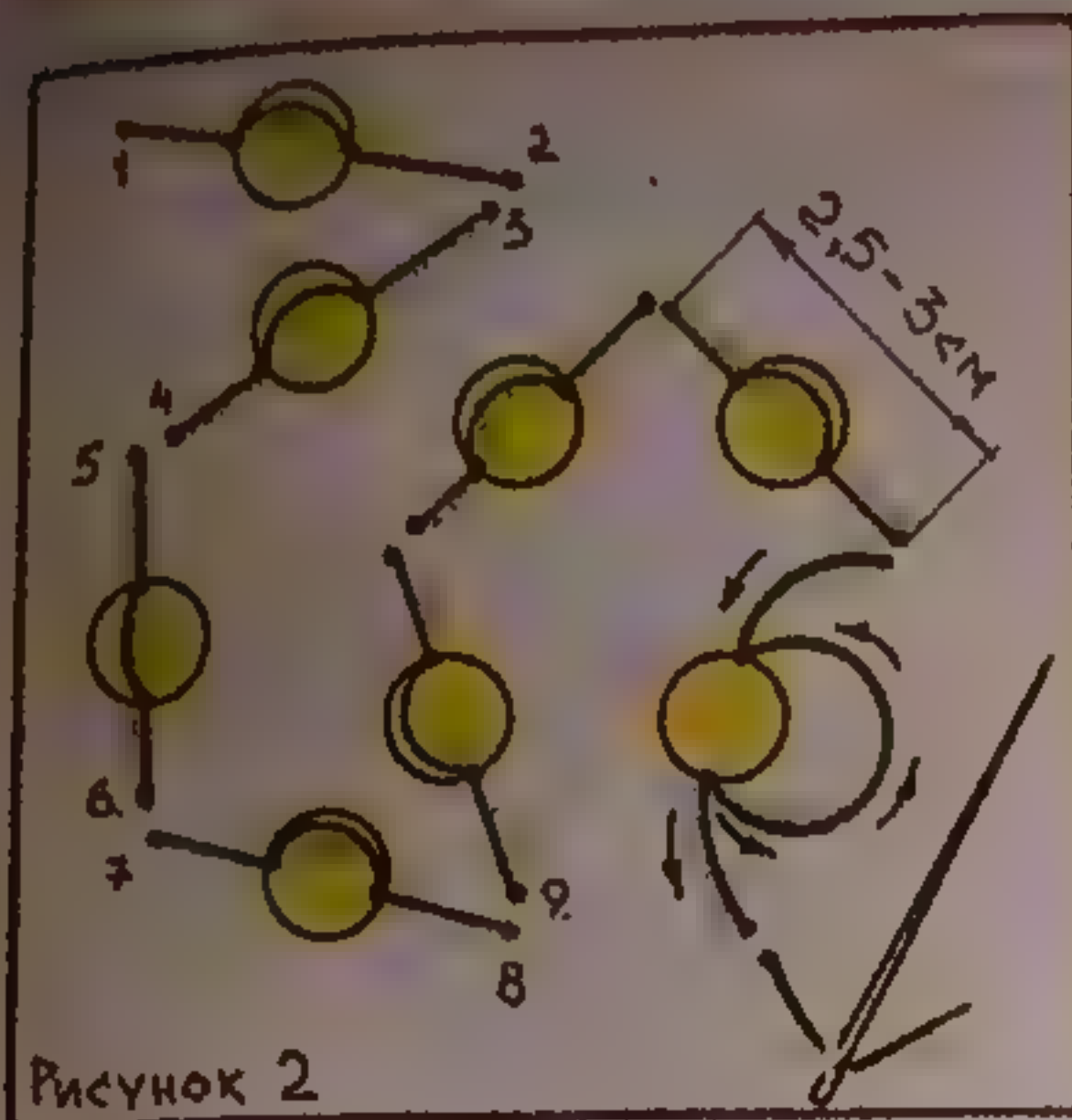


Рисунок 2

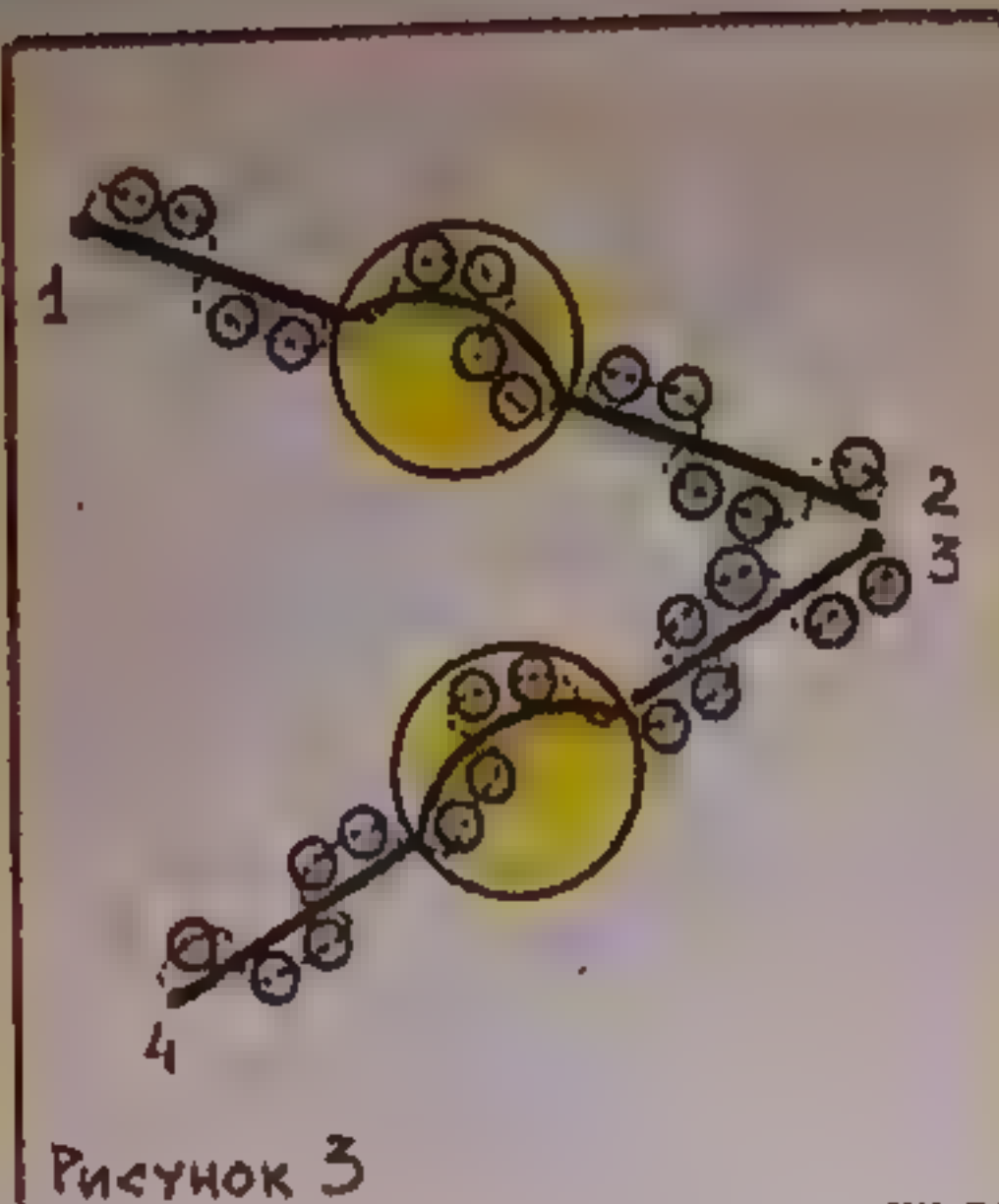


Рисунок 3

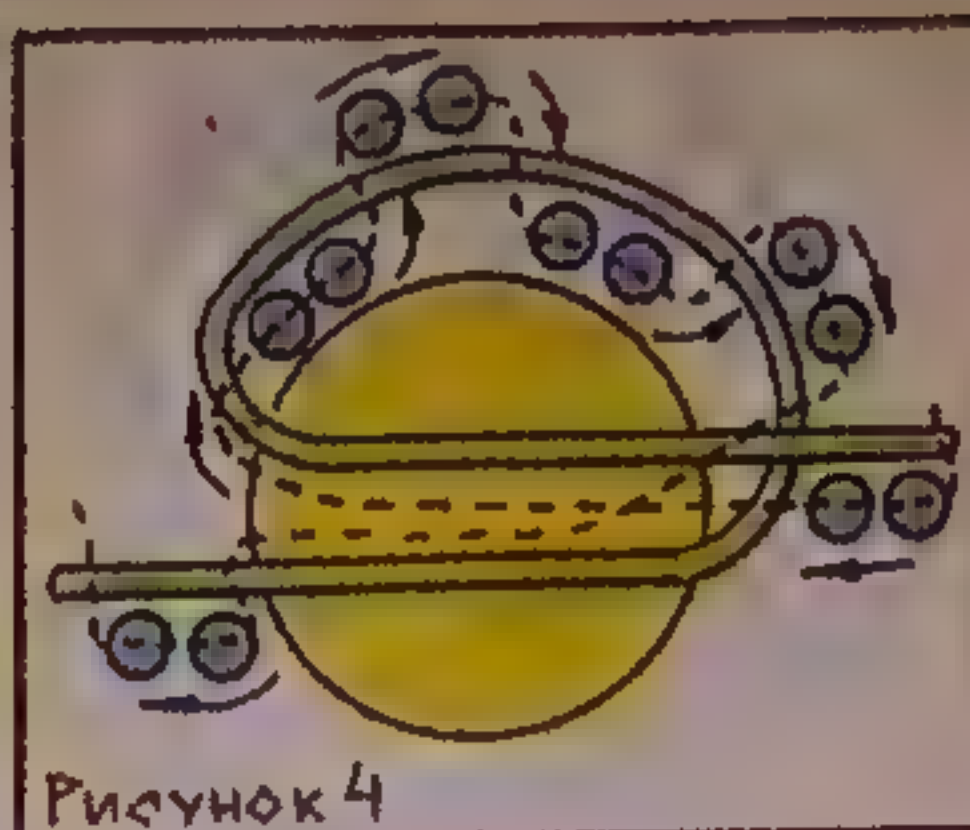


Рисунок 4

внутри, сметайте, прострочите. Ширина деталей в готовом виде — 2,5 см.

Внимание! У данной модели ручки вставляются в четыре окошка-кармашка на боковых стенках и закрепляются в них изнутри.

Отметьте с изнаночной стороны расположение ручек: на расстоянии 5 см от верхнего среза и 16 см друг от друга (см. детали 1, 5 выкройки и рис. 1). Размеры окошек — 1 см по вертикали и 3 см по горизонтали. С лицевой стороны приколите на эти разметки

по маленькой обтачке. Не перекосите! Прострочите двойной строчкой по контуру, делая четкие повороты в углах и оставляя иглку в ткани. Разрежьте ткань между строчками (рис. 1), выверните обтачки наизнанку, выметайте, приутюжьте. Сметайте каждую обтачку со своей парой по всем срезам, кроме нижних. Прострочите. Пропустите в окошки концы ручек и закрепите нижние срезы двойной строчкой (рис. 1 А).

Совместите контрольные точки А и соедините боковые стенки и вставку.

Аналогично соедините детали подкладки, оставив пропуск шва 12 см внизу. Накладные карманы, их размер и количество — на ваше усмотрение.

Стачайте детали верхней обтачки в кольцо. Совместите контрольные точки С и соедините обтачку и подкладку. Шов заутюжьте вниз. Над этим швом прострочите молнию звеньями вверх.

Совместите контрольные точки В и соедините детали верха и подкладки. Выверните на лицевую сторону через пропуск шва.

Выметайте верхний край, прострочите отделочную строчку. Пропуск шва в подкладке зашейте вручную.

#### Декоративная отделка сумки

**Материалы:** бисер, крупные бусины (можно деревянные) с увеличенными отверстиями — около 200 штук.

Сначала пришейте большие бусины, одновременно обвивая их, длинными стежками в произвольном порядке (рис. 2). Используйте нитки «Ирис» и иглу с большим ушком.

Украсьте несущую нить бисером (рис. 3): нанизав 2 бисеринки, проколите главную нить насквозь, снова 2 бисеринки и снова насквозь. Используйте тонкую иглу для бисера и армированные нитки. Это длительная кропотливая работа, но результат компенсирует все муки творчества!

Украсьте каждую большую бусину, как показано на рис. 4.

При желании швы и ручки сумки можно отделать кожей или декоративной тесьмой.

И последний совет: тщательно подбирайте все материалы по цветовой гамме — от тканей до ниток и бусин.

Галина ЛАЗОВСКАЯ,  
г. Минск.

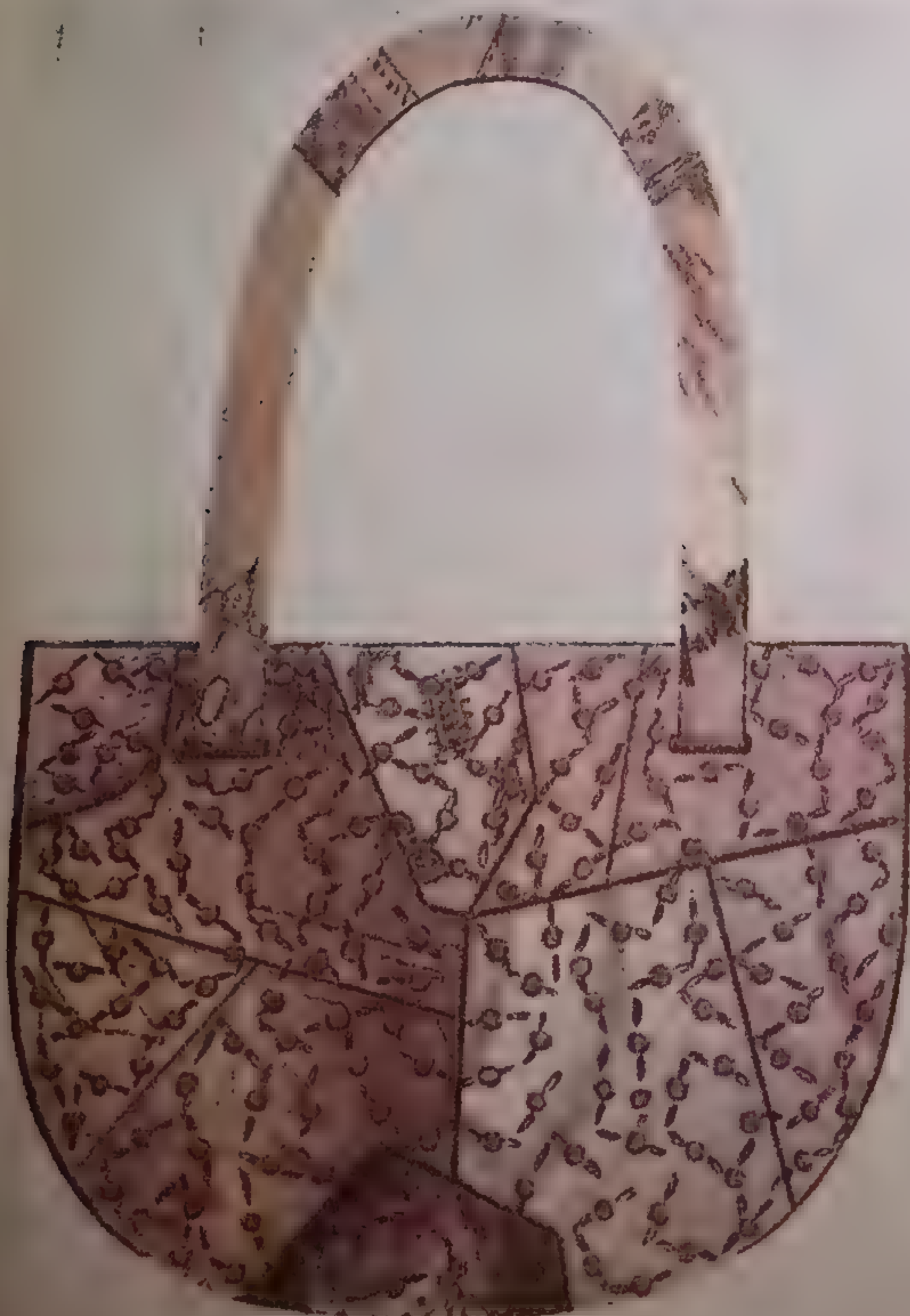
## На зависть модницам

Из старой норковой шубы я сшила себе полубух, а из остатков меха решила сделать сумку.

Вырезала прямоугольное полотнище из меха, из старой кожаной куртки — днище. Детали сострочила, внутрь вставила подкладку. Долго ломала голову над тем, какие сделать ручки, пока не нашла выход из положения. Обратилась в ателье по пошиву штор, где в моей сумке сделали люверсы (отверстия, окантованные металлом). Купила 2 метра декоративной цепочки и сделала 2 ручки, продев каждую длиной по метру через эти люверсы.

Сумочка получилась весьма интересной, в чем я не раз убеждалась, видя восхищенные взгляды незнакомцев, и даже получила парочку заказов на пошив такой же от моих подруг.

Наталья ГОЛИКОВА,  
г. Мегион,  
Ханты-Мансийский АО.



## КТО ПОДСКАЖЕТ?

Подскажите, как и из чего плести сувенирные лапти.

КАСЬЯНОВА  
Галина Дмитриевна,  
446250 Самарская обл.,  
Безенчукский р-н,  
п. Безенчук.



# Дружок

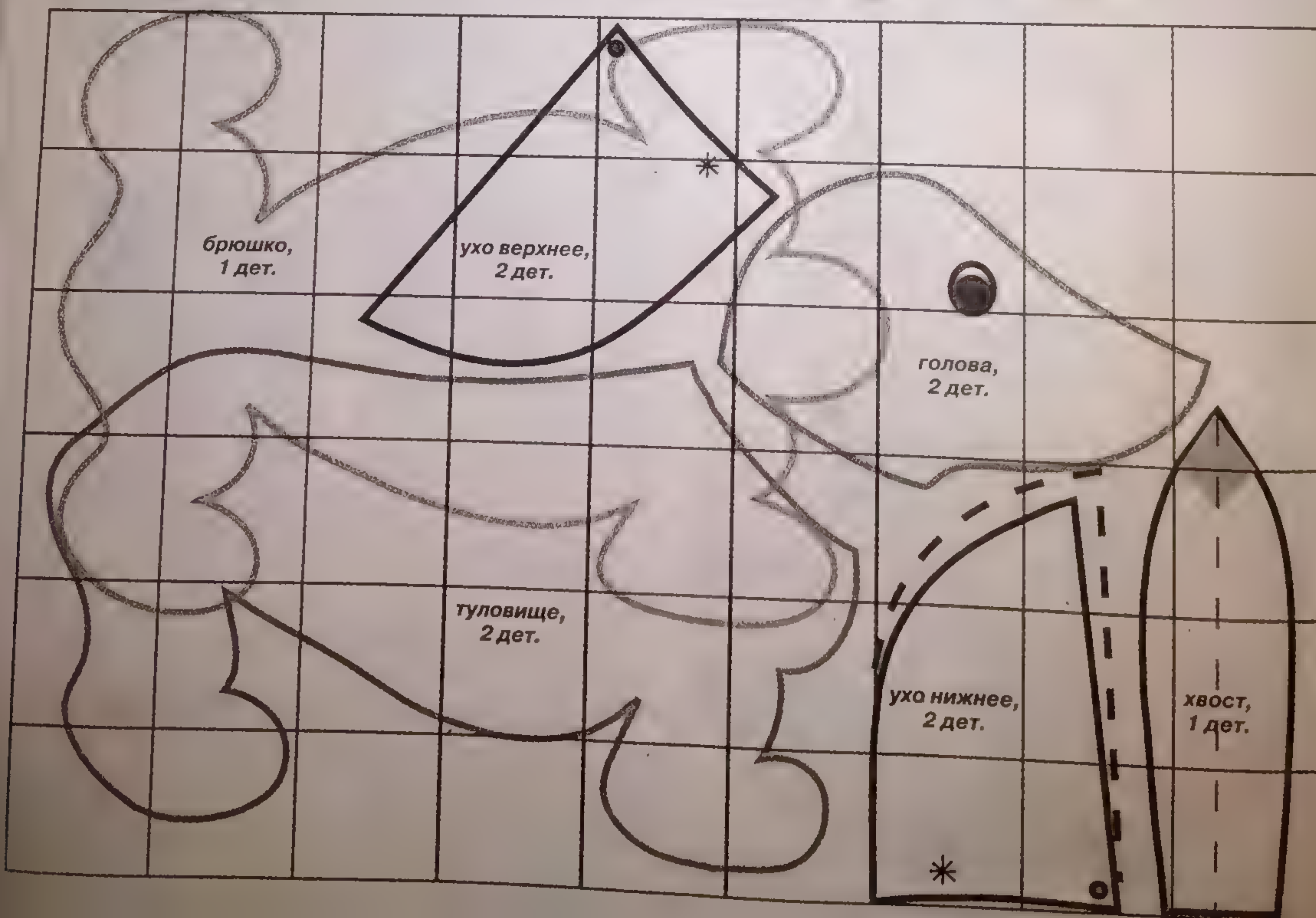
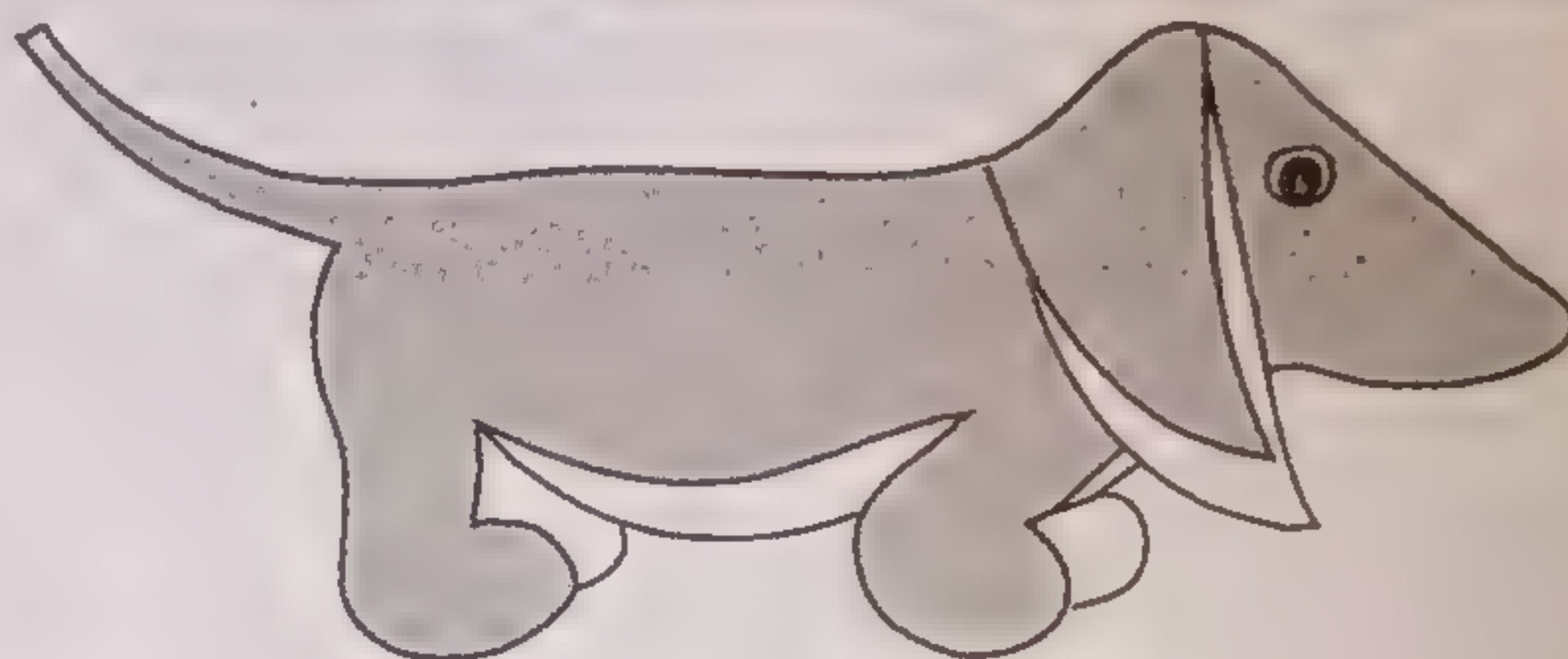
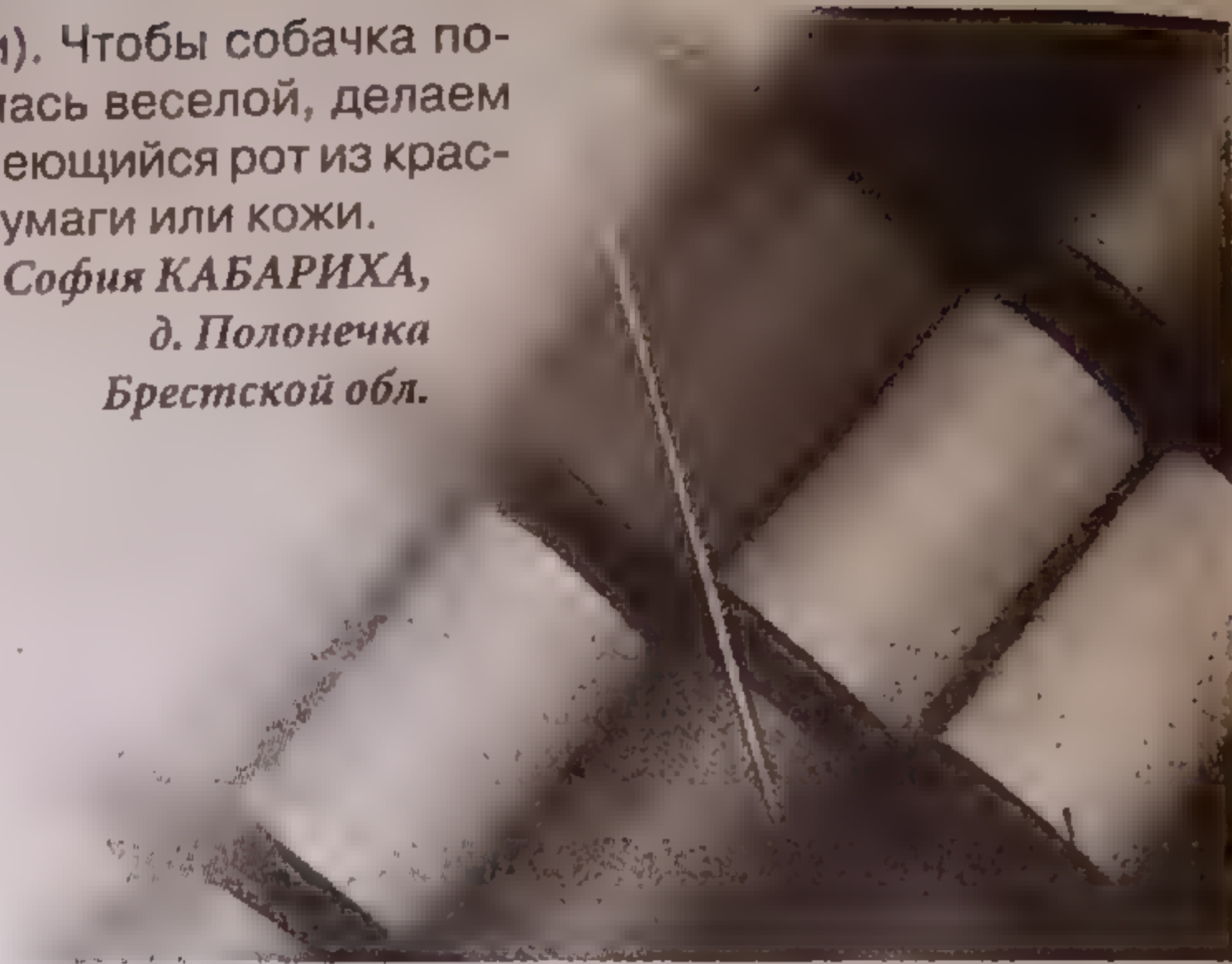
Сувенир-собачку можно сделать из ткани (бархат, драп и др.) или кусочков меха. Для изготовления понадобится ткань светлого (белого, бежевого) и темного (черного, коричневого, серого) цвета, мягкая проволока, две небольшие пуговицы, нитки, клей, вата.

Из плотной бумаги делаем выкройку деталей, переводим их карандашом или мелом на изнаночную сторону ткани (меха). Если деталь выкройки не укладывается на одном куске меха, сметываем ее из двух-трех кусочков, подобрав их по направлению ворса. Детали вырезаем с припуском на швы 0,5 см. (Мех режут острыми кончиками ножниц или лезвием). Туловище, голову, две детали уха (верхние), хвостик делаем из темной ткани. Брюшко, две детали уха (нижние) — из светлой. Сметываем

детали и сшиваем вручную с изнаночной стороны частыми косыми стежками через край. В шейной части оставляем отверстие, через которое выворачиваем туловище собачки на лицевую сторону. Набиваем его ватой или отходами кроя, помогая при этом карандашом. Пришиваем потайным швом голову, а затем — уши и хвост. Чтобы хвост сохранял форму, вставляем в него мягкую проволоку. Глаза, нос и рот можно вышить или пришить (приклеить) на эти места пуговицы, бусинки, кусочки клеенки

(кожи). Чтобы собачка получилась веселой, делаем ей смеющийся рот из красной бумаги или кожи.

София КАБАРИХА,  
д. Полонечка  
Брестской обл.





Рождение ребенка — всегда радость. Поэтому, уважаемые читатели, если в вашей семье ожидается пополнение либо вы только-только стали мамами-папами, бабушками-дедушками — обратите внимание на следующую подборку статей. Уверены, что-нибудь из того, что предлагают их авторы, вам обязательно пригодится.

## Для маленькой модницы

У меня три сына, но я всегда мечтала о дочке. Поэтому когда родилась внучка, я была очень счастлива. Мне доставляет огромное удовольствие наряжать ее, как куклу. На страницах газеты «Делаем сами» я рассказывала, какой наряд для крещения сшила своей девочке, а теперь хочу поделиться идеями по пошиву зимней одежды для малышей.

Комбинезон (фото 1) я сшила из ветровки сына-подростка. Вещь была почти новая (сын очень быстро из нее вырос), только вот цвет — защитный с черными вставками по низу и рукавам, отделанными тесьмой со спортивной символикой — не совсем подходил для девочки. Символику я сразу отпорол, а вместо нее для яркости пришила три узкие (0,5 см) атласные ленточки разных цветов. Кроила комбинезон целиком из куртки, отпорол лишь подкладку (рис. 1). Остатками рукавов «нарастила» штанины. Капюшон отделала кроличьим мехом. На спинке по линии талии — широкая резинка. Манжеты — из трикотажа красного цвета, подклад — искусственный мех и слой синтепона, застежка — молния.

Конечно, комбинезон — незаменимая вещь для прогулок, но очень неудобная, когда надо сходить, например, в поликлинику. Для этой цели я сшила шубу, вернее, вышила ее шерстью (фото 2).

Идею эту вынашивала несколько лет, увидев однажды по телевизору демонстрацию вышитых шуб. Они были вышиты дорогой шерстью типа ангорской. Правда, секретам там не делились, так что

пришлось экспериментировать.

Долго думала, на чем вышивать: нужна была такая ткань, которую легко проколоть толстой иглой. Остановилась на старом платье из тонкого трикотажа, из которого и выкроила детали шубы (здесь надо учитывать, что после вышивки изделие подсядет). Крой выбрала попроще — трапецию с рукавами реглан. На деталях карандашом наметила рисунок. По низу — крупные цветы; на планке, манжетах и отвороте капюшона — поменьше. Цветы на планке расположила так, чтобы их серединки служили петлями для желтых пуговиц.

Вышивала каждую деталь отдельно, начиная с середины. Боковые швы вышивала после стачивания деталей. После вышивки вещь постирала, немного потянула, распустила нитки. Затем пришила подклад из флиса и слоя синтепона. Результат понравился не только мне, но и всем окружающим. На первый взгляд, шубка кажется связанной.

И буквально несколько слов о костюме, который я сшила своей ма-

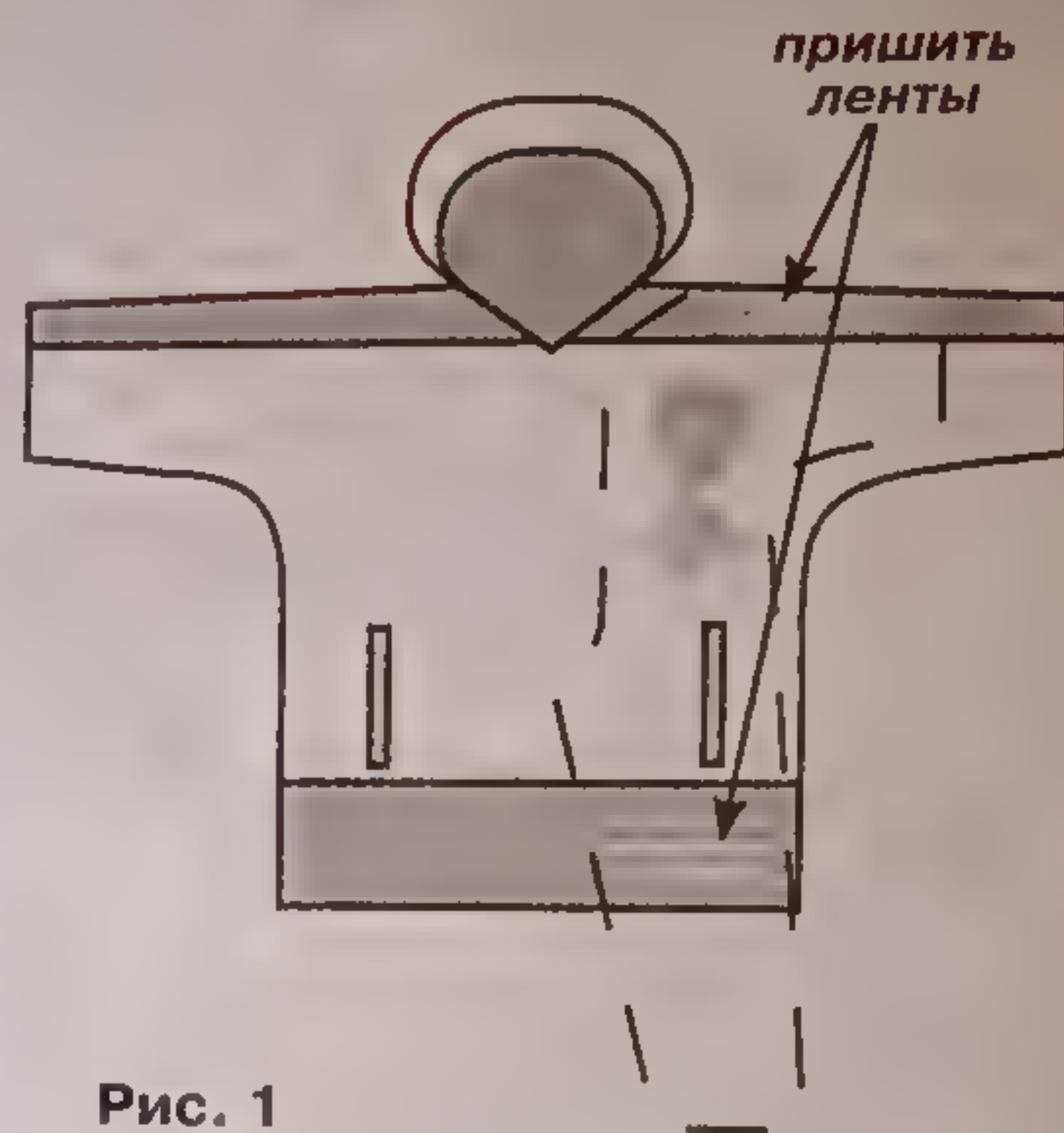


Рис. 1

ленькой моднице из маминого платья (фото 3). Ткань мягкая, наподобие махровой. Штанишки выкроены из рукавов.

Надеюсь, мои идеи понравятся мастерицам и подтолкнут их к созданию своих оригинальных нарядов для малышей.

Наталья КАПРУНОВА,  
с. Парижская Коммуна  
Воронежской обл.  
Фото автора.



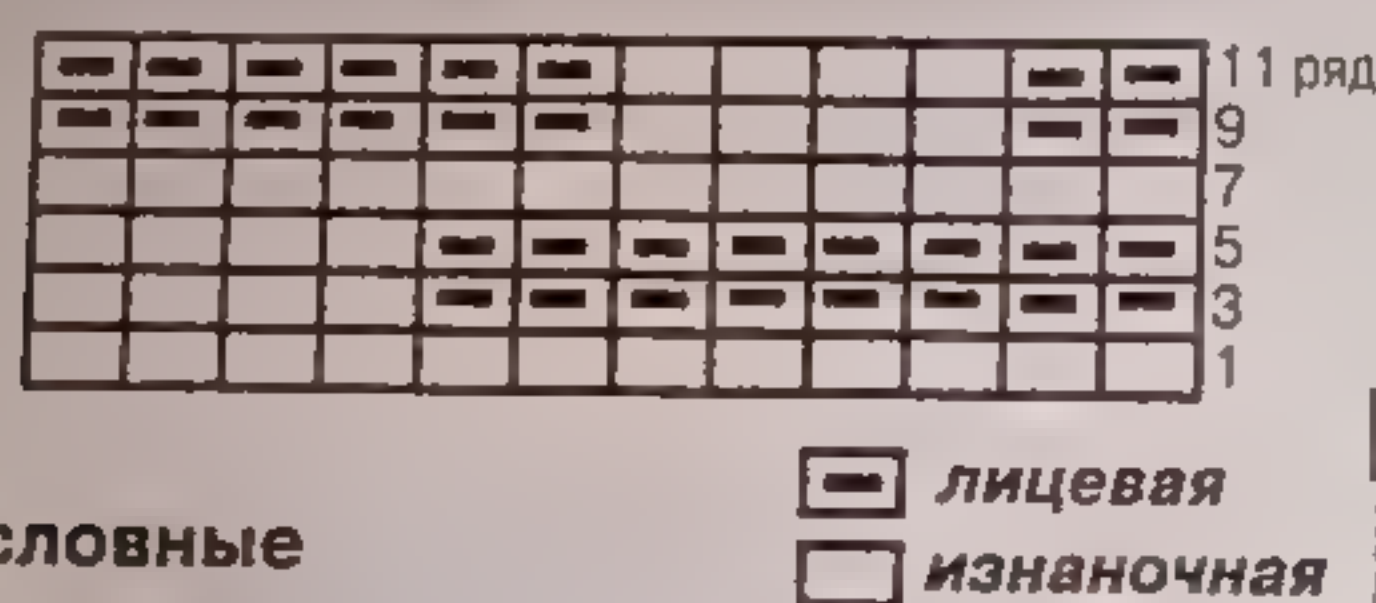


# Жилет на застежках

Этот шерстяной жилет для своего сынишки Ярослава моя дочь придумала и связала сама. Он просто незаменим в холодное время года — в нем удобно и дома, и на прогулке. Когда вязали жилет, малышу было всего 6 месяцев, поэтому застежки сделали на плечах.

**Понадобится:** 150 г шерстяных ниток средней толщины, круговые спицы № 2,5, 6 пуговиц.

**Спинка.** Набрать 62 петли, плюс 2 кромочные и связать 2 см резинкой 1х1. Затем вязать узор (рис. 1), повторяя с



Условные обозначения

Рис. 1

1-го по 12-й ряд. В изнаночных рядах петли вязать по рисунку. На высоте 16,5 см начать плавно оформлять проймы. Довязав до высоты 29 см, оформить вырез горловины. Оба плеча оформить раздельно.

**Перед.** Вязать так же, как и спинку,

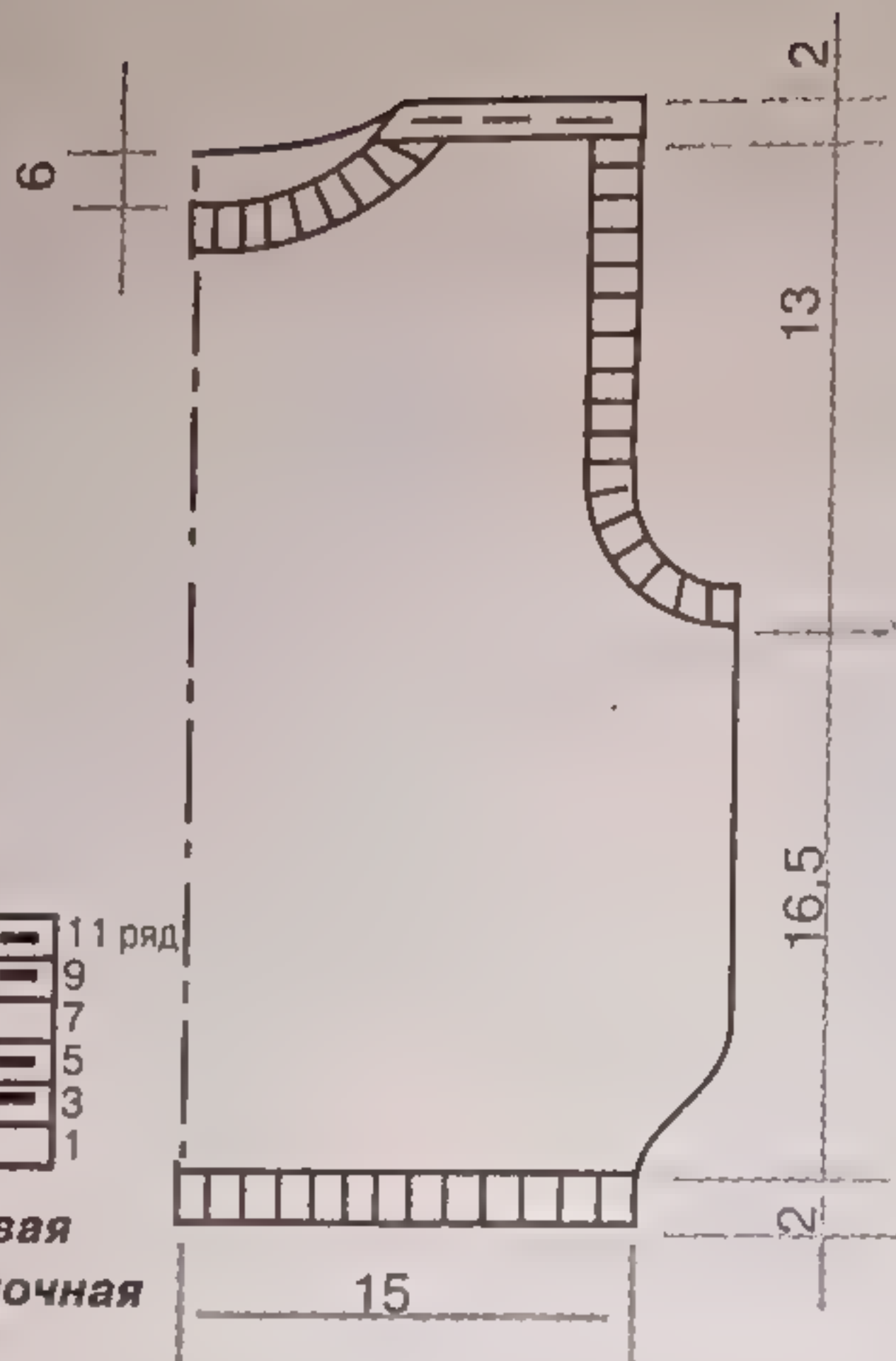


Рис. 2

только на высоте 24 см закрыть для выреза горловины средние 10 петель, после чего плавно оформить вырез горловины (рис. 2).

**Сборка.** Сшить боковые швы. Набрать по краю пройм петли обтачки и связать 2 см резинкой 1х1 см, то же



самое сделать по вырезам горловин спинки и переда. Затем набрать по линии плеч по 26 петель и связать со стороны спинки 2 см резинкой 1х1 обтачки для застежки. Со стороны переда выполнить на обтачках три отверстия для пуговиц. Пришить пуговицы.

Людмила БОРИСОВА,  
г. Витебск.  
Фото автора.

## «ТОПИКИ»

**Потребуется:** по 50 г белой и синей пряжи (205 м/50 г), прямые спицы № 2 и 2,5, крючок № 3.

Резинку вязать спицами № 2 (1 лиц. п., 1 изн. п. и т. д.). Все другие узоры вязать спицами № 2,5.

### Описание работы.

Для подошвы набрать на спицы синей нитью 45 п. и вязать платочной вязкой. Провязав 4 ряда, наметить среднюю петлю и прибавить в каждом 2-м ряду с обеих сторон от средней петли 4 раза по 1 п. Через 12 рядов от набранного края вязать для ранта белой нитью 6 рядов лицевой гладью. Следующий лицевой ряд выполнить синей нитью, одновременно захватывая и провязывая вместе каждую петлю первого белого ряда.

Я делала это так: набрав из первого белого ряда соответствующее число петель на дополнительную спицу, провязывала 2 п. вместе (по одной с каждой спицы).

Провязав этот ряд, выполнить белой нитью 2 ряда изнаночными петлями, следующие 2 ряда — нитью синего цвета и т. д. Всего должно быть 4 ряда синего цвета и 3 ряда белого.

Отложить с обеих сторон по 22 п. и вязать на средних 9 п. синей нитью верхнюю часть башмачка. В конце каж-

дого ряда провязывать последнюю петлю вместе с первой петлей из числа отложенных. Через 16 рядов от начала вязания верхней части башмачка связать на всех петлях 2 ряда нитью синего

цвета платочной вязкой; белой нитью: 2 ряда лицевой гладью, 1 ажурный ряд \*2 п. провязать вместе лицевой, 1 накид, повторять от \*, 1 ряд лицевыми, 1 ряд изнаночными.

Продолжить работу резинкой. В 1-м ряду прибавить 1 п., выполнить 2 ряда белыми нитками, 25 рядов синими и 2 ряда белыми. Все петли закрыть.

**Сборка.** Выполнить швы. Крючком из синей нити в два сложения связать 2 цепочки из воздушных петель длиной около 50 см каждая, продеть их в башмачки.

Наталья ЧЕБОТАРЕВА,  
п. Еришичи Смоленской обл.





# Купание без проблем!

Недавно у нас в коллективе появилась новая бабушка — у нее родилась первая внучка Сонечка. Теперь только и разговоров о том, как ухаживать за ребенком. Вспоминаю, как я сама была неопытной мамой-студенткой, которой прежде не доводилось держать на руках грудного малыша. Бабушки работали, помогать нянчить ребенка некому. А с купанием и вовсе была проблема: опускать такую кроху в воду было просто страшно...

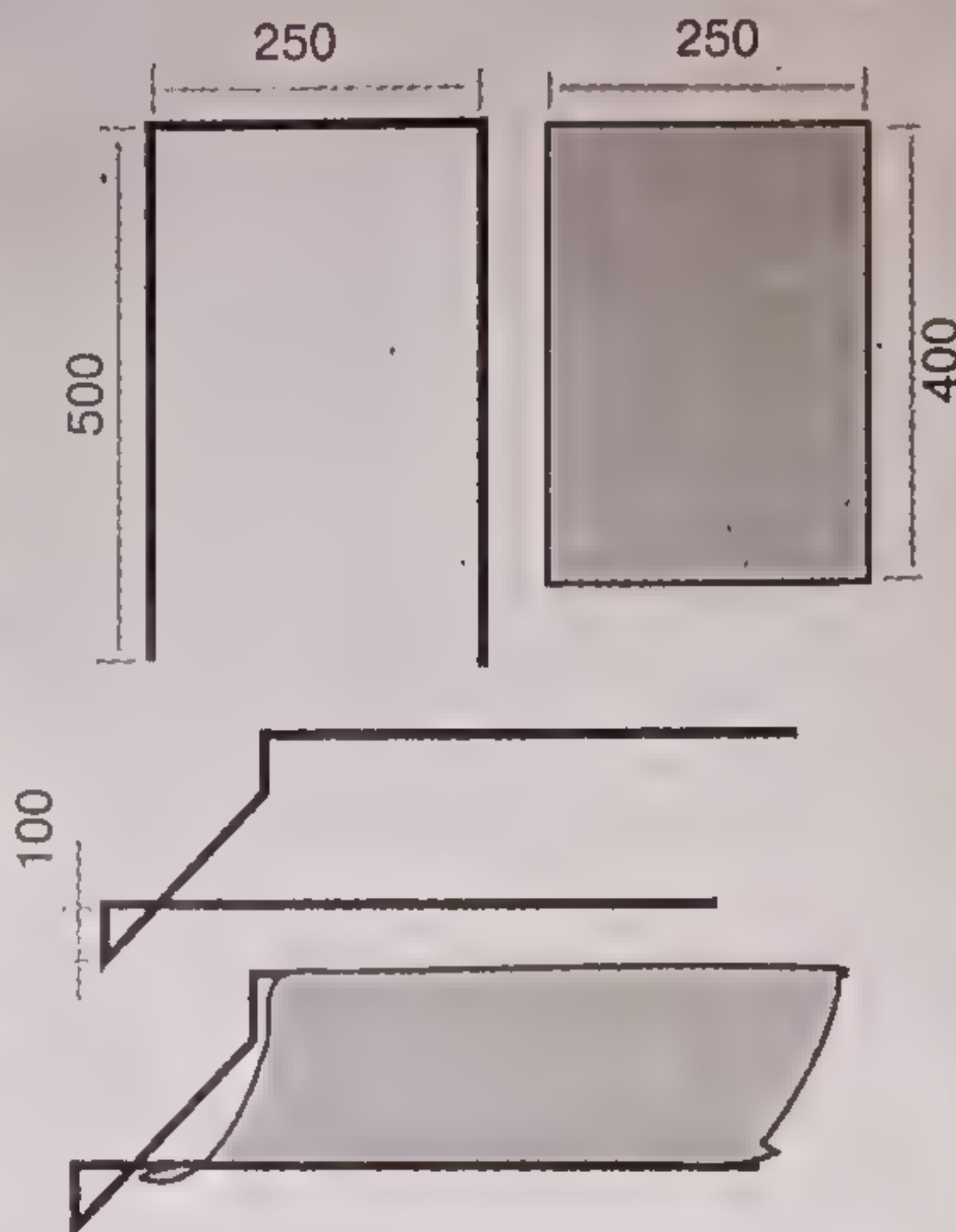
Чтобы хоть как-то помочь мне, мой отец, мастер на все руки, сделал «купалку». Приспособление оказалось настолько простым и удобным, что когда у нас самих появился внук, муж сделал такое же, чтобы облегчить детям процедуру купания малыша.

Приспособление из толстой проволоки напоминает букву «П», верхняя часть которой отогнута вниз под углом 90 град. Привожу примерные размеры «буквы» (см. рис.), поскольку их нужно подбирать, учитывая рост ребенка и размеры ванночки. В подстилочке из толстой пеленки или тонкого одеяльца по бокам сделайте кулиски, чтобы плотно надеть ее на ножки «буквы».

При купании наливайте воду до сгиба проволоки: так головка ребенка будет приподнята, а тело — в теплой воде. И обе руки матери свободны!

После купания подстилочку легко снять и постирать.

Татьяна БЕЛОКОБЫЛЬСКАЯ,  
с. Еловатка Саратовской обл.



ткань по размеру рамки с припуском на подгиб по бокам

## Ходунки

В этих самодельных ходунках делали свои первые шаги трое моих внуков.

Страховочный «подгузник» — из плащевой ткани с прослойкой ватина, крепится на пуговицах. Ходунки снабжены столиком из оргстекла.

Маргарита ДЬЯЧКОВА,  
с. Успенское  
Краснодарского края,  
фото автора.



### “Толока. Делаем сами” № 19(136).

Выходит 2 раза в месяц.  
Издается с марта 1996 г.

Шеф-редактор  
Татьяна САНЧУК.

Редактор  
Светлана ГОНЧАРОВА.  
Тел. (8-10-375-222)  
31-03-65.

Учредитель и издатель —  
ООО «Издательский дом  
«Толока».

Свидетельство о регистрации  
ПИ № 77-11635

Индексы:  
12660 «Почта России»  
63246 «Пресса России»  
35730 «Роспечать»  
13246 в Казахстане

#### АДРЕС РЕДАКЦИИ:

214000 г. Смоленск,  
ул. Тенишевой, д. 4А.

Тел. (8-4812) 64-75-65,  
т/факс 64-75-47,

отдел распространения  
тел. 61-19-80

E-mail: sekretar@smolensk.toloka.com,  
SvetaG@toloka.com

#### ДЛЯ ПИСЕМ:

214000 г. Смоленск,  
главпочтамт, а/я 488.

#### Отделы распространения в Казахстане

Агентство печати “КазПресс”:  
департамент продаж

8 (3272) 502164,

отдел подписки 8 (3272) 502260.

podpiska@aif.kz;

факс 8(3272) 736770

ТОО “Бурда Алатау Пресс”  
8(3272) 79-95-78, 79-64-91

E-mail: alex@burda-press.kz

#### Цена свободная

Подписана в печать 02. 10. 2006 г.

Время подписания в печать 16.00

Тираж 70150 экз.

Заказ №3214.

Отпечатана в ООО “Печатный мир”  
(603107 г. Н. Новгород, ул. Ларина, 7).

Газета набрана и сверстана  
в компьютерном центре «Толоки».

Редакция имеет право опубликовать любые присланные в свой адрес произведения, обращения читателей, письма, иллюстрированные материалы. Факт пересылки означает согласие их автора на передачу редакции всех исключительных прав на использование произведения на территории стран СНГ, Литвы, Латвии в любой форме и любым способом.

Р — на правах рекламы. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений и имеет право отказаться от публикации рекламы. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Сегодня также вышли газеты: “Копилка семейных советов”, “Цветок”, “Народный доктор”, “Наша кухня”, “Волшебный ключик”, брошюры: “Застолье” серии “Самобранка”, “Домашний гастроэнтеролог” серии “ДЗЗ”.

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за точность приведенных фактов.

В связи с вводом в действие Налогового, Трудового кодекса гонорар и призы вы сможете получить только при указании номера страхового свидетельства по пенсионному фонду, даты рождения, паспортных данных, адреса прописки.

Следующий номер газеты  
выйдет 24 октября 2006 г.



# Садик из пробирки

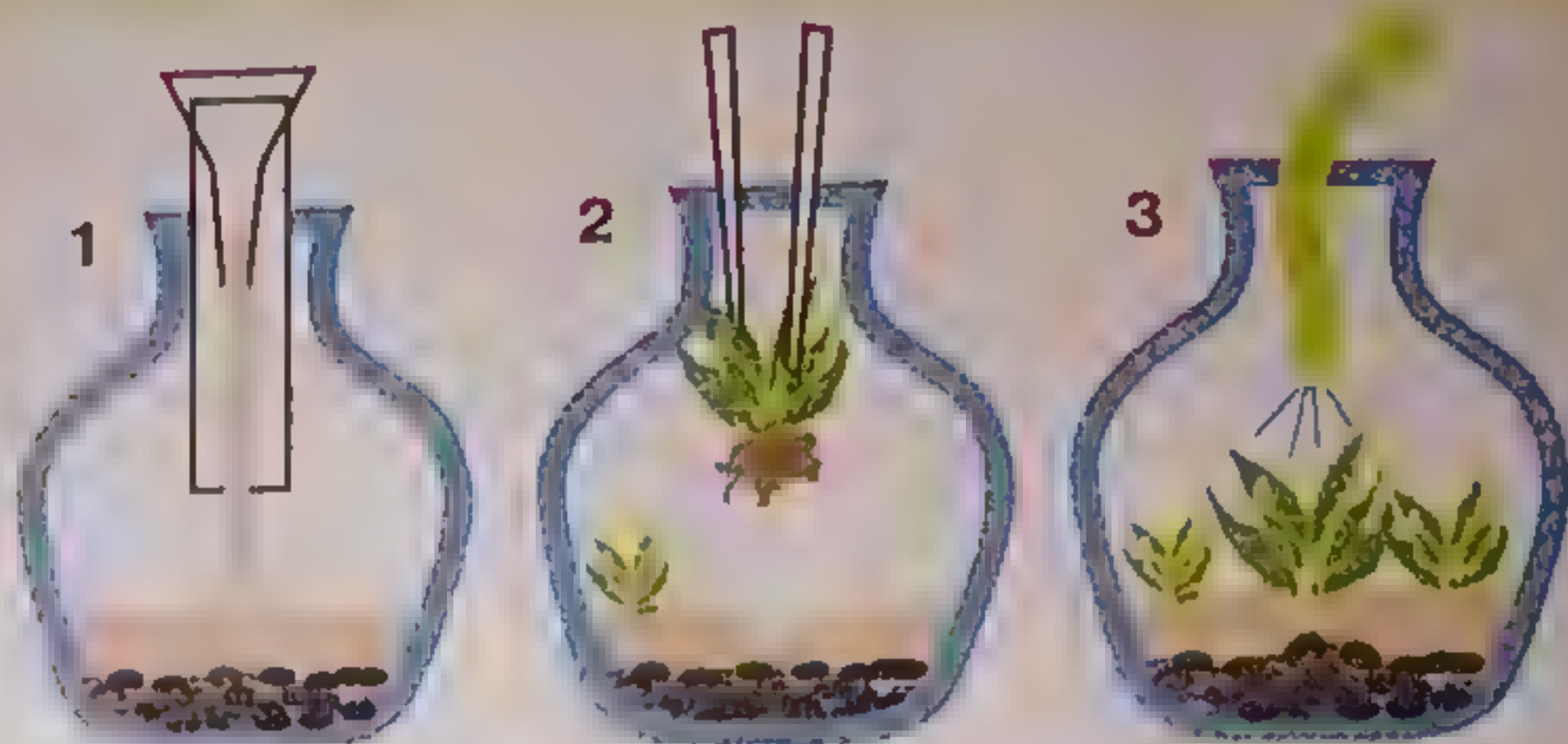
Хочу рассказать, как можно сделать маленький садик в колбе. Он получается красивым и оригинальным. Его легко перенести с места на место — с окна на журнальный столик.

Для сада подойдет любая стеклянная посуда красивой формы: ваза, колба или даже бутылка. Лучше взять медленно растущие растения: крошечный карликовый аир высотой 5 см с тонкими прямостоячими листьями; папоротники небольших размеров — мелкие виды асплениума; хельксине, образующие изумрудно-зеленый ковер; кактусы — цереус, ребуция; суккуленты — молочай, эхеверия.

В чистый сосуд с помощью воронки и трубки из плотной бумаги насыпаем слой гравия с углем толщиной 5 см, а поверх его сухую почву слоем в 5-7 см. Затем самодельным пинцетом сажаем растение в предварительно сделанное углубление и присыпаем землей, после чего утрамбовываем этими же инструментами.

После посадки растение и землю увлажняем с помощью гибкого шланга водой комнатной температуры и на сутки закрываем сосуд пробкой или крышкой. Если через день почва окажется сухой, опрыскивание следует повторить. При переувлажнении почвы крышку нужно снять и дать излишкам влаги испариться.

При правильном подборе растений сад не требует



1 — засыпка грунта  
2 — посадка растений пинцетом  
3 — полив растений и чистка сосудов губкой

прислального внимания в течение длительного времени. Если растение не прижилось или сильно разрослось, его необходимо удалить: подцепить, расшатать и извлечь вместе с корнем. При этом попавшие на соседние растения комочки земли смахните кисточкой. Стенки колбы протрите кусочком влажной губки закрепленной на палочке.

Светлана МАРХАСИНА,  
г. Выборг Ленинградской обл.

## Из того, что под рукой

Зимой, когда в деревне свободного времени предостаточно, решила чем-нибудь себя занять. У меня был фрагмент красивого гобелена 15х15 см. Я вырезала кусок картона и натянула на него гобелен, зафиксировав его с помощью ниток и иголки. Клейкой лентой, оставшейся после утепления окон, я обрамила свою картину. Получилось красиво.

На каркас от зеркала размером 1,5х0,5 м натянула подходящих размеров кусок ткани и закрепила его с обратной стороны кнопками. Клеящейся лентой бронзового цвета оклеила края — получился холст в бронзовой рамке. На ткань я прикрепила нитками букет высушенных стеблей овса. Смотрится очень оригинально, неожиданно и симпатично (см. фото). В тон панно сшила декоративные валики для дивана.

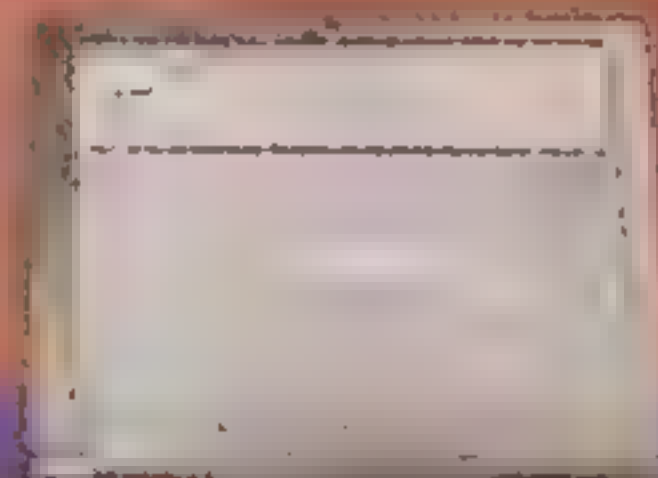
Вот так я коротаю долгие зимние дни, а иногда и полярную ночь.

Людмила ГОЛОВАНОВА,  
г. Кировск Мурманской обл.  
Фото автора.



**ОТ РЕДАКЦИИ.** Мы поместили фото панно, хотя на наш взгляд оно сделано не с самого удачного ракурса. Уважаемые авторы, пожалуйста, уделяйте больше внимания фотографиям. Нам очень жаль, когда красивые вещи остаются за кадром.

Давайте  
вести  
диалог



[www.toloka.com](http://www.toloka.com)

Заходите на наш сайт — форум «Делаем сами». Задавайте вопросы, получайте ответы или просто советы. Общайтесь друг с другом. Присылайте свои материалы на адрес [Vitalyz@toloka.com](mailto:Vitalyz@toloka.com). Так быстрее и надежнее.

Виталия ЗАБЛОЦКИЙ,  
администратор форума  
«Делаем сами»



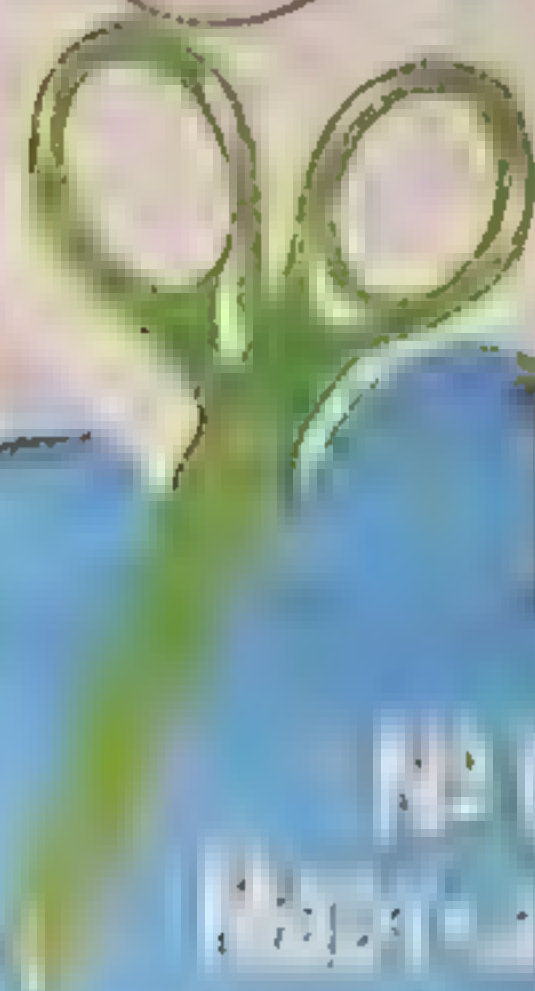
Советы домашним мастерам и мастерицам

# Делаем сами



**Толока**

Наш сайт  
в Интернете:  
[www.toloka.com](http://www.toloka.com)



№ 6 (147)  
Июнь-июль 2007

Основана 12 июня 1996 г. Выходит 2 раза в месяц. Подписные индексы: 63246 (кат. «Журналы (Россия)»), 35730 (кат. «Журналы (СНГ)»), 12660 (кат. «Почта России»), 13246 (кат. «Кавказ»)

## СЛАДКИЕ фантазии...

Можно ли построить сказочный дворец за час? Оказывается, да, если «строительными материалами» являются вафли, заварной крем и сахарная пудра. О женщине, в совершенстве овладевшей этим искусством, читайте статью на стр. 12-13.

### В НОМЕРЕ:

Отделка  
изартиры  
вагонкой

— стр. 4

Крысоловка

— стр. 5

Генератор  
биогаза

— стр. 9

Мягкая  
игрушка  
«Гном»

— стр. 10

Пасхальница

— стр. 15

Схема вышивки  
«Ангел»

— стр. 18-19

Ударим  
по ржавчине

— стр. 20

Настенная  
полка

— стр. 22

ISSN 1812-0733



9 771812 073001



## КОЛОНКА РЕДАКТОРА

## Что может радиоловитель?

Наверное, у каждого из нас был в жизни случай, когда в доме ломался телевизор. Ощущение не из приятных — будто ты в одну минуту оглох, ослеп и очутился на необитаемом острове. Зато каким безмерным уважением проникаешься к телемастеру, когда тот, наконец, заставляет снова светиться голубой экран.

Радиоловителям проще — они сами отремонтируют любую домашнюю «утварь» без помощников; и дыру в кастрюле запаяют, и диод перегоревший в радиоприемнике заменят, и уют починят, если что. Остается только сожалеть, что большинство радиоловителей из числа наших читателей, увы, предпочитают молчать о том, как решают подобные хозяйственные проблемы. Письмо, которое сегодня я хочу вам процитировать — лишнее тому подтверждение.

«Являюсь подписчиком газеты второй год, — написал в редакцию **Сергей Федорович ВАСИЛЬЕВ** из села Самосделка Астраханской области. — В недалеком прошлом я заядлый радиоловитель со стажем, увлеченно занимался сборкой различных радиоприемников, а также ремонтом телевизоров, радиоприемников и т.п. В последнее время стал уделять своему увлечению совсем мало времени из-за ухудшения зрения.

Читая газету, заметил, что в рубрике, посвященной самоделкам радиоловителей, часто встречаются радиосхемы, в которых используются морально устаревшие радиодетали. Они давно не выпускаются, поэтому найти их очень сложно. Кроме того, их еще нужно уметь проверить на пригодность использования. Это относится, в частности, к диодам и транзисторам, таким как П401-403, МП39-42 и т.п. Вызывает недоумение и то, что редакция газеты публикует такие статьи, где радиосхемы скопированы из книг и журналов 60-70-х годов,

причем авторы публикаций не всегда указывают замену тех или иных радиодеталей на более современные. Эту проблему мог бы разрешить консультант, если бы таковой имелся в редакции газеты».

Критика отчасти справедлива. Говорю отчасти, потому что в редакции работают журналисты — люди, в чьи обязанности входит вносить в присылаемые статьи лишь орфографические и стилистические правки. За достоверность предоставляемой информации ответственность несут вы, наши уважаемые авторы. И тут мы можем полагаться только на вашу компетентность, поскольку содержать консультантов по всем видам рукоделия и технического творчества, о которых пишет газета, просто невозможно.

С другой стороны, почему бы Вам, уважаемый Сергей Федорович, не поделиться на страницах газеты своими знаниями с начинающими радиоловителями и теми, кто не оставляет любимого занятия до сих пор? Тем более, что в своем письме Вы сообщаете, что можете проконсультировать по вопросам монтажа и настройки, предложить варианты многоканальных телевизионных антенн.

Я обращаюсь ко всем радиоловителям. В самом деле, почему бы не поговорить о действительно актуальных вещах? В конце концов, газета предназначена для живого общения между читателями. Причем, общения с пользой. Покажите, что может радиоловитель сегодня, научите других!

Светлана ГОНЧАРОВА.

Есть категория людей, которая особенно пристально следит за разнообразием продукции производителей минеральной воды, газированных напитков и пива. Причем их интересует не столько само содержимое, сколько размеры, форма и цвет тары, в которую все это разливается. Нетрудно догадаться, что речь идет о дачниках. Именно они являются генераторами новых идей относительно того, для чего еще можно использовать пустую пластиковую тару. В этом убеждает редакционная почта. Предлагаем читателям очередную подборку советов и новостей с пластиковых «полей» от одного из наших постоянных читателей.

## Еще раз о пластике

● Разрежьте 2-литровую пластиковую бутылку вдоль пополам. В одну половину насыпьте землю и посадите рассаду, другой половиной накройте. **Мини-парник** — готов.

● Используя часть удобрений, засыпьте остаток в подходящую по объему пластиковую тару. При хранении нескольких видов удобрений приклейте на бутылки этикетки с названиями, чтобы не перепутать. Привязав под горлышко бутылки веревки, развесьте их на вбитые в стену сарая гвозди. Налицо двойная выгода: удобрения не отсыревают, потому что находятся в **герметичной таре**, и занимают мало места. Точно так же можно хранить керосин и т.п.

● В пору летних заготовок перетрите любые ягоды (с сахаром или без него), разлейте их в бутылки нужного размера и поставьте в морозильную камеру. Это очень надежно и удобно. Когда зимой захотите полакомиться свежими ягодами, просто **отрежьте ножом по кругу часть бутылки**, а остальное снова поставьте в морозильник — до следующего раза.

● На даче часто возникает необходимость что-нибудь записать. А чтобы карандаши и ручки всегда были под рукой, воспользуйтесь поллитровой пластиковой бутылкой. Обрежьте ее на высоте 15 см от доньшка, но не до конца, а оставив язычок 3х2 см для крепления. Получившийся **пластиковый стаканчик** прибейте где-нибудь на веранде на видном месте.

● Из тех же поллитровых бутылок выходят отличные **совки** для игр в песочнице или сыпучих продуктов. Горлышко с пробкой сохраните целыми, а из бутылки вырежьте ножницами совочек. Кстати, можно сделать их несколько штук из бутылок разного цвета.

● Некоторые дачники, уезжая домой, заворачивают навесной замок в полиэтиленовый мешок — чтобы защитить его от дождя. Подберите бутылку подходящего размера (сейчас это нетрудно сделать), обрежьте и используйте в качестве защиты. Такой **«зонтик»** прослужит гораздо дольше.

● Определенным образом разрезанные бутылки могут стать отличным **«пугалом»**. В днище 1,5-2-литровой бутылки прожгите отверстие диаметром чуть больше, чем палка или штырь, на которую она будет насажена. В средней части корпуса сделайте по окружности вертикальные надрезы в форме скобы: три — налево, три — направо. Затем отогните надрезанные фрагменты. Не снимая крышки, наденьте бутылки на палки и расставьте по огороду или саду. Шумовой эффект, создаваемый такими трещотками, способен изгнать с участка даже кротов.

Леонид ГРИНКЕВИЧ,  
г. Гомель.

Чит  
много  
газета  
жет по  
Хочу п

Каж  
своем  
ный ш  
блему  
и смат

устрой  
подста  
ростит  
изгото  
шним д  
длинной

Уста  
шланго  
но таш  
лива. П

бан нуж  
от вод  
чтобы

шаяся  
конец  
ду рас  
крутить

второй  
шью гр  
Для

бараба  
неры те  
круга д

В цент  
лал от  
10-12 м

Она од  
и ручк  
рабана

металл  
метро  
нескол

барить  
Рас  
ве 8 ш

25х10  
их рав  
ности  
(рис.  
между  
ми бар  
кими у  
(по 2  
при по  
но вин  
Дл



# Каждому шлангу — по барабану

Читателем «ДС» я стал недавно и нахожу в газете много интересного. Хорошо, что существует такая газета, в которой любой мастер или мастерица может поделиться своим опытом, дать дельный совет. Хочу предложить собственное изделие.

Каждый дачник имеет в своем хозяйстве поливочный шланг, а с ним и проблему его разматывания и сматывания. Несложное устройство — барабан и подставка под него — упростит задачу. Барабан я изготовил под шланг внешним диаметром 21 мм и длиной 30 м.

Установив барабан со шлангом на подставку, удобно тащить шланг к месту полива. При намотке на барабан нужно отсоединить его от водопроводной трубы, чтобы стекла вода, оставшаяся в шланге. Свободный конец шланга вставить между распорками барабана и крутить его одной рукой, а второй рукой удалять ветошью грязь со шланга.

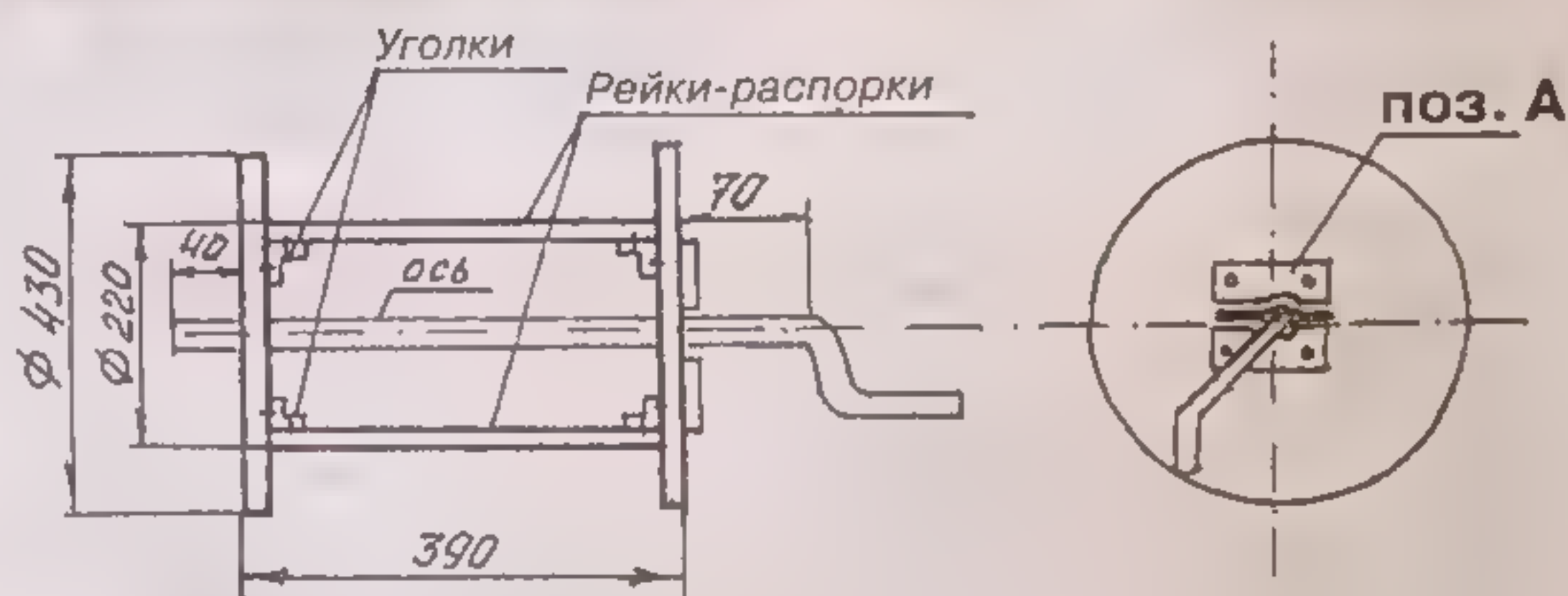
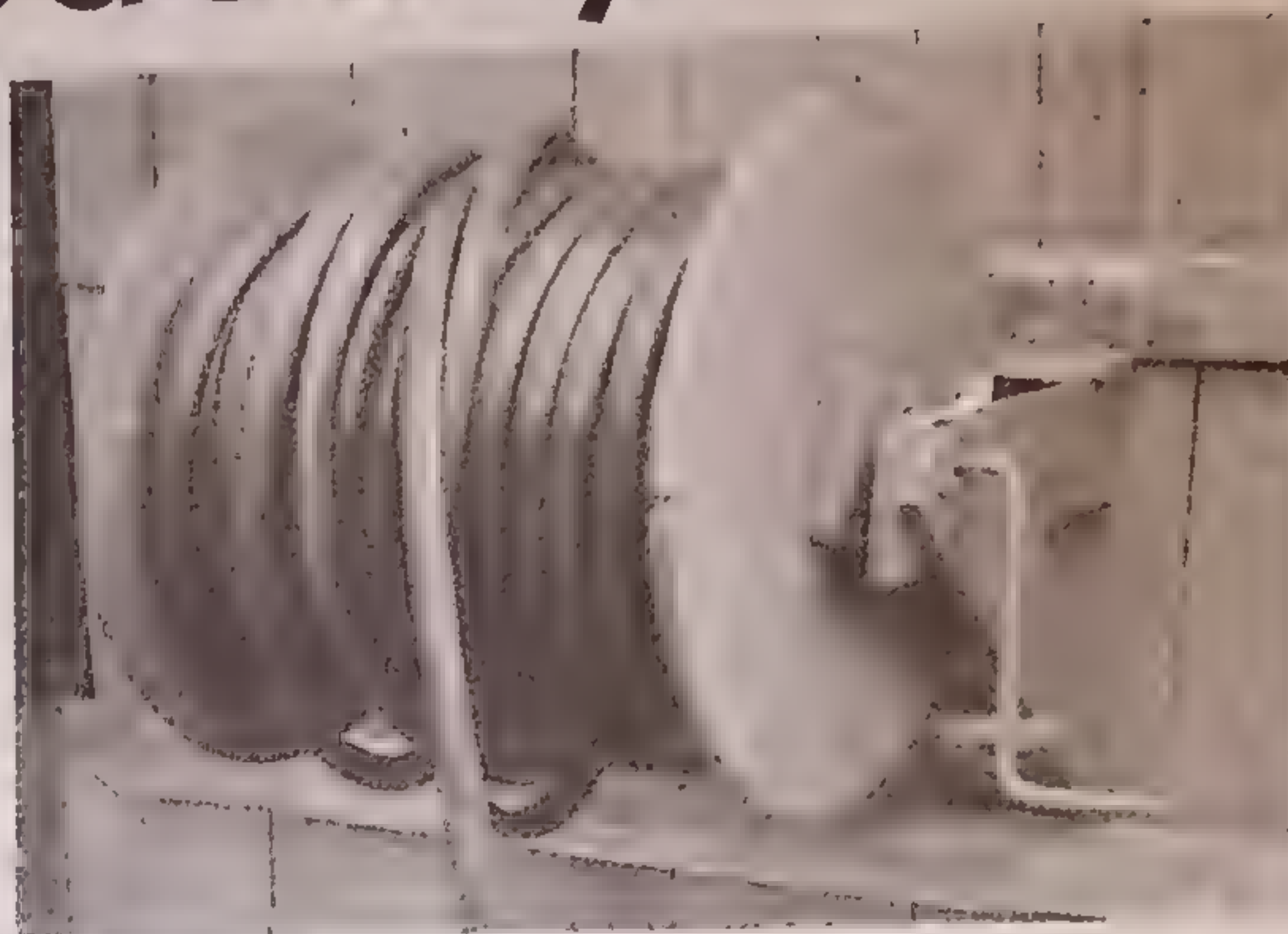
Для торцевых стенок барабана вырезал из фанеры толщиной 7-8 мм два круга диаметром 430 мм. В центре каждого проделал отверстие диаметром 10-12 мм под будущую ось. Она одновременно служит и ручкой для вращения барабана. Изготовил ее из металлического прута диаметром 10-12 мм длиной несколько больше, чем габариты барабана.

Распорки в количестве 8 штук сделал из реек 25x10 мм и расположил их равномерно по окружности диаметром 220 мм (рис. 1). Рейки закрепил между торцевыми стенками барабана металлическими уголками 25x25x1 мм (по 2 шт. на каждую рейку) при помощи шурупов (можно винтов).

Для крепления толкате-

ля барабана (поз. А рис. 1) сделал квадратную накладку (подойдет фанера или доска толщиной 12-15 мм). В центре квадрата просверлил отверстие диаметром 12 мм и распилил его пополам. Половинки закрепил с внешней стороны барабана, на некотором расстоянии друг от друга. Толкатель изготовил из 2-х полосок листовой стали толщиной 1-1,5 мм, шириной 10 мм, длиной 100 мм. Изогнул их на оси барабана, скрепил с помощью винтов диаметром 3-4 мм по 2 с каждой стороны. Для фиксации толкателя также использовал винт диаметром 3-4 мм, который пустил сквозь ось. Толкатель установил так, чтобы он располагался между половинками накладки, а ось свободным концом выходила из противоположной стенки барабана приблизительно на 40 мм.

Подставку под барабан (рис. 2) закрепил на стене сарая, в котором храню шланг. В качестве опор использовал доски подходящей ширины толщиной 15-12 мм. Расстояние между опорами барабана 460 мм. Между собой скрепил их поперечными планками (2 шт.). Подставку повесил на стену при помощи 4-х кронштейнов, в которых просверлил отверстия под шуруп (можно гвоздь), вбитый в стену. В опорах сделал посадочные пазы под ось барабана (рис. 3). Чтобы барабан не соскакивал при намотке шланга, там, где расположена ручка, сделал простейший замок (поз.



Поз. А рис. 1

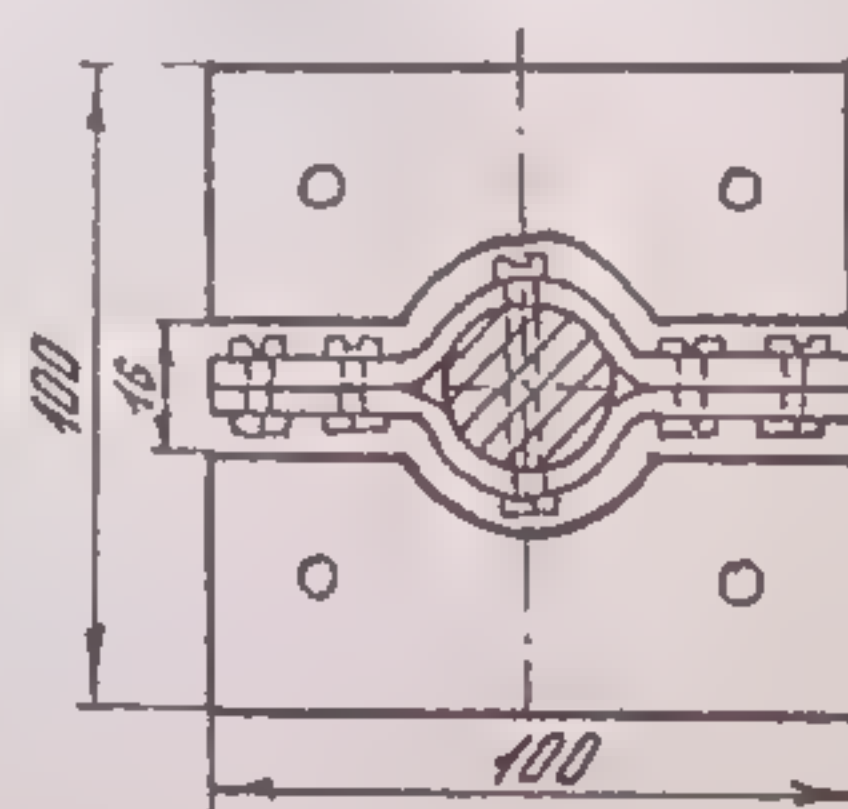


Рис. 3

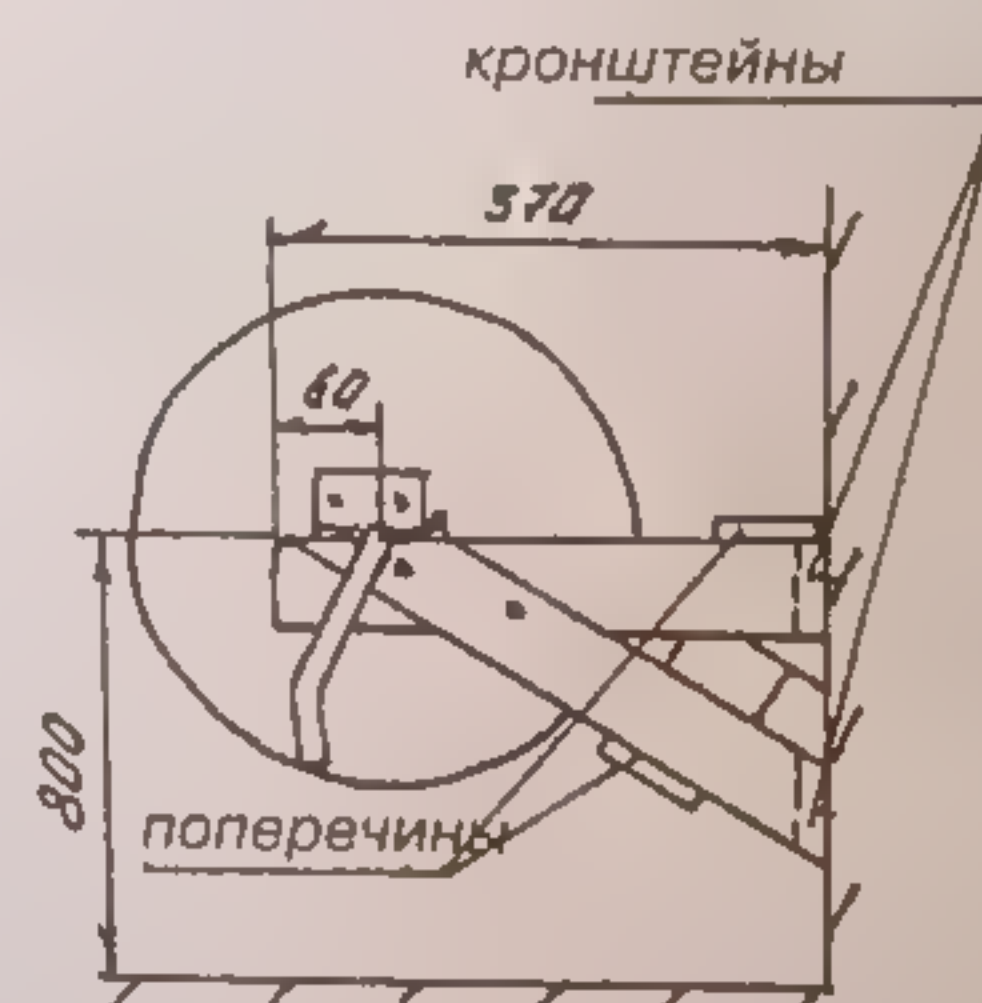


Рис. 2



Поз. Б рис. 3

Б рис. 3) из стальной полоски толщиной 1-1,5 мм, шириной 15 мм: один ее конец неподвижно закрепил на оси 1 (шуруп 3x15), а второй конец имеет паз 2 для захода замка под упор

3 (шуруп 3x15).

Чтобы деревянная катушка не гнила под дождем, покрасил ее.

Дмитрий ПИВОВАРОВ,  
г. Гомель.  
Фото автора.



# Дерево в интерьере квартиры

В нашей семье мы привыкли все делать сообща. Когда пришло время очередного ремонта, стены в холле, прихожей и на кухне решили отделать деревом. Папа изготовил вагонку на деревообрабатывающем станке. Набили ее на тонкие рейки, которые прикрепили к стене шурупами. В заключение покрыли дощечки лаком.

Долго не могли решить, как завершить отделку, так как стены в помещениях были с выступами у потолка. В итоге воплотили мамину идею: в холле оформили выступы дощечками, нижний край которых запилили под углом 45 град. в разных направлениях. Каждые две дощечки, сложенные вместе, образуют один зубчатый выступ. Для отделки выступов в прихожей, наоборот, использова-

ли дощечки, запиленные в одном направлении, так что нижний край каждой из них образует свой зубец. Здесь оттенили дерево морилкой.

А вот на кухне в качестве отделочного материала использовали не вагонку (она закончилась), а плинтус. Нарезали необходимое количество плинтуса одной длины: нижние края спилили полукругом под небольшим углом. Деревянная отделка чуть-чуть заходит на керамическую плитку — смотрится очень красиво.

Деревянные стены украсили маминами картинами, которые она вышила двойным болгарским крестом. Вышивать она начала еще в школьном возрасте, но особенно много — с 80-х годов. Тогда в результате перенесенной операции был затро-

нут нерв, и кисть правой руки плохо работала. Врачи посоветовали маме выполнять какую-нибудь «мелкую» работу. Узнав, что она умеет вышивать, одобрили это занятие. С тех пор мама вышивает по несколько часов в день. Она давно уже избавилась от проблем с рукой, но вышивание вошло в привычку.

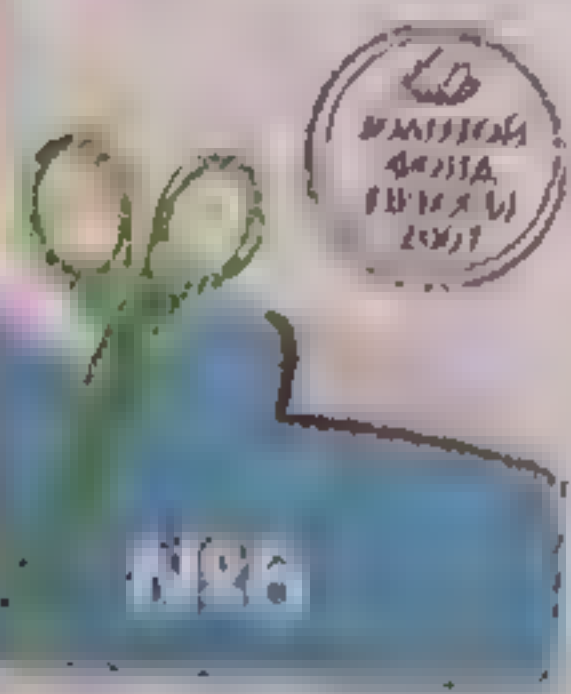
Штору для дверного проема в технике макраме с косточками от деревянных счет сплела сестра. Она же составила композиции из сухих и искусственных цветов, которые мы разместили на стенах. И вышивки, и цветочные композиции прекрасно сочетаются с деревянной отделкой стен.

Марина РУДОВА,  
г. Минск.  
Фото автора.



Советы домашним мастерам и мастерицам

## Делаем Дсами



## «ГВОЗДЬ НОМЕРА»

Вышлите купон не позже 10 дней со дня выхода номера

ФИО \_\_\_\_\_

Адрес \_\_\_\_\_

Паспортные данные \_\_\_\_\_

Название понравившейся статьи, автор \_\_\_\_\_

Примечание \_\_\_\_\_



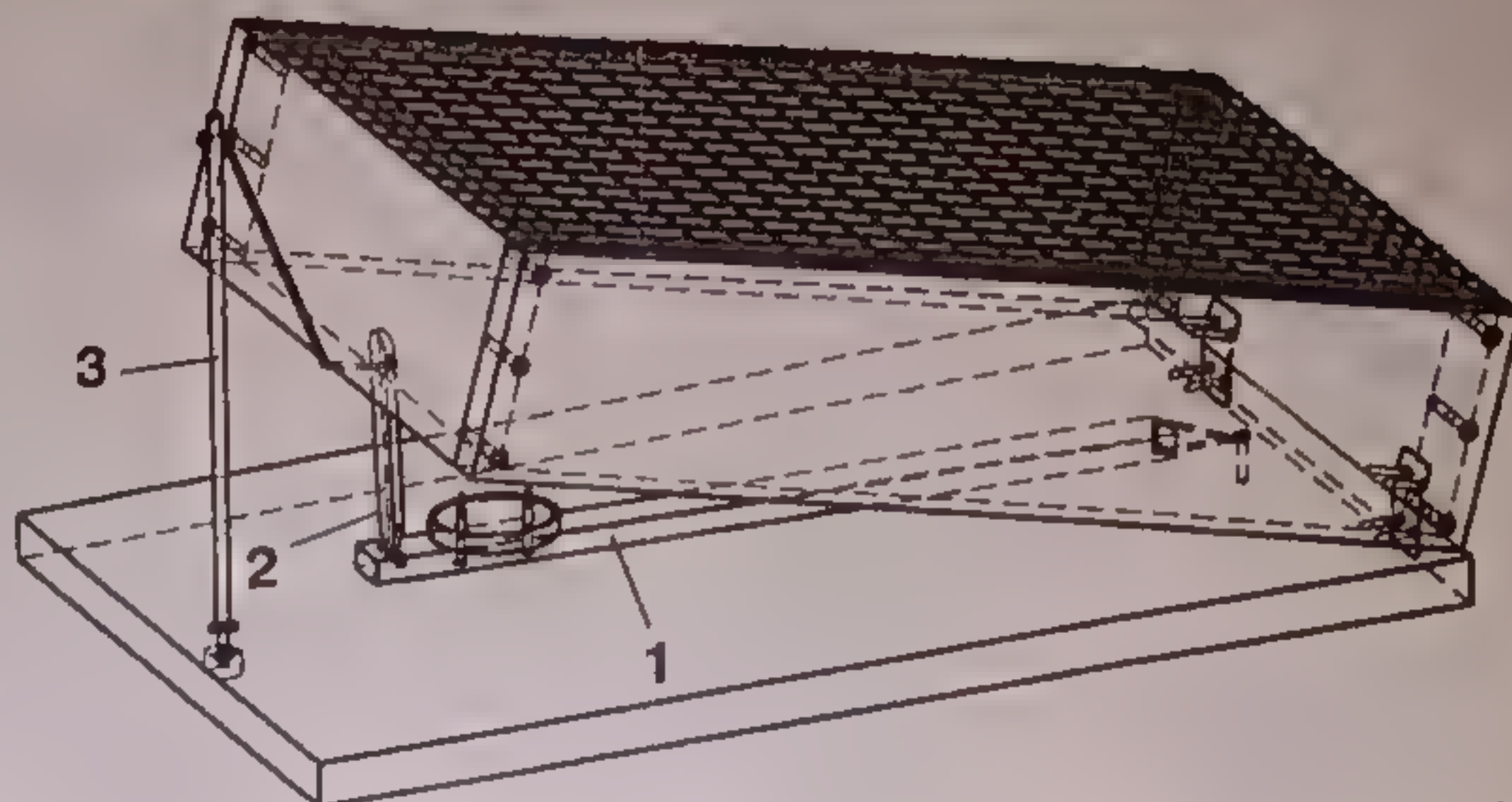
# Крысоловка

Недавно я обнаружил, что в сарае завелись крысы. Вывести их отравленным зерном не удалось. Тогда я сделал крысоловку (принцип ее изготовления подсмотрел у знакомых в деревне) и с ее помощью уже изловил трех крыс и пару мышей.

Основание изготовил из ДСП (подойдет и толстая фанера). Каркас крышки сделал из ДСП, скрепив его шурупами (можно мебельными стяжками). Поверх каркаса закрепил мебельными гвоздями стальную (латунную) сетку с ячейкой «чтобы мышь не проскочила». Рычаг 1 — деревянная рейка, на которой ножовкой сделал пропил для удержания сторожка. Для крепления приманки использовал металлическую крышечку от детского питания, которую прибил к рычагу гвоздями (см. рис.). Сторожок 2

сделал из деревянной линейки (можно подходящей рейки). Стойка 3 — стальной стержень диаметром 5-6 мм. Для крепления к основанию в нижней части стержня нарезал резьбу, а в верхней просверлил отверстие для толстой нити — крепления сторожка. Крышку прикрепил к основанию полосками кожи (можно резины) толщиной 3 мм.

Заряжаю крысоловку следующим образом: поднимаю крышку вверх и на выступающие гвоздики надеваю приманку (хлеб, блин). Насыпаю в



крышечку, вокруг рычага и крысоловки семечки. Затем подвожу сторожок под нижнюю часть каркаса, а носик сторожка упираю в прорезь поднятого рычага, осторожно убираю руку. Если семечки вокруг устройства остаются нетронутыми, следует поменять место.

Когда крыса дергает приманку или становится на крышечку для приманки, сторожок срывается с зацепа рычага. Крышка падает под собственным весом, сторожок вылетает и повисает на стержне — крыса оказывается в ловушке.

Георгий КАЛЮТА,  
г. Барановичи.

## ХИТРОСТИ САМОДЕЛКИНА

# Инструмент для труднодоступных мест

Сейчас в продаже полно инструментов — как отечественного, так и зарубежного производства. Но случается, что нужного в данный момент как раз и нет под рукой. Недавно я столкнулся с этой ситуацией, когда купил тахту. Конструкция ее оказалась такой, что длины обычных ключей, которые у меня были, не доставало. Мучался долго и, что обидно, безрезультатно: ключ то соскальзывает, то падает. Подумав, изолентой соединил старый тупой нож с ключом (фото 1) — и работа закипела. Если такая необходимость возникает часто, конструкцию можно усовершенствовать, просверлив отверстия в ключе (ключах) и

лезвии ножа и соединив их болтами. Универсальный ключ для труднодоступных мест готов!

Еще у меня пришла в негодность рукоятка отвертки, а выбрасывать инструмент жалко: сталь хорошая. Вставил жало отвертки в использованный маркер, удалив из него стержень и «внутренности». С противоположного конца набил маркер опилками, смешанными с клеем ПВА. После того, как масса затвердела, закрыл отверстие колпачком. И старая отвертка снова в деле (фото 2).

Александр НОСОВ,  
г. Клецк.  
Фото автора.

## СОВЕТИКИ

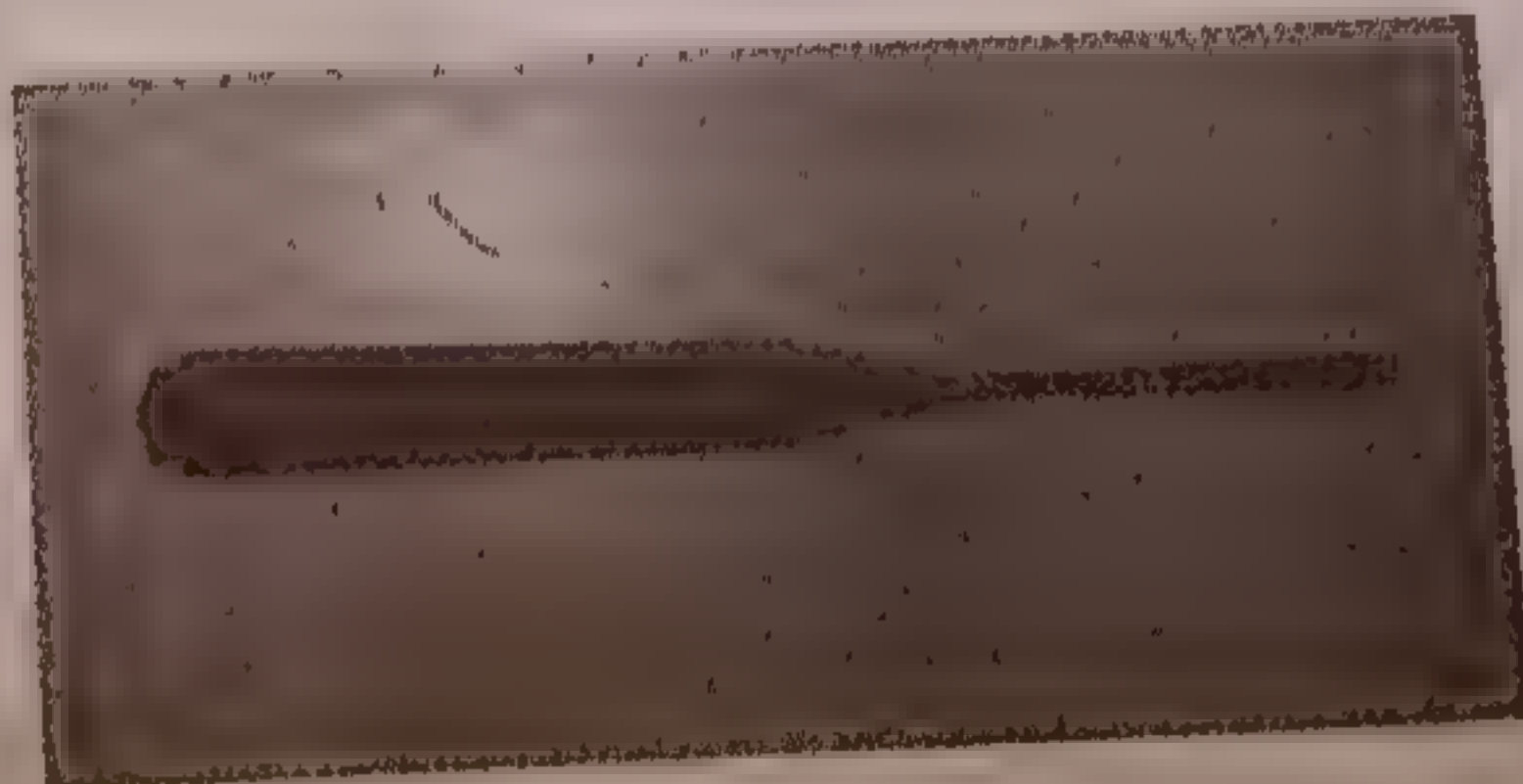
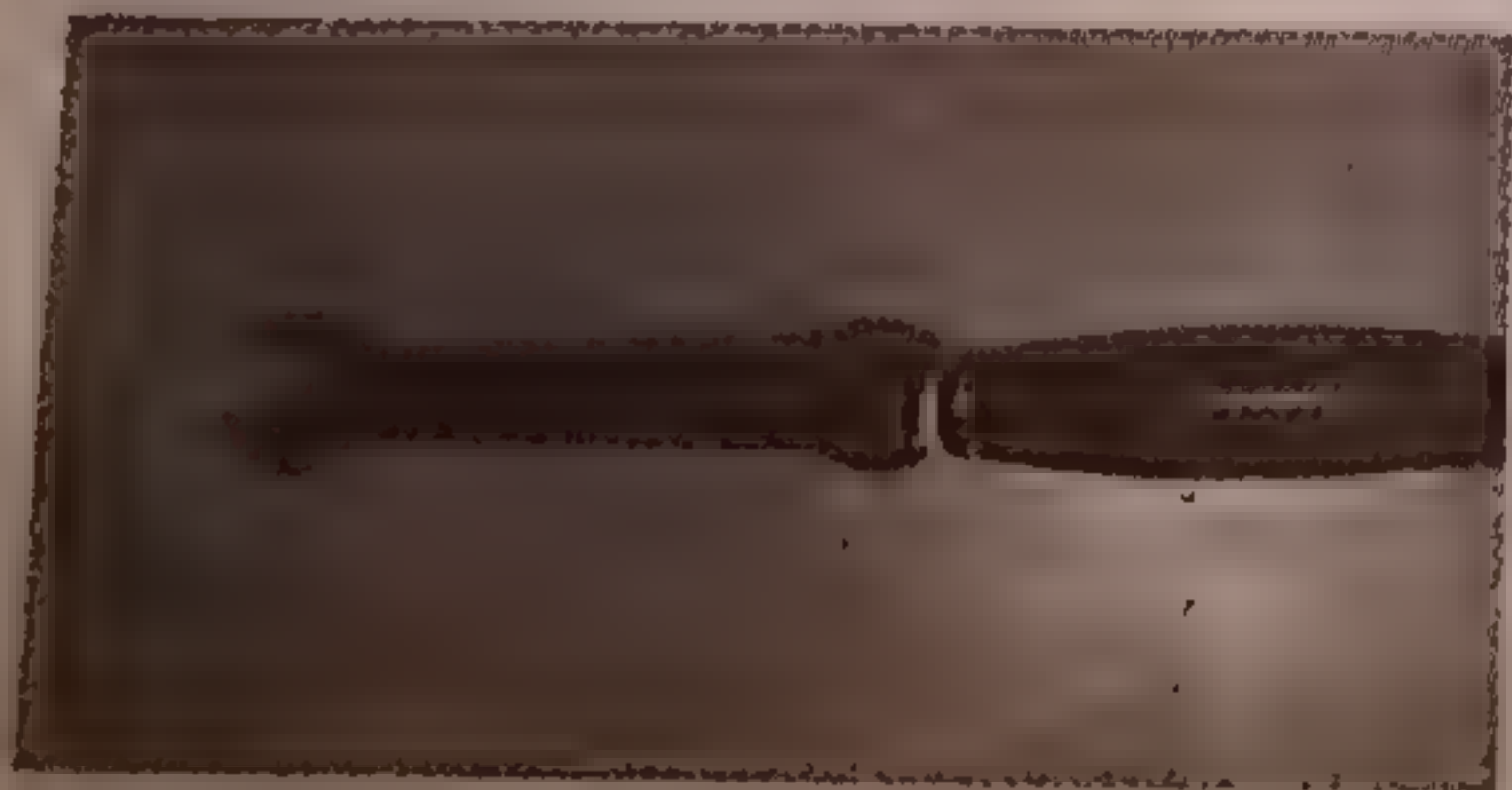
### Старый проверенный способ

Когда в доме начинают скрипеть дверные петли, я смазываю их следующим образом. Большим гвоздодером приподнимаю дверь на 2-3 мм, вкладываю в каждую завесу по два кусочка графитового стержня от простого карандаша МЗ и опускаю дверь. Достаточно несколько раз открыть-закрыть дверь, и скрип исчезнет.

Евгений РУМЯНЦЕВ,  
г. Могилев.

## ЗАРАБОТОК ДЛЯ ВСЕХ

Высылаем (оплата при получении)  
**НОВИНКИ** изд-ва "Радар", Москва:  
- Журнал "Свое дело и заработок" 1/2008, 256 стр. с иллюстр. 75 вариантов: домашнее производство, переработка с/х продукции и отходов, работа от фирм с их продукцией; выращивание дорогих растений, животных, птиц; новые услуги и др. **Содержание:** что и как делать, все нужные адреса, телефоны, затраты, доходы, советы и др. - **цена - 250р.**  
- "Оборудование для малого бизнеса". Книга, 2006 г., 224 стр. с иллюстр. Всего - 657 видов от простейших и дешевых до домашних мини-цехов. Характеристики, цены, инструкции, где купить - **цена - 230р.**  
**Цена комплекта (журнал+книга) - 380р.**  
При заказе комплекта - подарок - брошюра "Сделай сам" (чертежи, схемы; спиртзавод, сетка-рабица, металлоискатель, кузница, ультразвук, стиральная машина и другое)  
**ЗАКАЗ:** 607220, Арзамас, пр. Ленина, 164, ИЦ "Алмаз", отд. 17-06. ЮРЕН: 1023201





# ЭНТ СТУПНЫХ

а и соединив их болтами. Уни-  
й ключ для труднодоступных  
ея пришла в негодность руко-  
тки, а выбрасывать инструмент  
ль хорошая. Вставил жало от-  
спользованный маркер, удалив  
ержень и «внутренности». С про-  
ного конца набил маркер опил-  
анными с клеем ПВА. После то-  
са затвердела, закрыл отверс-  
ком. И старая отвертка снова в  
о 2).

*Александр НОСОВ,  
г. Клецк.  
Фото автора.*

## Старый проверенный способ

Когда в доме начи-  
нают скрипеть дверные  
петли, я смазываю их  
следующим образом.  
Большим гвоздодером  
приподнимаю дверь на  
2-3 мм, вкладываю в каж-  
дую завесу по два кусоч-  
ка графитового стержня  
от простого карандаша  
МЗ и опускаю дверь. До-  
статочно несколько раз  
открыть-закрыть дверь,  
и скрип исчезнет.

*Евгений РУМЯНЦЕВ,  
г. Могилев.*

## ЗАРАБОТОК ДЛЯ ВСЕХ

Высылаем (оплата при получении)  
НОВИНКИ издат-ва "Радар", Москва:  
- Журнал "Свое дело и заработок" 1/2006,  
256 стр. с иллюстр. 75 вариантов: домашние  
производства, переработка с/х продукции и  
отходов, работа от фирм с их продукцией;  
выращивание дорогих растений, животных,  
птиц; новые услуги и др. **Содержание:** что и  
как делать, все нужные адреса, телефоны,  
затраты, доходы, советы и др. - **цена - 250р.**  
- "Оборудование для малого бизнеса".  
Книга, 2006 г., 224 стр. с иллюстр. Всего -  
657 видов от простейших и дешевых до  
домашних мини-цехов. Характеристики,  
цены, инструкции, где купить - **цена - 230р.**

**Цена комплекта (журнал+книга) - 380р.**

При заказе комплекта - подарок - брошюра  
"Сделай сам" (чертежи, схемы: спиртзавод,  
сетка-рабица, металлоискатель, кузница,  
ультразвук, стиральная машина и другое).

**ЗАКАЗ: 607220, Арзамас, пр. Ленина, 164,  
ИЦ "Алмаз", отд. 17-06. ОГРН: 1025201347082**



# Настенные сувениры из пеноблоков

Художественные способности я открыл в себе, когда взял в руки обломки от пеноблоков и решил изготовить из них фигурки. Пеноблоки белого цвета широко применяются для строительства. Материал это мягкий: хорошо пилится обычной ножовкой, режется ножом, обтачивается рашпилем и напильником, сверлится без применения дрели. Из него можно сделать разные красивые фигуры, барельефы и статуэтки. А какой это удобный прекрасный материал для изготовления макетов храмов и других зданий!

Сначала я выпиливал морские раковины, необычные по форме. Белые, розоватые, зеленоватые, голубоватые, они хорошо смотрятся на стене, особенно на темном фоне (если обои на стене светлые, то на участке стены, где будут висеть фигуры, лучше наклеить обои под дерево). Из фигур, имитирующих раковины, можно сделать целую коллекцию.

Ножовкой выпилил из пеноблока пластину, по размеру соответствующую размерам фигуры (толщина пластины для каждой фигуры указана на рисунке). Плоскости пластины выровняйте рашпилем (напильником), протрите влажной тряпочкой

и на одну из них через копирку переведите рисунок. Переводной рисунок может стереться, поэтому для закрепления обведите его иглой. Применяя ножовочное полотно (можно осколок полотна), нож, рашпиль, напильник, сверло, вырежьте из пластины по контуру фигуру. После этого сделайте на ней рельеф согласно рисунку. С обратной стороны в пластине просверлите отверстие для того, чтобы можно было повесить фигуру на стену.

На поверхности фигуры могут быть небольшие дефекты, а сама поверхность — пористой. Дефекты и пористость надо зашпатлевать. Для приготовления шпатлевки

сварите клейстер из муки. Добавьте в него мелко размолотый мел. Для заделки крупных дефектов применяется густая шпатлевка, а для заделки пор — консистенции жидкой сметаны. Сначала зашпатлюйте крупные дефекты, а потом кисточкой нанесите жидкую шпатлевку по всей поверхности два раза.

После шпатлевания и просушки поверхность фигуры зачистите путанкой из рыболовной лески. Поверхность фигур покройте водоэмульсионной краской, а для придания цвета добавьте в нее акварельную краску.

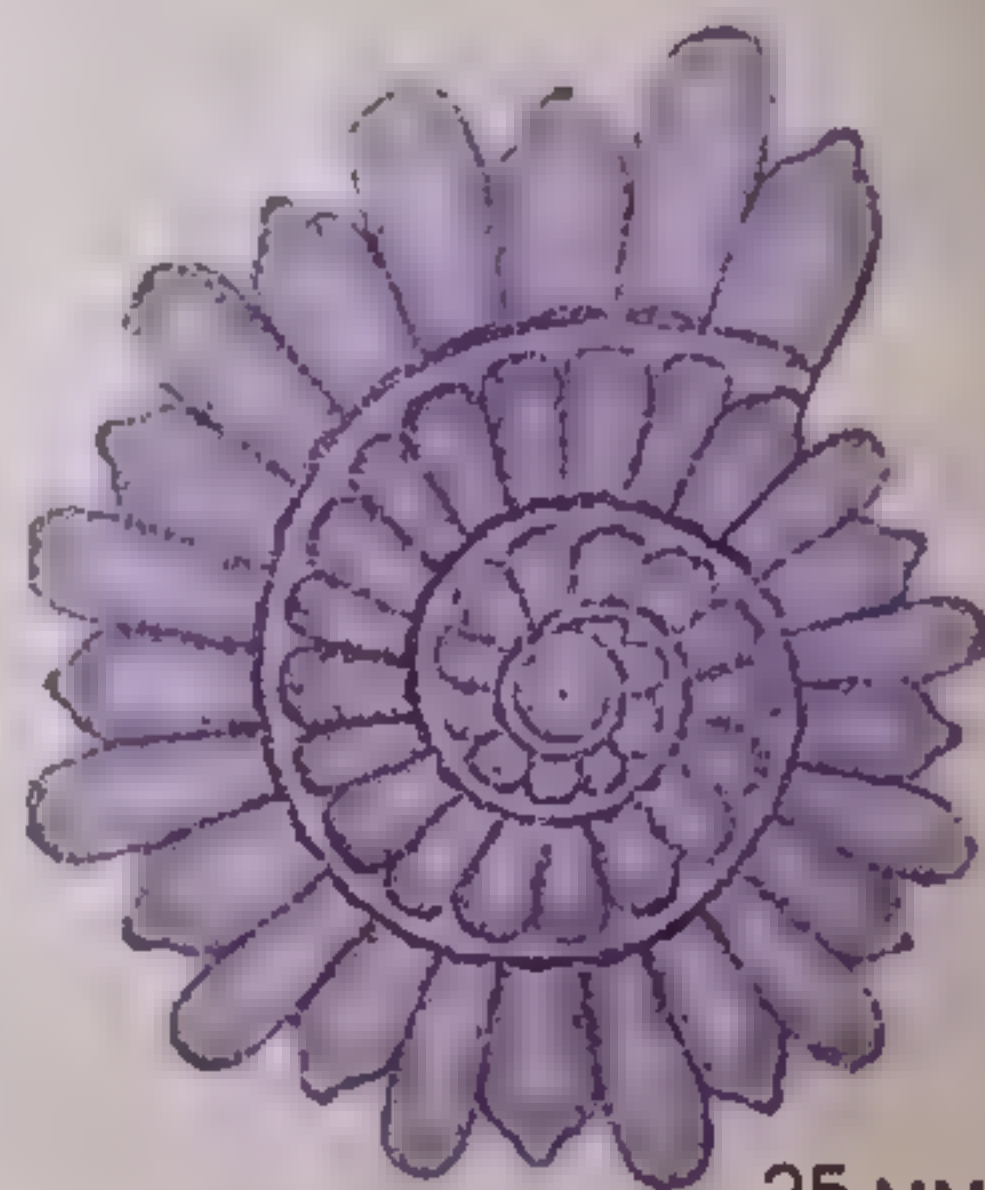
Для того, чтобы при резке пеноблока было меньше пыли, изделие периодически смачивайте водой. Можете защитить лицо маской, сделанной из 1,5-литровой прозрачной пластиковой бутылки.

Материал пеноблока хорошо склеивается канцелярским силикатным клеем.

Виктор УТКИН,  
г. Сердобск Пензенской обл.



40 мм



25 мм

Будучи в г. Жодино Минской области, заглянул в местный Центр детского творчества и познакомился здесь с великолепными работами ребят и руководителей кружков декоративно-прикладного искусства.

Особенно понравились панно и картины, выполненные аппликацией, тестопластикой. «Утро в джунглях» (фото 1) — работа Андрея Зубова под руководством методиста по тестопластике Татьяны Витальевны Станкевич. А вот такую симпатичную «Ворону» сделала Настя Баженова (фото 2).

Делать картины, панно с использованием теста совсем несложно. На картон нужного размера наносим рисунок. Затем готовим специальное тесто: 1 ст. муки и 0,5 ст. соли смешиваем с водой до получения густой массы. Тут же

## Из теста и нарезанных ниток



приступаем к лепке, наносим тесто по рисунку. Когда тесто высохнет, вылепленный рельефный рисунок раскрашиваем гуашью или карандашами. Готовую работу вставляем в деревянную рамку.

На фото 3 «Избушка



Деда Мороза», выполненная аппликацией из ниток. Этот способ изготовления картины, панно также под силу каждому. На основу из ДВП или гофрированного картона наносят рисунок, который промазывают клеем ПВА и наклеивают на



него (по деталям рисунка) нарезанные нитки нужного цвета. Такие картины-панно лучше смотрятся, если использовать нитки потолще.

Николай КОМЛЕВ.  
Фото

Александра ХОМИЧЕНКО.



# Улыбка ангела

Фотографию вот такого чудесного ангелочка и схему его вышивки в рамках акции, проводимой газетой, прислала в редакцию **Ирина КУНЦЕВИЧ** из деревни Талька Минской области. Вот что она написала в своем письме: «Наша семья около 7 лет выписывает толоковские газеты «Народный доктор» и «Наша кухня», а вот газету «Делаем сами» я покупала в киоске. Но в этом году решила, что лучший способ не пропустить очередной номер — подписаться. По советам, опублико-

ванным в газете, я уже сшила дочери сарафан из своих джинсов и новогодний костюм. Многие идеи оказались полезны мужу. Так что спасибо всем, кто принимает участие в создании такого полезного издания!»

Слова благодарности читательницы в полной мере относятся и к вам, уважаемые авторы. Так что мы ждем от вас толковых, а главное — проверенных советов, применимых в быту.

**Схему вышивки смотрите на стр. 18-19.**



## Он всегда со мной

Своего Ангела-хранителя я связала в 11 лет, со мной он уже 5 лет. Как талисман беру его с собой на соревнования и занимаю призовые места.

Связала его из пряжи разных цветов: личико и голову — из белоснежной, руки — розовой, туловище — вишневой, ноги — зеленой, белой, желтой и сиреневой пряжи. На ноги ангелочку я связала белоснежные пинетки. Глазки вышила небесно-голубым мулине. Голову украсила разноцветным колпаком с кисточкой. На его левое плечо повесила вязаную сумочку. С этой сумкой у нас в семье связана целая традиция: ровно в полночь 31 декабря каждый член семьи пишет свое заветное желание, кладет в

сумочку ангела — и оно исполняется.

Для вязания ангела нужен крючок №3 и несколько клубков разноцветной пряжи.

### ТУЛОВИЩЕ

Для половины туловища набираем 40 петель. По **схеме 1** вяжем полустолбиками 10 рядов. Отсчитав от левого края 10 петель, с 11-ой вяжем 20 петель полустолбиками 14 рядов (любой пряжей, на ваш вкус, главное, чтобы по цвету она отличалась от той, которой вы вязали руки). Ноги тоже вяжем из разноцветной пряжи — 20 петель (по 10 петель на каждую ногу) полустолбиком 24 ряда. Аналогично вяжем вторую половину туловища и сшиваем обе детали.

### ГОЛОВА

1 ряд — цепочку из 4 пе-



тель замыкаем в кружок соединительным столбиком.

2 ряд — в каждой второй петле вяжем 2 полустолбика (= 8 п.)

3 ряд — во второй петле и в предпоследней вяжем 2 полустолбика (= 12 п.)

4 ряд — аналогично третьему (= 16 п.)

И так до 9 ряда, в котором должно быть 36 петель.

В каждом ряду, начиная с 10-го, 3 и 4 петлю провязываем вместе.

И так до 19 ряда, в котором должно остаться 2 петли. Их нужно связать вместе.

Колпак на голову вяжем из разноцветных ниток в 9 рядов по **схеме 2**.

### ВЯЗАНИЕ ПИНЕТОК

Носковую часть вяжем по кругу (**схема 3а**). Связав 7 рядов, делим вязание на две части, оставив для нижней 15 петель. Их и продолжаем вязать. Заканчиваем вязание по **схеме 3б**, соединяя носок и задник вместе. Вторую пинетку вяжем аналогично.

Игрушку набиваем ватой и сшиваем швы.

**Наталья ГОВОРУН,**  
с. Политотдельское  
Волгоградской обл.  
На фото — автор.

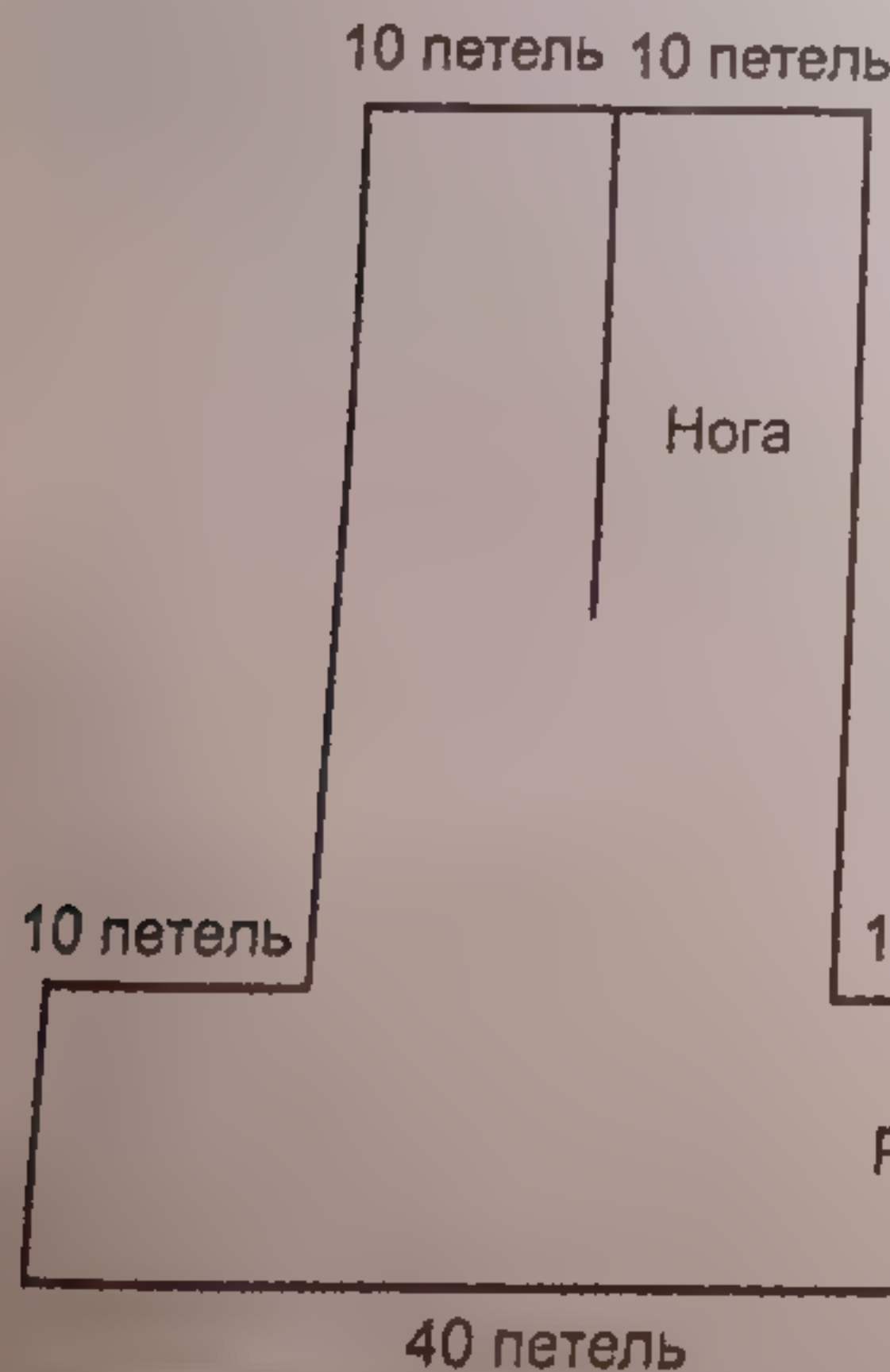


Схема 1

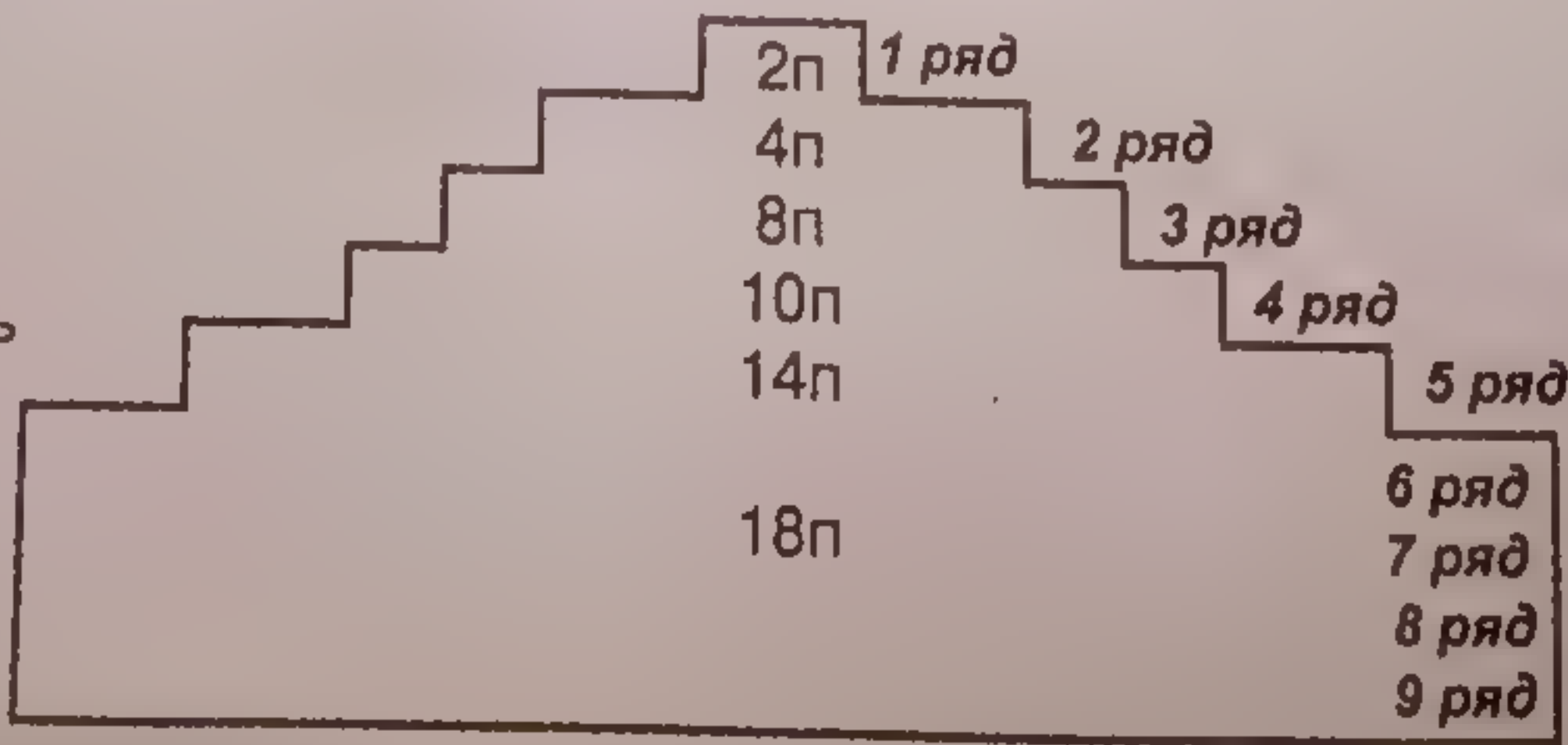


Схема 2

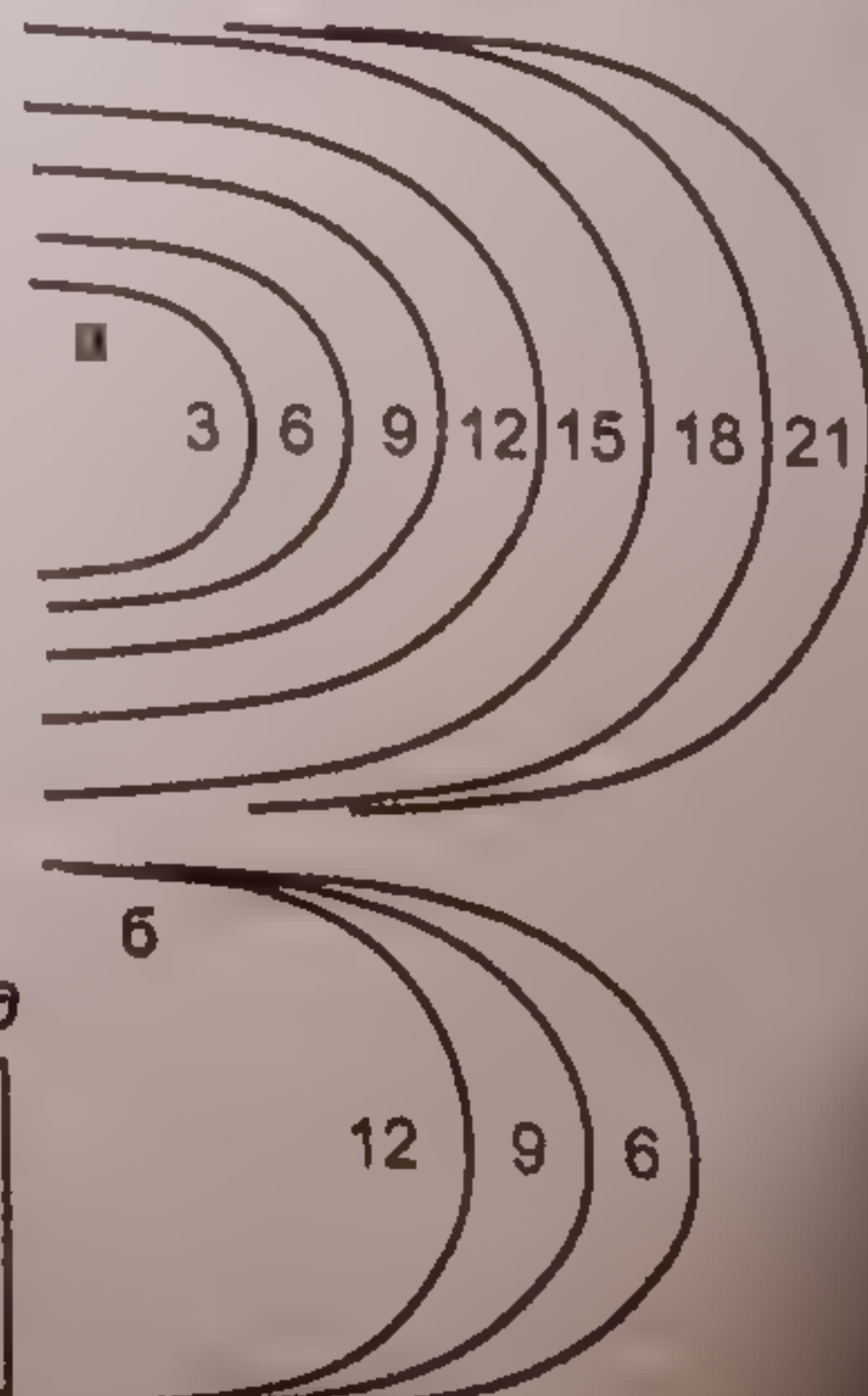


Схема 3



# Прорезная резьба

В № 21 газеты за 2006 год Николай Спешков из п. Ильинский Пермского края просил поделиться схемами узоров наличников. Ответ на этот вопрос можно найти в № 11 газеты за 1998 г. и в № 3 за 1999 г. К этой информации добавлю несколько своих замечаний.

Кроме наличников резьбой можно украшать фронтоны домов, крылечки, двери, калитки, беседки и другие малые архитектурные формы на участке. Наши предки считали резьбу оберегами, защищавшими от злых сил, поэтому ею обрамляли все оконные и дверные проемы в доме. В наше рациональное время резьба носит чисто декоративный характер и создает хорошее настроение окружающим.

Лучше всего для украшения использовать прорезную резьбу (ее также называют сквозной или пропильной). Для ее выполнения необходим минимум инструмента: электродрель с набором перовых сверл, электролобзик или ручная дрель и выкружная (или прорезная) пила — пила-ножовка с узким, относительно толстым полотном с зубьями средней величины, заточенными

для пиления вдоль волокон. Если пила широковата, ее необходимо сузить, сточив полотно.

В качестве материала для выпиливания можно использовать доску, горбыль, фанеру, пластик. Интересно смотрится орнамент, вырезанный из фанеры и закрепленный на доске контрастного цвета.

Техника выполнения резьбы довольно проста. На

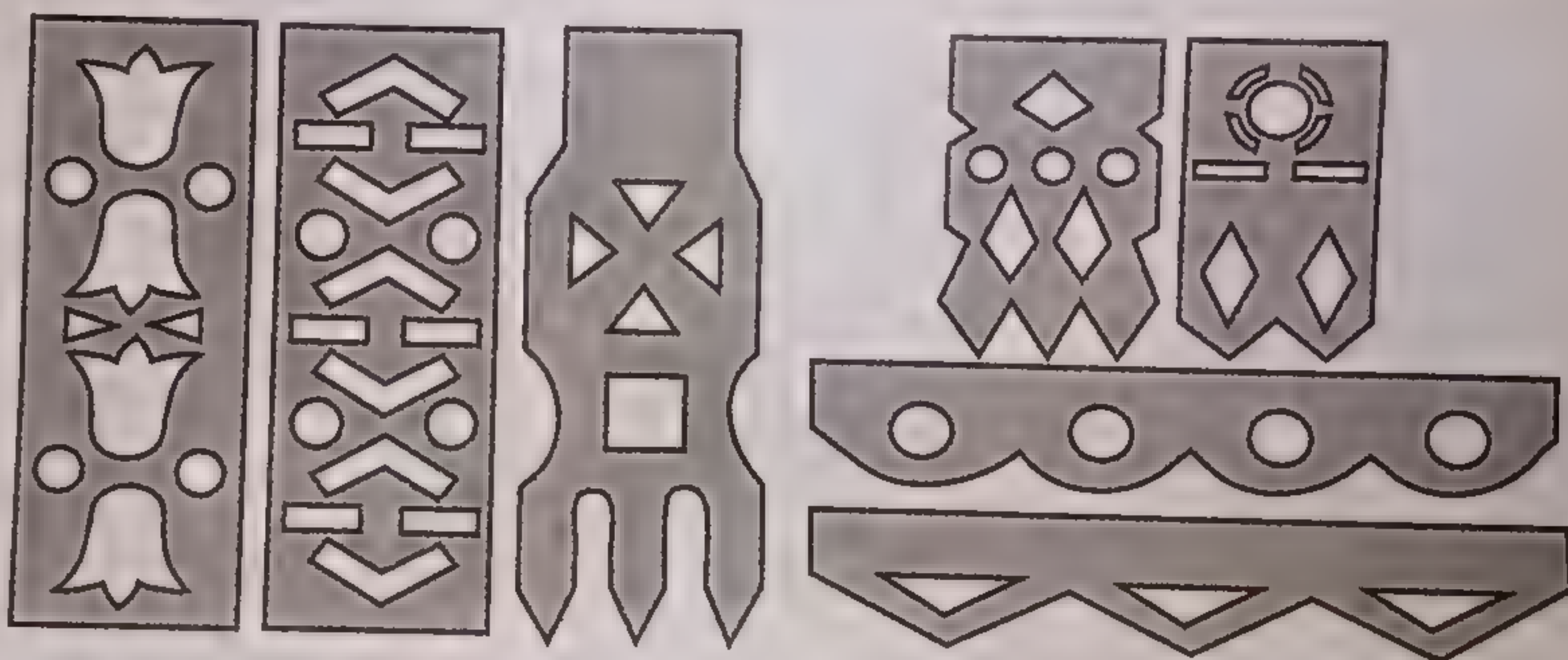
заготовку при помощи трафарета наносят рисунок и закрепляют ее. Далее в заготовке высверливают отверстие — для того, чтобы вставить полотно пилы, и выпиливают узор по контуру. Диаметр начального отверстия должен быть не меньше ширины лезвия пилы на расстоянии 10 см от ее конца. Готовый фрагмент зачищают шкуркой, покрывают олифой, красят или лакируют.

Не надо увлекаться выпиливанием мелких фигур, так как этот процесс отнимает много времени, а впечатления воздушности такие фигуры не создают.

Для получения светотени диаметр окружности, вписываемой в вырезаемую фигуру, должен быть в 2-3 раза больше толщины доски. Когда резьба отстоит от стены на некотором расстоянии, это создает впечатление объема. В разное время суток при освещении под разными углами светотени формируют «живой» рисунок.

Из всего разнообразия узоров привожу те, что нравятся мне, но рисунки можно комбинировать по своему вкусу.

Сергей ДРОНИК,  
п. Высокое Витебской обл.



## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### ВЕЧНАЯ ЛАМПОЧКА

В выключателе освещения отсоедините один провод и в этот разрыв включите диод с обратным напряжением не менее 200 В и током 3-5 А. Диод погасит напряжение на лампе освещения до 130-150 В, и она будет служить дольше (у меня уже три года). Освещенности хватит для «неответственных» мест: ванная, туалет, коридор (рис. 1).

### «СВЕЯЩИЙСЯ» ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

К контактным винтам выключателя (параллельное соединение) подключите цепочку из неоновой лампочки типа МН-3 и резистора МЛТ-05 сопротивлением 100-150 кОм. При выключении лампы освещения ток пойдет по цепи: резистор, неоновая лампочка, лампа освещения. Если у вас скрытая проводка и выключатель встроены в термовкладыш, неоновая лампа будет освещать выключатель изнутри (рис. 2).

### ДЛЯ АВТОЛЮБИТЕЛЯ

Чтобы плюсовая клемма аккумулятора не окислялась, под наконечник провода на клемму аккумулятора наденьте кольцо из фетра (сукна или шерстяной ткани), предварительно пропитав ткань любым маслом. Для очистки наконечника провода окуните его на несколько минут в содовый раствор. Так клемма никогда не окислится.

Борис САВИНОВ,  
г. Новосибирск.

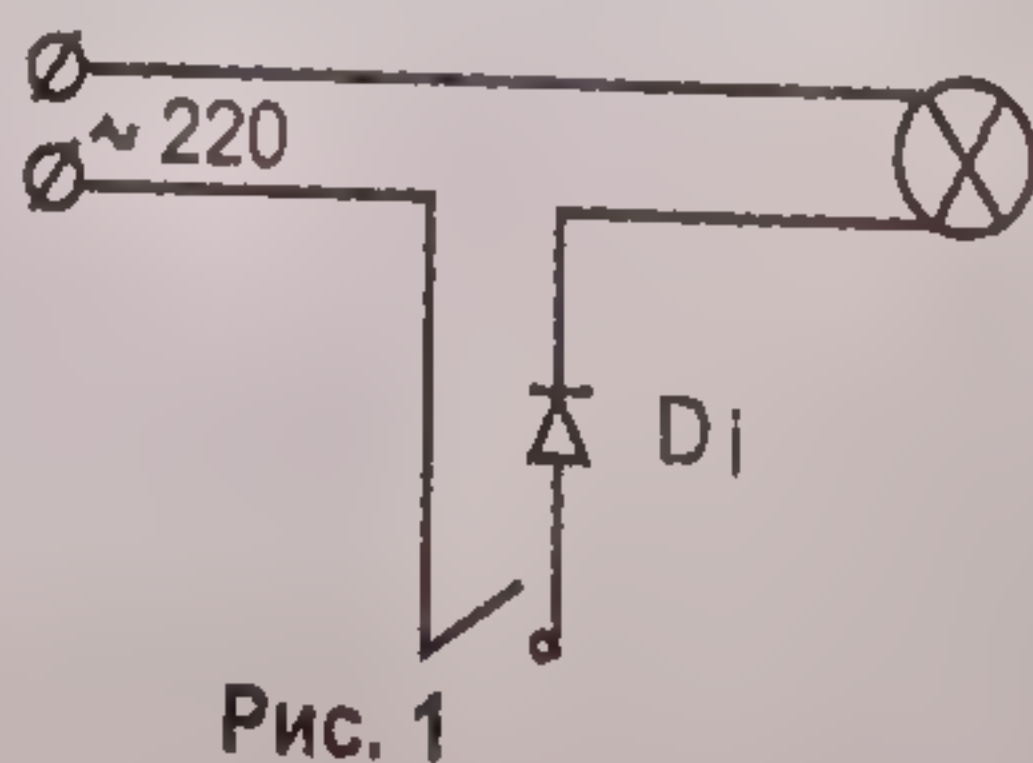


Рис. 1

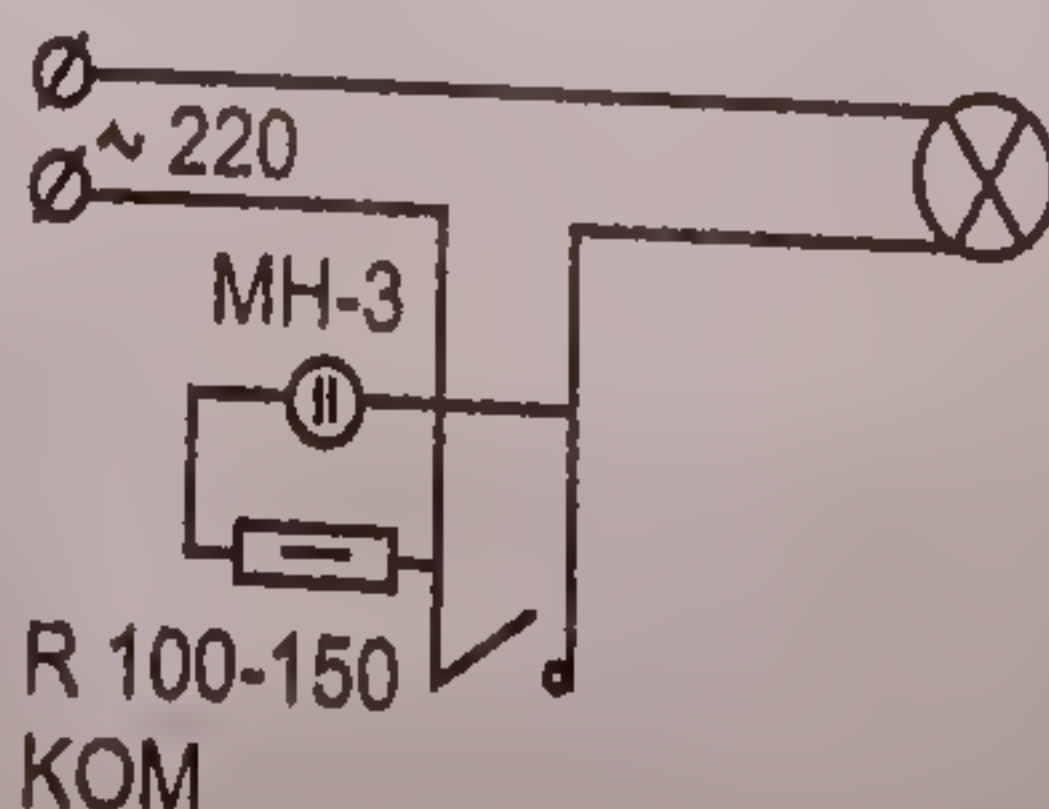


Рис. 2

## Читайте в следующем номере:

- Скважина без бура
- Станок для сверления отверстий в боковых планках ульевых рамок
- Угловая этажерка для детской комнаты
- Картины из макарон
- Сувенир для кухни «Хозяюшка»
- Вязаный комплект (берет и пончо)



# Генератор биогаза

Все органические отходы, которые обычно идут на приготовление компоста, могут быть использованы и для получения биогаза. Ведь при брожении без доступа воздуха до 60-70% углерода бродящей массы переходит в газ метан, который пригоден для сжигания в обычной газовой плите.

Если загрузить в камеру 1 объемом 1 куб.м биотопливо 2 — мелко нарубленные органические отходы, разведенные в воде в соотношении 1:5-1:10 — и обеспечить температуру 25-30 град., то через 3-5 дней камера начнет ежедневно давать 0,7-0,9 куб.м биогаза. В этом смысле лучшим биотопливом является коровий навоз.

Схема генератора биогаза приведена на рисунке. Основным узлом является газгольдер, который состоит из емкости газосборника 7 и колокола газосборника 6. Емкость сделана из 250-литровой металлической бочки с вырезанным верхом. В качестве колокола подходит стандартная 100-литровая бочка (например, из-под карбида кальция). В дне колокола сделано отверстие для трубы, по которой поступает образующийся биогаз. Бочку нужно перевернуть вверх дном, поставить в емкость генератора и заполнить водой 8 по самую крышку. По мере заполнения колокола газом, вода вытесняется из колокола в емкость газгольдера.

Следующий важный узел генератора — реактор, или бродильная камера 1. Лучше всего ее сварить из листового металла. Возможен вариант использования нескольких 250-литровых бочек с герметичными крышками. Вместо одной из пробок вкручена труба соответствующего диаметра 4, другая пробка 9 служит для загрузки и выгрузки биотоплива. Все соединения труб — резьбовые. При монтаже трубопроводов использованы металлические фитинги и запорная арматура. Для контроля процесса схема оборудована пробковыми кранами 3 и манометром 5 на 6 атм.

**Эксплуатация генератора биогаза должна осуществляться в соответствии с правилами техники безопасности, принятыми в отношении газовых установок. А именно:**

- генератор должен находиться в отдельно стоящем помещении, выполненном из негорючих материалов;
- помещение должно быть оборудовано принудительной приточно-вытяжной вентиляцией, в том числе и на уровне пола;

- электрооборудование должно быть выполнено во взрывозащищенном исполнении, исключающем попадание искр в воздух;

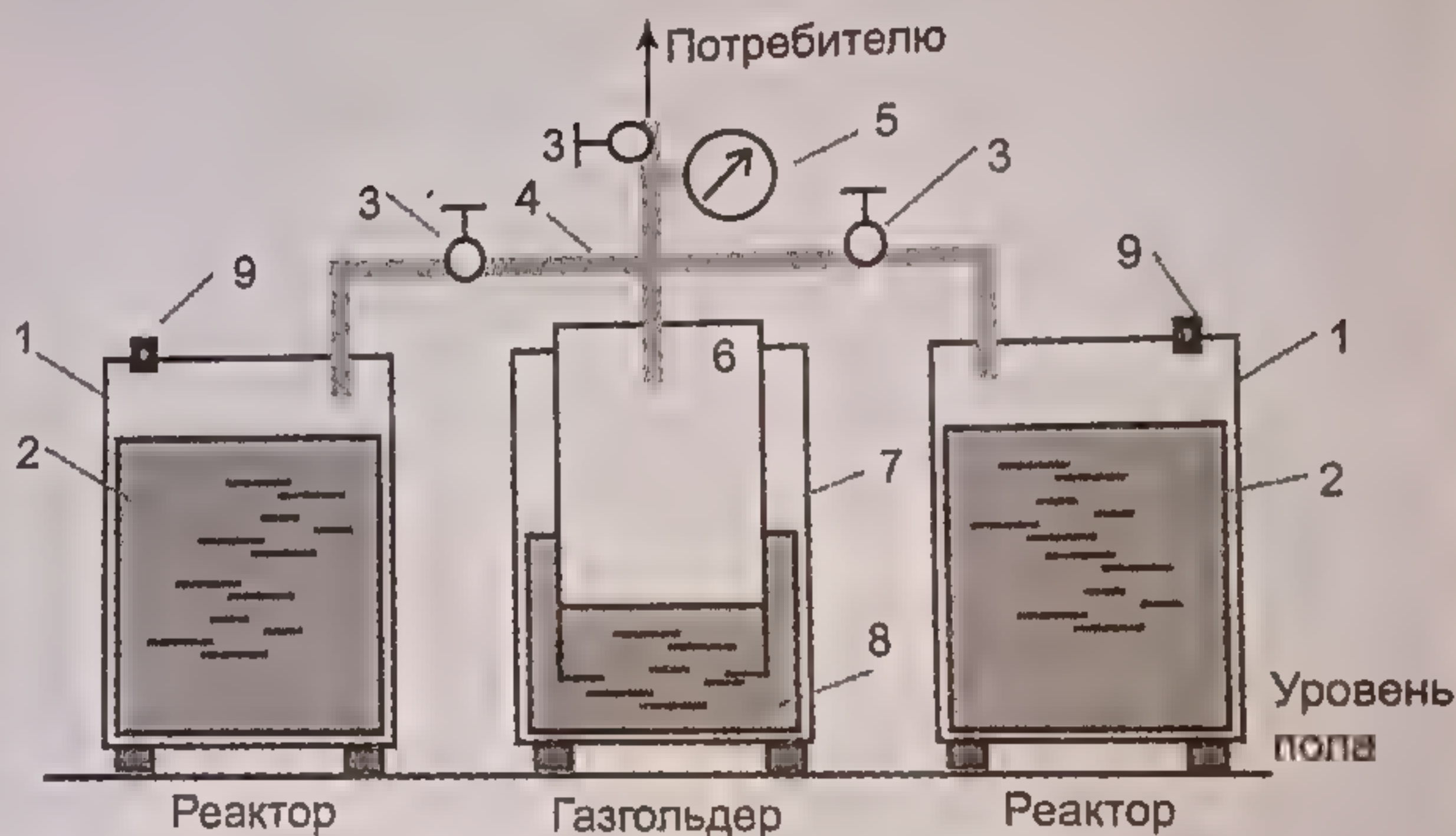
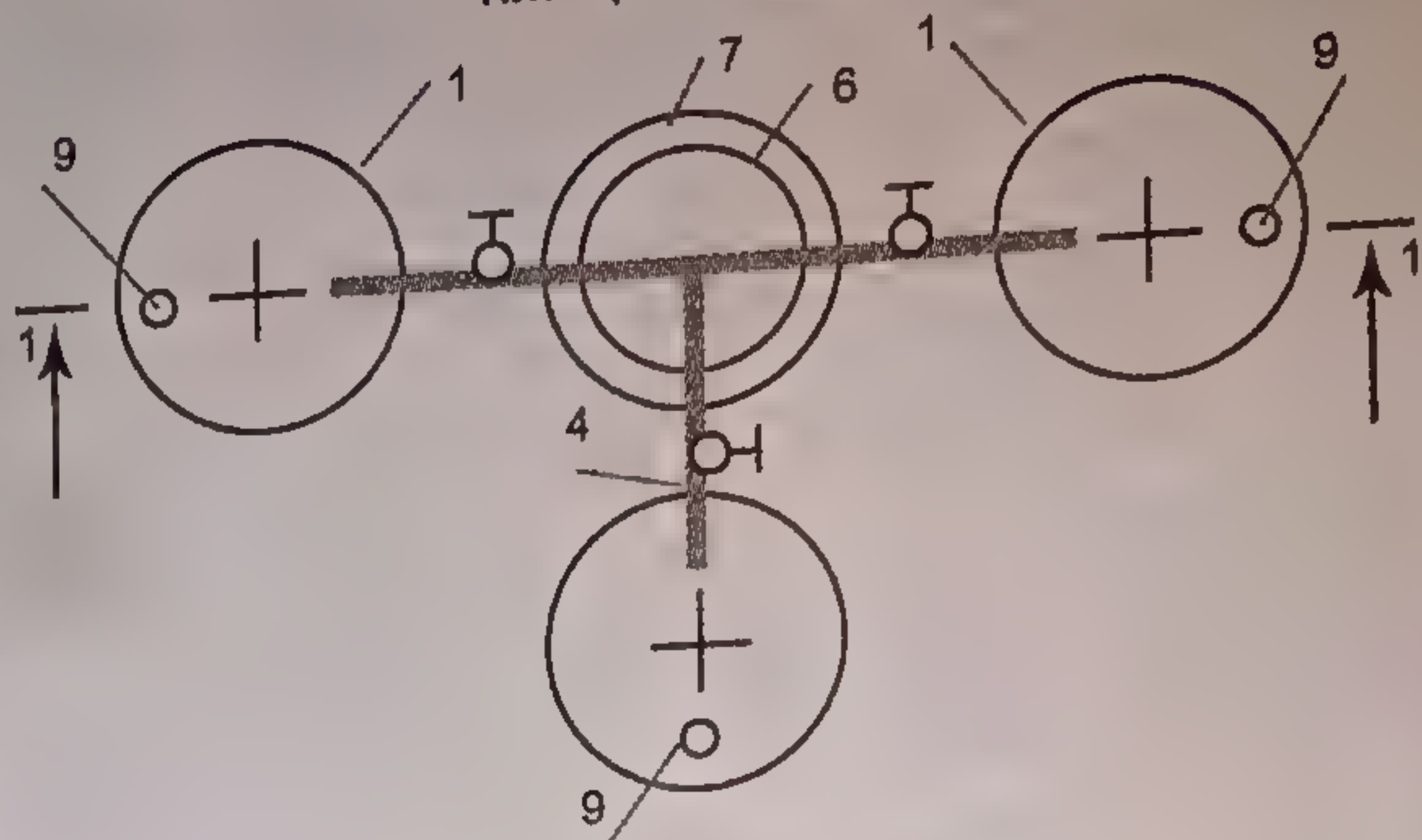
- поверхности составных частей генератора (бродильная камера, газгольдер, трубы) должны быть утеплены и покрашены в белый цвет;

- колебание температуры в помещении не должно превышать +3 град.

Данная установка в технологическом отношении вполне доступна для изготовления и может оказать посильную помощь в экономии энергоресурсов как фермерам, так и владельцам приусадебных участков.

Вячеслав КЛИМОВ,  
п. Полотняный завод Калужской обл.

План (вид сверху)



1. Реактор (бродильная камера)
2. Биотопливо (разведено водой в соотношении 1:5)
3. Кран пробковый
4. Труба полиэтиленовая  $d=20-30$
5. Манометр на 6 атм
6. Колокол газосборника
7. Емкость газосборника (газгольдер)
8. Вода
9. Пробка герметичная для загрузки и выгрузки биотоплива

## ЧИТАТЕЛЬ — ЧИТАТЕЛЮ

В «ДС» №4 за 2007 г. в рубрике «Кто подскажет?» Лидия Петровна из Могилева просила совета, как избавиться от грибка в подвале.

Я обычно смазываю пораженные участки любым моторным маслом. Грибок такой «пищи» не выдерживает и исчезает.

Василий ГРИЦУК,  
д. Псыщево Брестской обл.

## КТО ПОДСКАЖЕТ?

Может быть, кто-нибудь из читателей поделится опытом массового изготовления черенков для лопат, граблей, тяпок?

ГРИЦУК Василий Антонович,  
225824 Брестская обл., Ивановский р-н, п/о Псыщево.



Стрелка на деталях  
указывает направление ворса.



# ПОДПИСКА

## на 2-е полугодие 2007 года

### Присоединяйтесь, Самоделкины!

До горячего лета еще далеко, но горячая пора для хозяев дачных и приусадебных участков уже пришла.

Обновить дом, еще раз проверить садовый инвентарь, подготовиться к строительству теплицы и прочих садовых сооружений — всех забот и не перечесть.

Чтобы труд не был трудным, а дарил радость — не забудьте подписаться на газету «Делаем сами».

**Подписные индексы газеты «Делаем сами»:**

по каталогу «Пресса России» — 63246,

по каталогу «Почта России» — 12660,

по каталогу агентства «Роспечать» — 35730.

**Подписные индексы брошюры «Хороша банька, или С легким паром!» серии «Мастерская на дому»:**

по каталогу «Пресса России» — 15363,

по каталогу «Почта России» — 12668,

по каталогу агентства «Роспечать» — 81334.

## НОВИНКА!

Хотите испытывать радость при готовке кулинарных шедевров и получать удовольствие от наслаждения вкусом? Тогда «ЗОЛОТЫЕ РЕЦЕПТЫ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ» — это ваше издание! На «золотых» страницах вы найдете самые оригинальные и изысканные блюда к праздничному столу (но доступные нашему кошельку), интересные и сытные рецепты на каждый день, советы молодым хозяйкам и бывалым кулинарам! Пройдя читательскую проверку (что подтверждается фотографиями) и наш отбор, только самые лучшие, ароматные и вкусные блюда попали на страницы.

Торопитесь приобрести и сделать свою кулинарную жизнь разнообразной и вкусной!

**Уже в продаже!**

## КАК В РОССИИ ДЕЛАЮТ ДЕНЬГИ?

Производственное предприятие «Киров-Стройиндустрия» предлагает более 100 наименований оборудования для малого и среднего бизнеса, для производства:

- Стеновых и фундаментных блоков из местного сырья (шлак, керамзит, арболит). Себестоимость от 7 руб. при реализации 50 руб.;
- Газоблоков, пеноблоков, монолитного пенобетона;
- Брусчатки (фигурной тротуарной плитки), заборов, памятников.

[www.ksin.ru](http://www.ksin.ru)

Всегда в наличии полная технологическая линия для строительства и благоустройства коттеджей, дач, садовых домиков, гаражей, хозблоков и другое!

Большой ассортимент по производственным мощностям (от семейного строительства до крупного бизнеса).

Стоимость оборудования от 7 до 200 тыс. руб! Качество подтверждено семью патентами РФ! Также предлагаем оборудование:

- Плазменный аппарат для резки и сварки (режет и сваривает любые металлы, камень, бетон и т.п., работает на воде и водке!);
- Флокатор - аппарат для нанесения бархата на любую поверхность;
- Коптильни для продуктов
- И много других уникальных предложений!

**Доставим оборудование в любую точку России! Организовать эти производства по силам каждому!**

Для получения БЕСПЛАТНЫХ цветных каталогов с подробной информацией о нашем оборудовании пишите по адресу: 610000, г. Киров, а/я 30, Киров-Стройиндустрия, отдел 90-2003. Телефоны в г. Кирове: 8-800-2000-820 (звонок по России БЕСПЛАТНЫЙ); 8(8332) 56-30-29, 57-31-24.

## А ВЫ ХОТИТЕ ПРОЖИТЬ БОЛЬШЕ 120 ЛЕТ?

Российский изобретатель В. Фролов заявляет, что проживет во здравии до 120 лет, а то и более: «За 2 года тренировок на изобретенном мною специальном дыхательном тренажере я добился больших результатов: кожа стала эластичной, исчезла седина... Исследование моего организма... повергло в шок ученых: мой биологический возраст соответствовал возрасту 20-летнего спортсмена, а мне уже 65 лет. Но настоящее чудо произошло тогда, когда один за другим такого же результата стали достигать мои знакомые, их знакомые и соседи...»

■ При использовании тренажера улучшается работа ВСЕХ органов человека! Исчезает седина, начинают расти волосы, повышается работоспособность, улучшается жизненный тонус, происходит омоложение организма.

■ Тренажер рекомендован при ишемической болезни сердца, после инфаркта, инсульта, при гипертонии, атеросклерозе, астме, сахарном диабете, язвах ЖКТ, простатите, остеопорозе, ослабленном иммунитете и т. д.

**ТОВАР XXI ВЕКА!** ■ Всего 20 минут простых занятий на тренажере Фролова в день в течение 2 месяцев, и Вы не заметите, как у вас откроется «второе» дыхание, вернется отличное настроение, здоровый сон, прекрасное самочувствие.

**ЖИВИ И МОЛОДЕЙ!!!**

Цена с оплатой при получении на почте - 995 руб., при заказе от 2 шт. - цена 920 руб. за шт.

## ПРОДЛИ ЖИЗНЬ СВОЕЙ МАШИНЕ!

Высокие цены на бензин рушат семейный бюджет, а качество топлива - двигатель машины? Теперь выход есть! Ученым-физикам из МЭИ и МГУ удалось разработать уникальную технологию экономичности и долговечности двигателей и воплотить ее в образе **Автомобильного Синтезатора Катализатора (АСК)**, который легко устанавливается (подключение аналогично бензофильтру) на карбюраторный, дизельный, инжекторный двигатель легковой и грузовой машины, как импортной, так и отечественной. Как это происходит? При работе АСК, масла и металлы приобретают каталитические свойства, что приводит к изменению температуры и интенсивности газификации топлива и поляризации отдельных молекул масла. Топливо разлагается на более легкие фракции, имеющие большую энергетическую и октановую численность. В результате:

- топливо экономится на 14% и более!
- Обеспечивается уверенный запуск двигателя даже при -40°C! За счет охлаждения топливно-воздушной смеси уменьшается давление за карбюраторным пространством, за счет чего увеличивается плотность смеси и мощность мотора (двигатель 1500 с АСК = 1700)! За счет поляризации масляная пленка притягивается к трущимся поверхностям, это исключает сухой пуск, продлевает ресурс двигателя (до 2 раз - новых и до 4 раз - старых)! ■ улучшает работу инжектора и карбюратора при наличии дефектов регулировок и засорах! За счет активизации процесса горения ■ уменьшается: дымность выхлопа в 1,5-5 раз! - СО и СН до 2-5 раз!

Цена - 1395 руб. с оплатой при получении

## ЧУДО-ПЕЧЬ

УСОВЕРШЕНСТВОВАННАЯ МОДЕЛЬ!

**ОБЛАДАЕТ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТЬЮ (2,5 кВт)!**

Проста в эксплуатации, легкая, экономичная - без копоти и вредных для здоровья выбросов. Обогреет дом и дачу, приготовит пищу, защитит от неожиданных холодов склады, птичники, теплицы и любые другие помещения! Производится в России по японской технологии. Совершенно безопасна в эксплуатации! Печь обеспечивает комфортную температуру в помещении объемом 50 куб. метров при отрицательной температуре за пределами отапливаемого помещения!

Топливо: дизельное, керосин.

Расход - около 2 л в сутки!

Заправка через 16 часов!

Масса 6 кг, габариты 37x42x32 см.

**ИСПОЛЬЗУЕТСЯ МЧС РОССИИ!**

Это по-настоящему «народная чудо-печь», которая поможет пережить перебои с тепло-, газо- и энергоснабжением! Обогреет, накормит, выручит в любой ситуации при отключении тепла и электроэнергии! Уникальная переносная «чудо-печь» за 8 лет кропотливой разработки стала абсолютным лидером на мировом рынке!

Цена - 1890 руб. с оплатой при получении. Цена при заказе от 2 шт. - 1840 руб. за шт.

**ПОКУПАЯ У НАС, ВЫ ЗАЩИЩЕНЫ ОТ ПОДДЕЛОК**

Сделать заказ вы можете по телефонам:  
8-800-2000-820 (звонок по России БЕСПЛАТНЫЙ);  
8(8332) 40-98-05. Или написав по адресу:  
610000, г. Киров, а/я 30, отдел 90-2003.

**ДОСТАВКА ПО РОССИИ БЕСПЛАТНО!**

[www.ksin.ru](http://www.ksin.ru)

На правах рекламы  
ОГРН 1024318020007  
ООО «Киров-Стройиндустрия»  
г. Киров, ул. Погова, 61, отдел 90-2003



Елена Болеславовна Буйко создает торты. Не просто печет или делает, а именно создает. Причем одни из них она конструирует, как архитектор, другие лепит почти как скульптор. В общем, это не торты, а произведения кондитерского искусства. Особенно впечатляют ее свадебные композиции. Со сказочной красоты дворцами, фигурками жениха и невесты, птицами, без которых немислимо семейное счастье: грациозными белыми лебедями — символом супружеской верности, и аистами, приносящими здоровое, многочисленное потомство. Иногда в торт монтирует мигающую световую «таблетку» и музыкальную, наигрывающую свадебный марш

Мендельсона. Самое приятное, что все эти кондитерские шедевры при желании можно съесть. Если, конечно, поднимется рука сломать ажурные стены дворца или лебедю шею, извиняюсь, свернуть. Впрочем, спешить с этим делом совсем не обязательно, потому что творения рук Елены Болеславовны помимо красоты обладают еще одним ценным качеством — они могут без всякого ущерба для себя и не теряя вкусовых качеств стоять по году и более. Секрет долголетия заключается в специальном заварном креме, который «цементирует» здания и фигурки. Необходимую твердость ему придает желатин и сахарная пудра.

## Сладкие фантазии

Каждому из нас при рождении дается от Бога какой-нибудь талант. Истина не нова, все мы ее знаем. Другое дело — почувствовать его в себе и суметь раскрыть полностью. Вот задача, над решением которой многие бьются всю жизнь. Елене Болеславовне Буйко в этом смысле повезло. Она с самого начала стала заниматься делом, к которому чувствовала призвание. Делом, которому посвятила всю жизнь. 11 марта ей исполнилось 60 лет. Из них 36 Елена Болеславовна проработала в кондитерском цеху хлебозавода города Ошмяны — маленького райцентра Гродненской области. «Пережила» одиннадцать директоров, заработала огромное уважение коллег и, к сожалению, 2-ю группу инвалидности, из-за которой была вынуждена

досрочно выйти на пенсию. Хлебозавод — это не только аромат ванили с корицей и мягкие булочки. Всему этому сопутствуют жара, сквозняки

и годы ночных смен. И все же, как это банально ни звучит — нет худа без добра. Уйдя на пенсию, Елена Болеславовна смогла, наконец, дать волю своей творческой фантазии. Конечно, и до этого она, постигая секреты кондитерского мастерства, пекла оригинальные торты, побеждала в конкурсах и получала грамоты. Но все это, выражаясь языком фигурного катания, была произвольная программа. Теперь же пришло время показательных выступлений. О ней и раньше-то знали почти все в городке, а за несколько лет, благодаря людской молве и местной прессе, слухи о ее мастерстве разлетелись по всей округе. Заказчики стали приезжать из области и даже из белорусской

столицы. Правда, дело тут не только в тортах. При том, что Елена Болеславовна делает удивительной красоты композиции, она совершенно не знает их цены. Другими словами, сами клиенты определяют ту сумму, которую они платят ей за работу. В народе говорят: «по совести». Критерий, конечно, хороший, но уж больно расплывчатый. Соответственно, и богатства на нем не сделаешь. Но мою героиню, похоже, это не сильно волнует. Ей как истинно верующему человеку гораздо важнее быть в согласии со своей совестью.

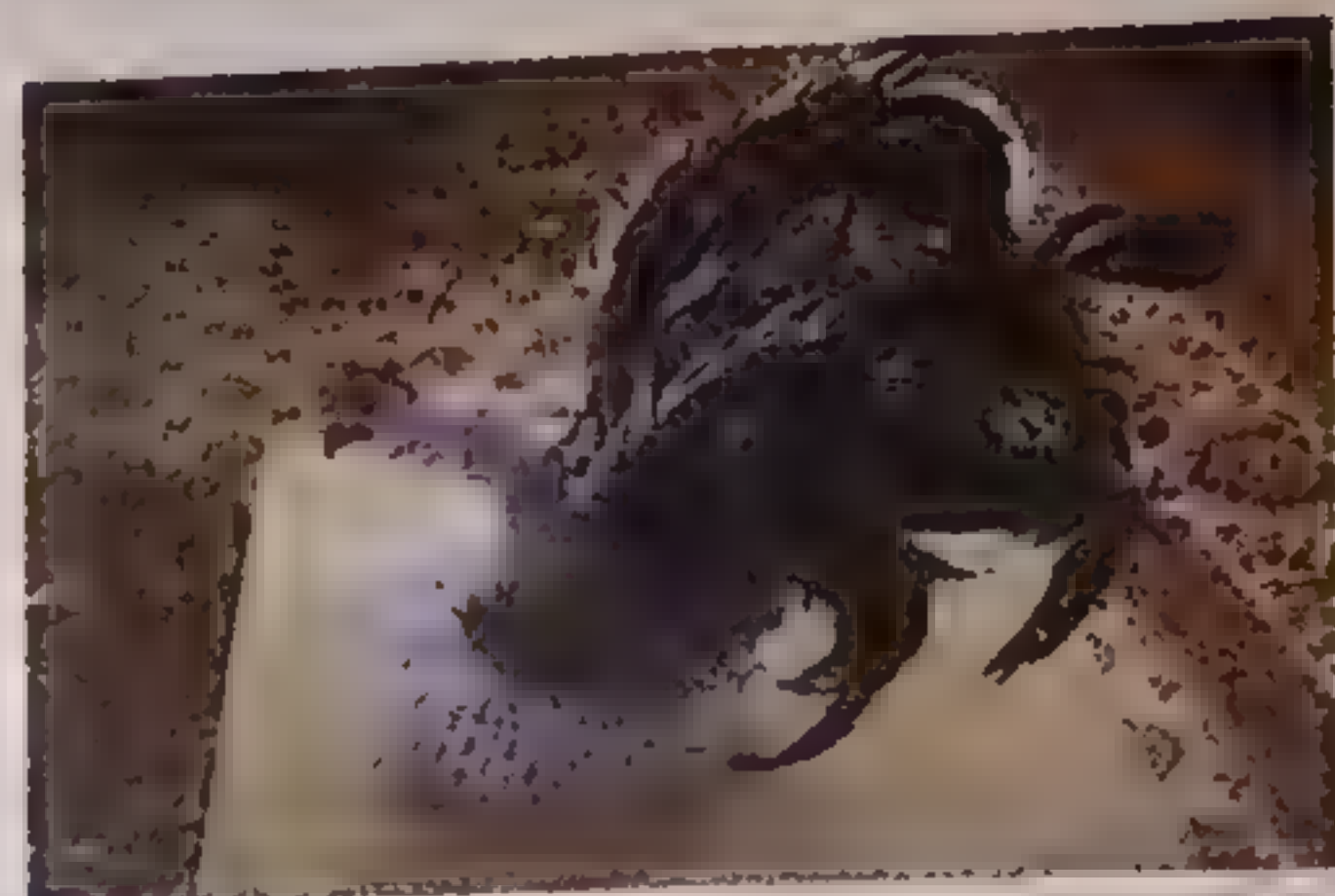
Любой приезжающий в Ошмяны первым делом обращает внимание на замечательный костел Святого архангела Михаила. Высо-



кий, возм...  
тре...  
году...  
100 л...  
Елен...  
твор...  
шеде...  
мое л...  
твор...  
Точн...  
пию...  
сото...  
На е...  
боле...  
сахар...  
Она...  
ни ф...  
ка —  
кост...  
мина...  
мые...  
да за...  
рит, ...  
поже...



конди-  
. Если,  
стены  
. Впро-  
ельно,  
ны по-  
качес-  
бя и не  
е. Сек-  
завар-  
фигур-  
атин и



кий, легкий и изящный, он возвышается в самом центре городка. В прошлом году костелу исполнилось 100 лет. По этому случаю Елена Болеславовна сотворила свой очередной шедевр — может быть, самое главное кондитерское творение в своей жизни. Точную кондитерскую копию костела 1 м 80 см высотой и 1 м 70 см шириной. На его изготовление ушло более 100 яиц и по 20 кг сахара и сахарной пудры. Она делала его, не имея ни фотографии, ни рисунка — по памяти. Ходила к костелу, смотрела, запоминала пропорции и самые важные детали. А когда закончила, то, как говорит, «ахвяравала» (то есть, пожертвовала) сладкую

копию настоящему костелу на удивление прихожанам. Местный ксендз сначала не хотел брать, опасался, что торт сразу рассыплется. Но «мини-костел» благополучно простоял несколько месяцев. И только из-за сырости — единственного, чего боятся «буйковские» торты — на нем слегка наклонились кресты. Теперь фотография этого уникального изделия хранится в местном краеведческом музее. А совсем недавно Елена Болеславовна передала свою огромную коллекцию домашних цветов из 65 экземпляров одной из местных школ. Те, кто вырастил хотя бы один цветок, поймут, чего стоит такой широ-

кий жест.

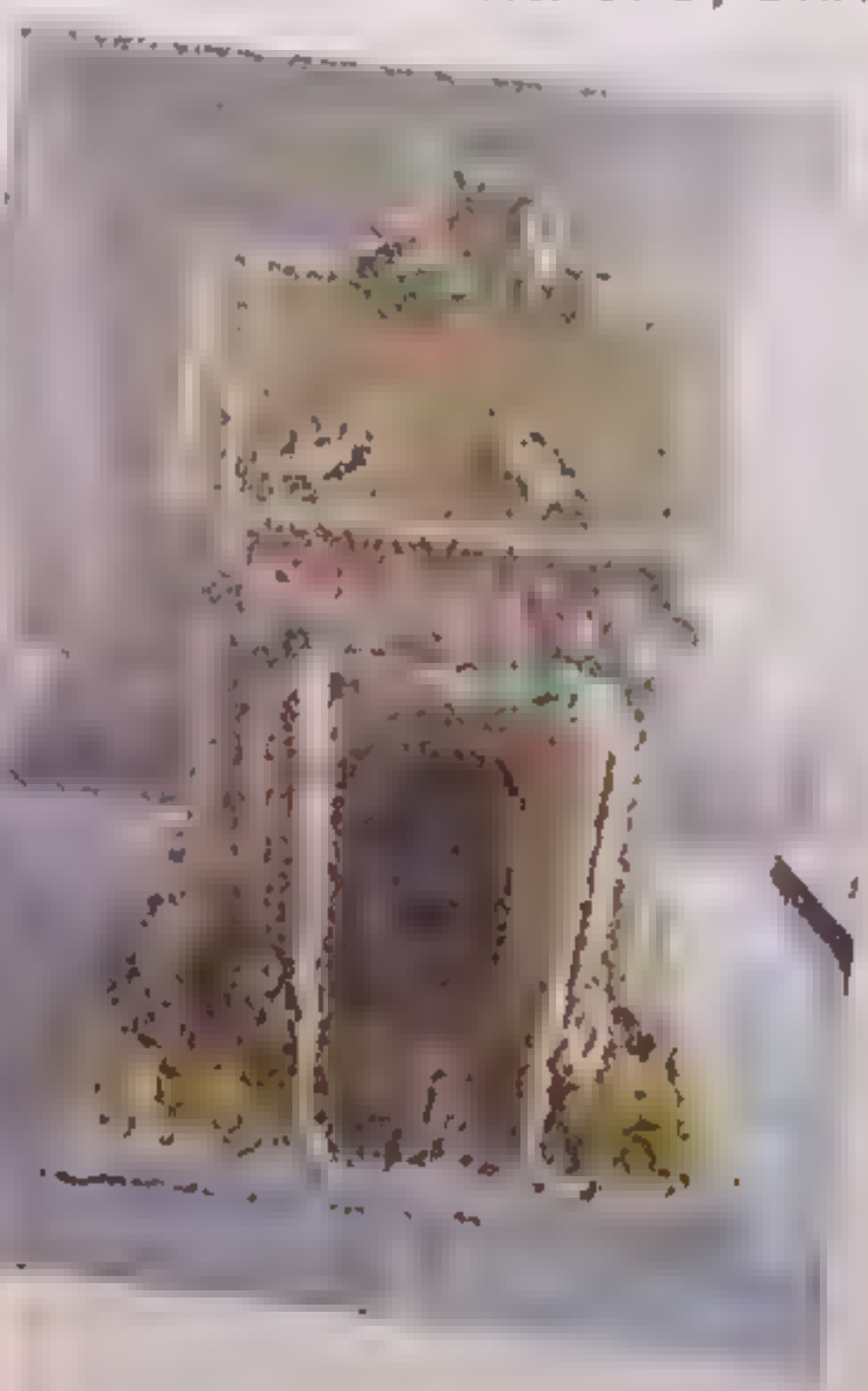
По-настоящему талантливые люди чаще всего талантливы во многом. Каждый из нас хоть раз в жизни, сам того не зная, занимался японским искусством «оригами», складывая бумажный корабль, самолетик или лягушонка. У Елены Болеславовны целый бумажный «птичник» — лебеди, петухи и куропатки, сделанные из огромного числа фрагментов. На лебедя, например, ушло 600 штук. Мастерница делала его, вклю-

последовательности — от заготовки и разрезки соломки до применения различных технологий плетения. Спрашиваю: «Откуда такая уверенность, ведь совершенно незнакомое дело?». Отвечает: «Пальцы, привыкшие делать всякие кренделя с тестом, могут научиться любому ремеслу». На очереди у нее — овладение гончарным искусством. С этим, наверняка, будет еще проще: от теста до глины — всего один шаг.

В свои 60 лет Елена Болеславовна умудрилась стать прабабушкой. Одна ее дочь обосновалась в Москве, другие дети поближе. Семье внуки уступили половину своего дома — ту самую, которую много лет назад родители мужа Елены Болеславовны выделили им, молодоженам. За стеной третье поколение Буйко обставляет свою жизнь уже совершенно по европейским меркам. А быт Елены Болеславовны и ее мужа Михаила Францевича — прост, старомоден и уютен. В нем присутствует спокойствие людей, живущих в ладу друг с другом и окружающим миром.

Сергей ШИШКИН.  
Фото автора.

Автор выражает  
благодарность  
Дануте Ольшук  
за содействие.



чая поклею и раскраску, 8 часов подряд! Следующим этапом своего творческого развития Елена Болеславовна выбрала плетение из соломки. Совершенно самостоятельно, используя лишь литературу, освоила это ремесло во всей

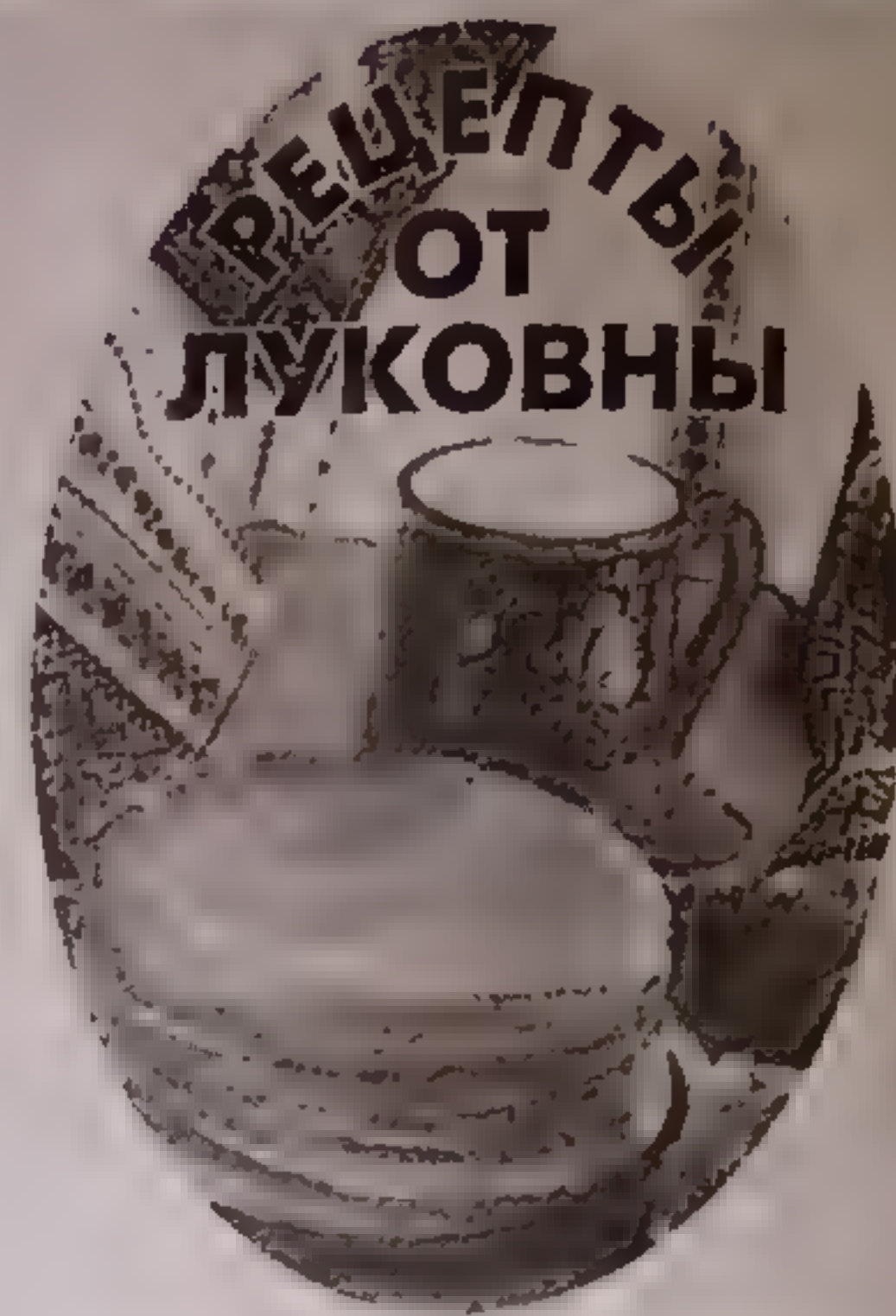
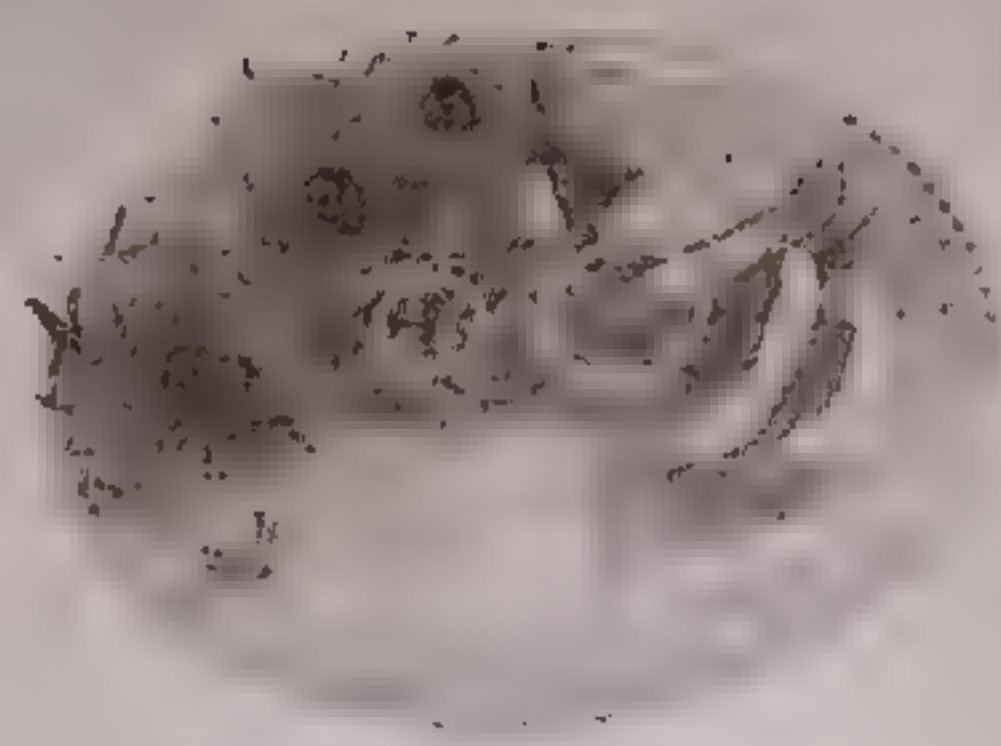


## Салат из редьки и соленых огурцов

На 1-2 редьки (200 г) возьмите 2 средних соленых огурца, среднюю луковицу, 2 ст.л. растительного масла, зелень, соль, сахар — по вкусу.

Очищенную редьку натрите стружкой или тонкими пластинками, посыпьте солью. Посуду с редькой накройте крышкой и хорошенько встряхните.

Огурцы нарежьте тонкими ломтиками, лук измельчите. Все смешайте с редькой, заправьте подсолнечным или льняным нерафинированным маслом. Добавьте соль и сахар. Готовый салат посыпьте мелко нарезанной зеленью.



## Тесто дрожжевое для пирожков

Дрожжевое тесто я готовлю как обычно. В теплой воде растворяю дрожжи, добавляю соль, сахар, ароматические вещества, просеянную муку и вымешиваю тесто в течение 10-15 минут. После этого добавляю в него слегка подогретое растительное рафинированное масло, снова перемешиваю, накрываю полотенцем и ставлю в теплое место на 2,5-3 часа. Хорошо вымешанное тесто должно отставать от рук и стенок посуды.

Когда тесто поднимется, обминаю его. Оставляю на полчаса, потом снова обминаю и — на разделочную доску, посыпанную мукой.

## Начинка из квашеной капусты с грибами

На 600 г капусты возьмите 3 средние луковицы, 50 г сухих грибов, 100 г растительного масла, соль, сахар, перец — по вкусу.

Грибы отварите, отожмите, пропустите через мясорубку. Капусту мелко порубите и тушите в кастрюле с растительным маслом до полуготовности, добавив отдельно обжаренный лук. Смешайте капусту и лук с грибами, добавьте соль, сахар и перец, тщательно перемешайте.

Надежда ПАСТУХОВА,  
д. Прибор Гомельской обл.

## В следующем выпуске рубрики «Рецепты от Луковны»:

- запеканка из картофеля с грибами
- начинка для пирожков из мака и изюма
- кисель из черного хлеба

## Выручит тесьма-«липучка»

Хочу поделиться своими идеями по использованию этой удивительной тесьмы.

Я применяю ее для подвешивания штор на балконе и на даче. Кусочки «липучки» пришиваю к верхней части штор с изнаночной стороны через каждые 20-30 см. Соответствующие контактные кусочки приклеиваю на верхнюю часть окна или двери (в зависимости от того, куда нужно повесить штору).

Когда в дверце тумбочки швейной машинки сломался замок, опять выручила «липучка».

Если нужно подвесить легкие картины или вышивки, панно (а сверлить бетонную стену ой как не хочется!), также использую «липучку».

Людмила БОРИСОВА,  
г. Витебск.

## СОВЕТЫ ПОД РУКУ

• Темные полосы со светлой замшевой обуви можно убрать, наклеив на них, а затем оторвав прозрачный скотч. После этого зачистите место специальной резиновой щеткой и причешите замшу против ворса щеткой или кусочком бархата.

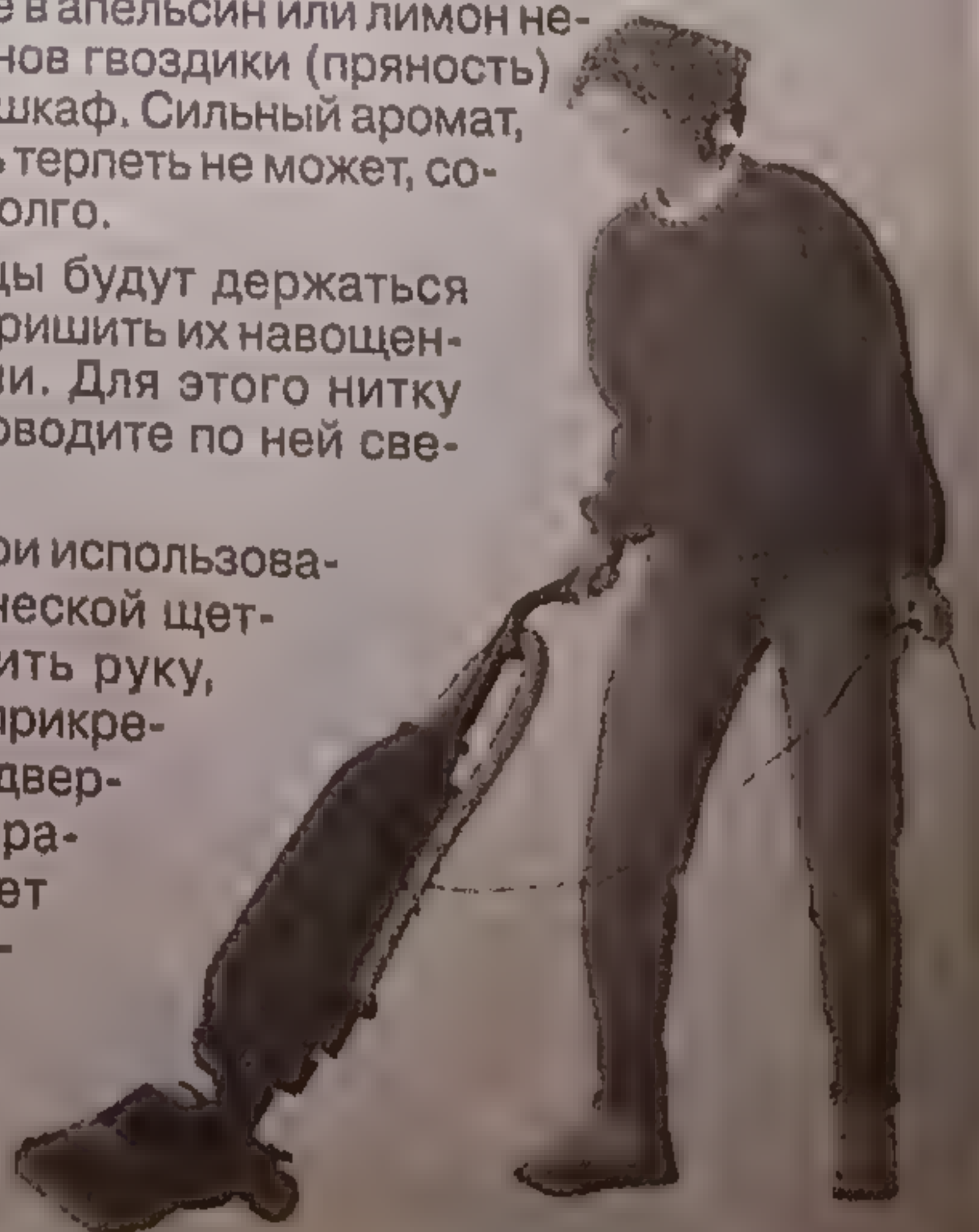
• Чтобы удалить налет с подошвы утюга, протрите ее ватой, смоченной в уксусе. Для большего эффекта добавьте в уксус 1-2 капли нашатырного спирта.

• Воткните в апельсин или лимон несколько бутонов гвоздики (пряность) и положите в шкаф. Сильный аромат, который моль терпеть не может, сохранится надолго.

• Пуговицы будут держаться долго, если пришить их навощенными нитками. Для этого нитку натяните и поведите по ней свежей.

• Чтобы при использовании металлической щетки не поранить руку, сверху к ней прикрепите старую дверную ручку — работать станет удобнее и безопаснее.

Фаина ГРИГОРЬЕВА,  
г. Канаш,  
Чувашия.



Дорогие друзья,  
у вас еще есть  
возможность  
заказать  
в редакции  
брошюру  
«Секреты  
рукоделия»



# Подставка для пасхальных яиц

Светлана Михайловна Горбатенко из г. Полоцка увлекается лоскутным шитьем. К Светлому Христову Воскресению мастерица предлагает украсить праздничный стол вот такой оригинальной подставкой для пасхальных яиц.

Для нижней части пасхальницы вырежьте из ткани (можно разного цвета) 2 круга диаметром 30 см. Проклейте их для плотности флизелином или дублерином и простегайте. Края обработайте косой бейкой (можно украсить тонким кружевом).

Для верхней части вырежьте 4 круга диаметром 25 см, можно из ткани разного цвета. Их также попарно проклейте флизелином, края обработайте.

Получившиеся 2 заготовки диаметром 25 см сложите вместе, на верхней сделайте разметку и прострочите по намеченным линиям (рис. 1).

Простроченные заготовки положите на подготов-

ленную нижнюю часть пасхальницы и прострочите все 3 части пасхальницы вместе по кругу (рис. 2).

В получившиеся кармашки разложите крашенные яйца. В центр пасхальницы можно поставить празднично оформленную бутылку или композицию из цветов, фруктов и т.п.

Светлана  
ГОНЧАРОВА.  
Фото  
автора.

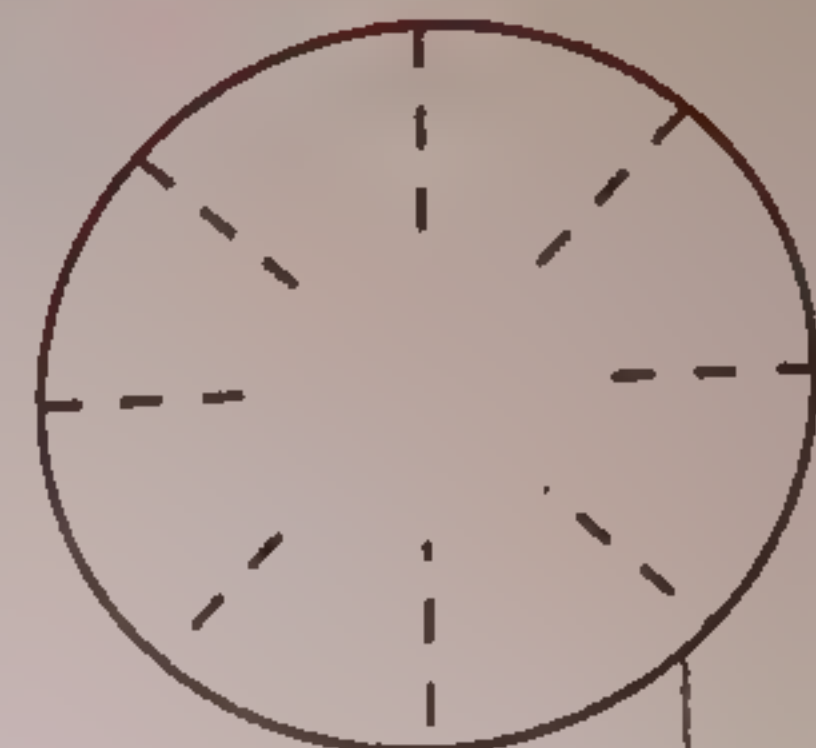
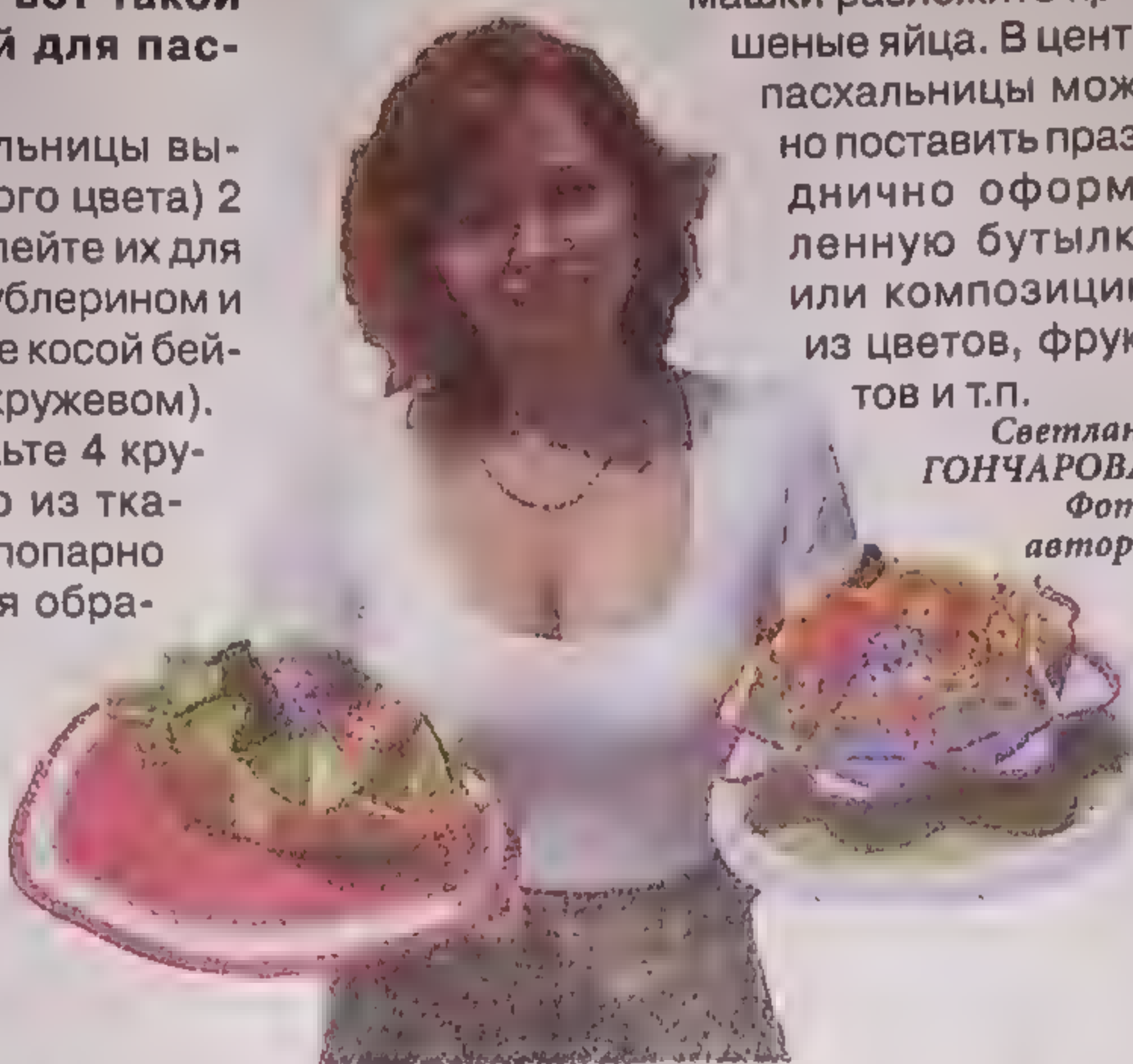


Рис. 1  
Прострочить  
2 заготовки вместе

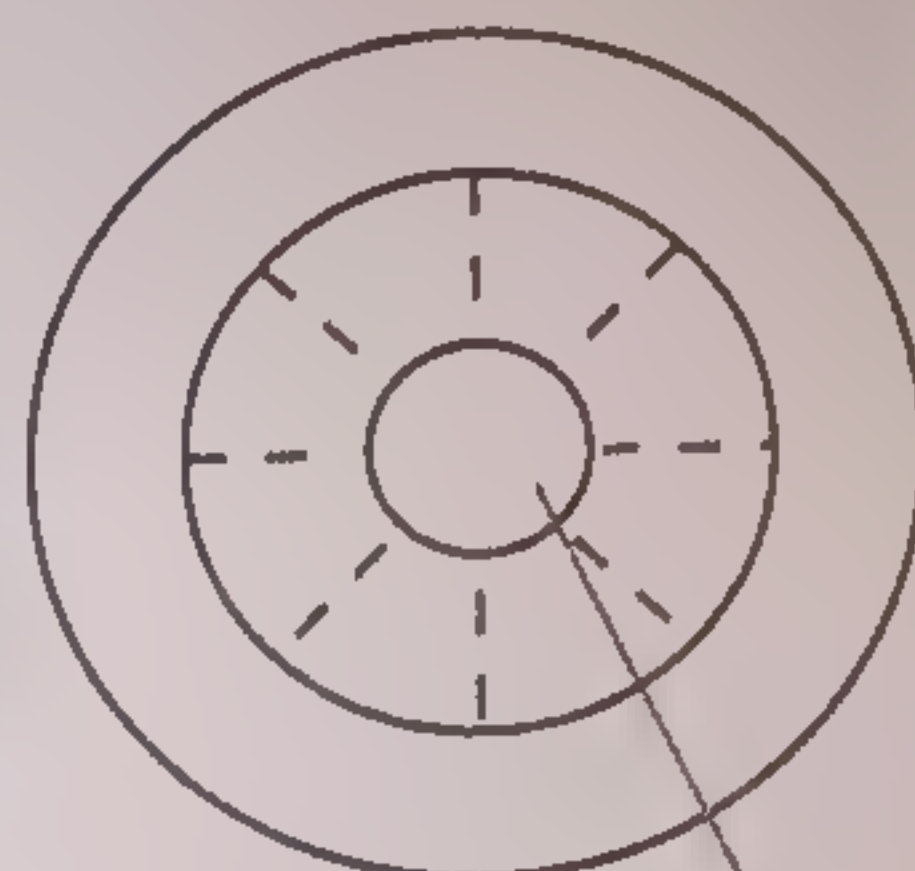


Рис. 2  
Прострочить вместе  
3 заготовки

## Не Фабержже, но все же...

Я очень люблю работать с миниатюрой, когда задуманную композицию нужно уместить на небольшом пространстве. И не просто уместить, а еще развить сюжет — чтобы можно было смотреть со всех сторон. Как нельзя лучше для этого подходит яичная скорлупа, но не та, которая остается от разбитого яйца, а цельная.

Вначале готовлю яйцо для работы. Аккуратно мою его в теплой воде, вытираю полотенцем и кладу для окончательной просушки.

После того, как яйцо высохло, в острой части пробиваю иглой маленькое, до 1 мм отверстие, а в тупой части яйца — отверстие 2-3 мм. Длинной тонкой спицей, вставленной в большое отверстие, легкими движениями размещаю содержимое яйца и выдуваю его в какую-нибудь посуду. Скорлупу окончательно просушиваю несколько дней.

Вначале скорлупу

покрываю грунтом. Использую для этого более густую краску (например, белую гуашь), так как жидкая будет стекать по скользкой поверхности. Этим же грунтом аккуратно заделываю проделанные отверстия. После высыхания грунта устанавливаю яйцо на подставку и начинаю его расписывать.

Когда краска подсохнет, яйцо можно покрыть лаком, что придаст яркость краскам и укрепит хрупкую скорлупу.

Таким же образом можно разрисовать и гусиные яйца



кто-нибудь из читателей распишет их по-другому.

Екатерина ПОБОЖАЯ,  
г. Байконур.  
Фото автора.



— скорлупа у них прочнее.

Конечно, расписанные мною яйца нельзя отнести к пасхальным, так как сюжет не религиозный, но, может быть,

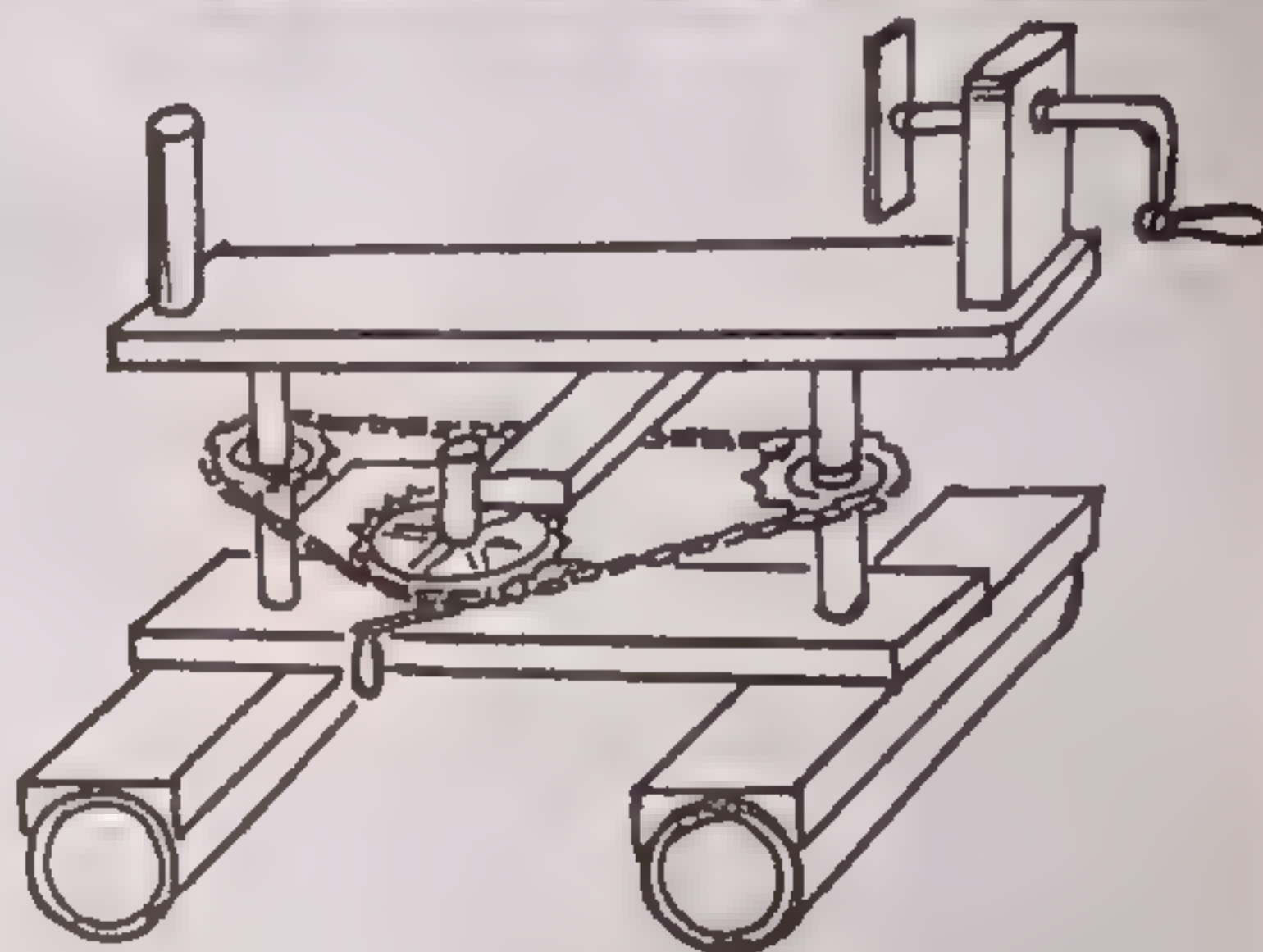
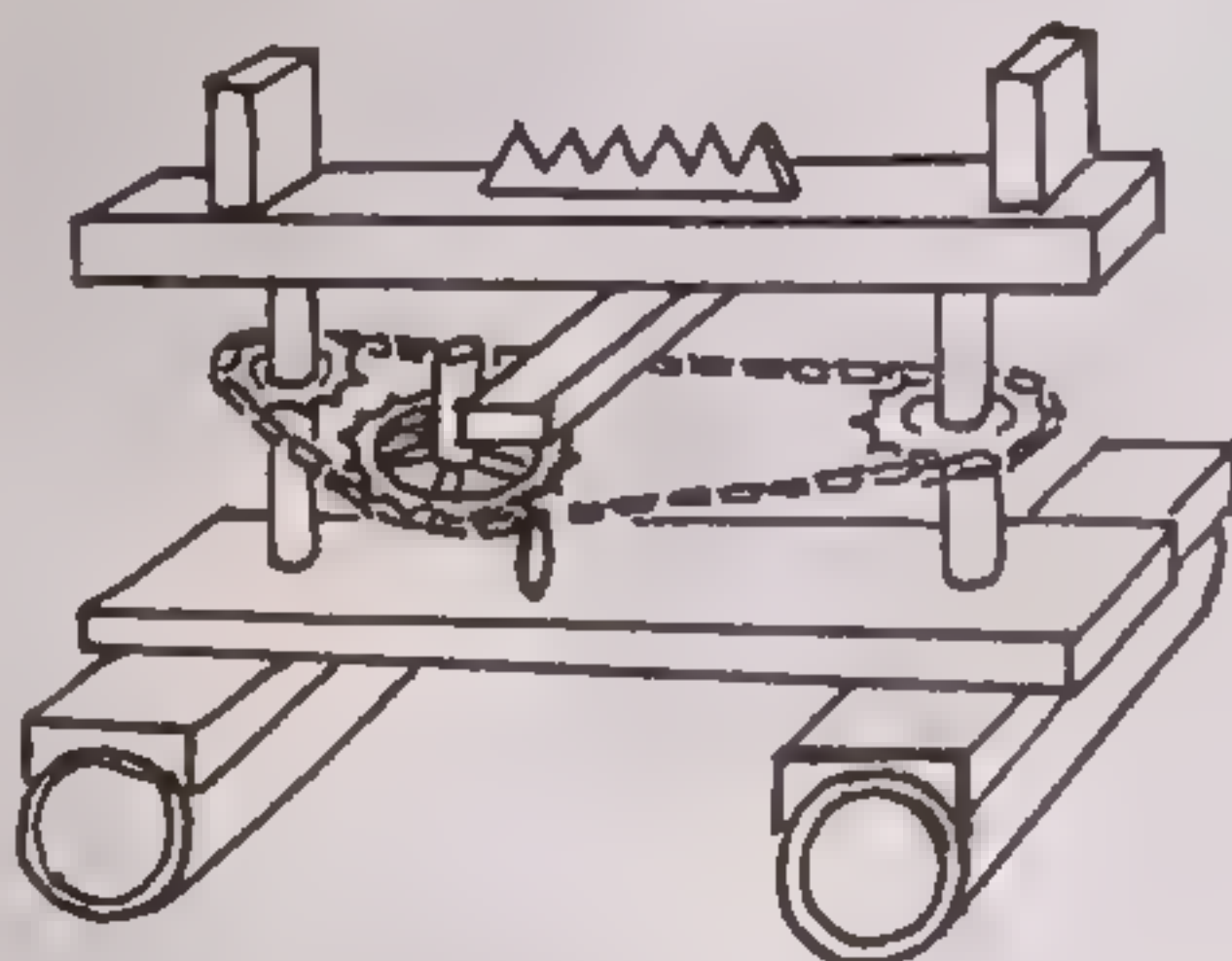
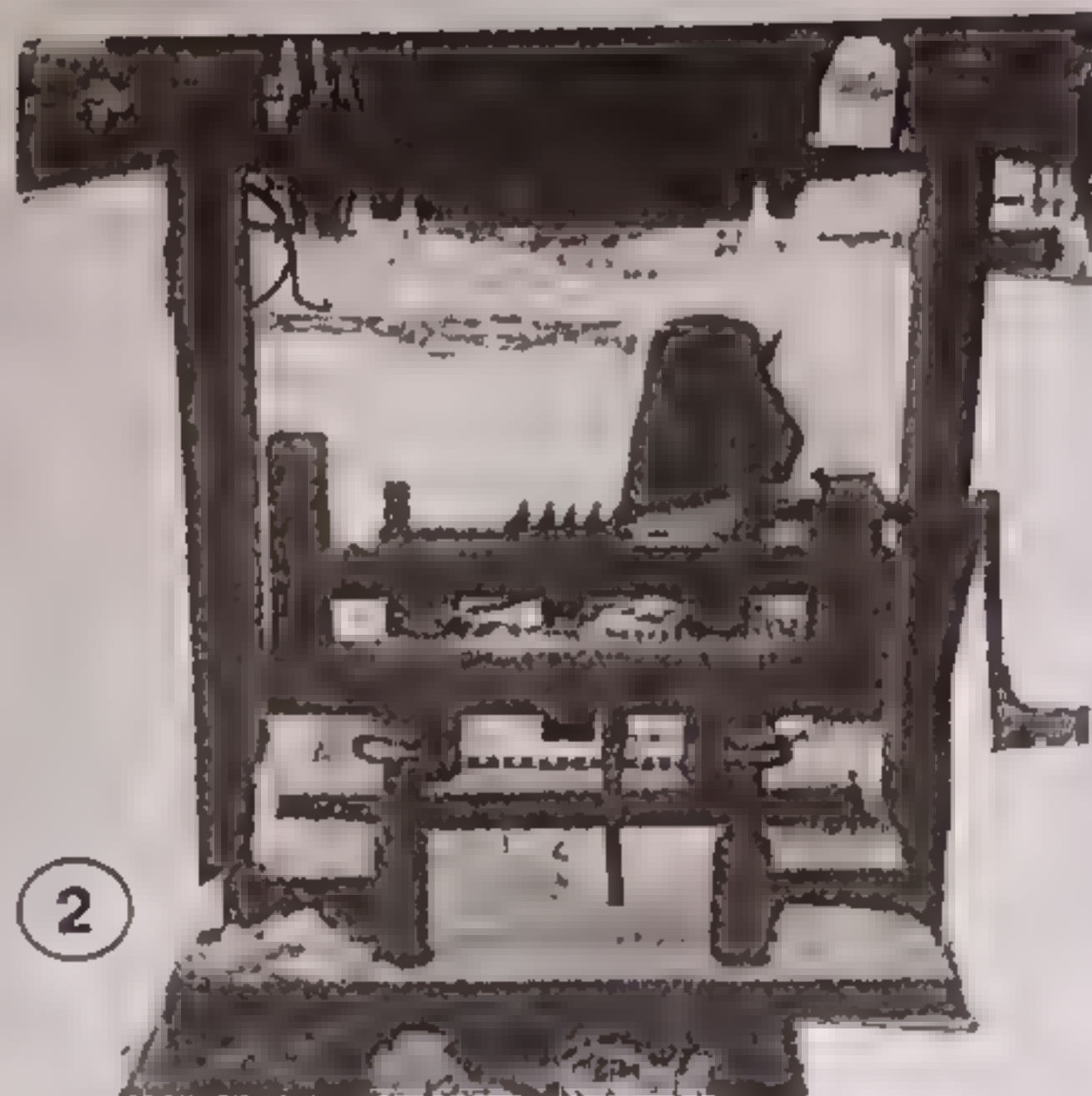


# Строгает и паз выбирает

Кому приходилось строить деревянный дом, сарай или баню, тот знает, сколько времени и труда отнимает выбор в бревне паза под утеплитель. Валентин ЗЮЛИКОВ из деревни Покутье Могилевской области справляется с этой задачей быстро и легко с помощью станка, который он сделал сам.

Нижняя часть рамы станка (длина 8 м, высота 80 см, ширина 90 см) из стальной трубы диаметром 150 мм, верхняя — из металлического уголка и наложенной на него для большей прочности 70-миллиметровой трубы. Сварена рама уголками-стойками.

В процессе обработки бревна при необходимости можно поднять или опустить с помощью двух однотипных самодельных домкратов из швеллера и подъемных механизмов. Устроены домкраты следующим образом. К нижнему отрезку швеллера на ширину рамы станка приварены гайки-стаканы. К верхнему отрезку — стаканы с винтами, к которым прикреплены малые звездочки от детского велосипеда. Посередине верхнего швеллера приварен



На рисунке: схема устройства домкратов-подъемников



небольшой кусок металлического профиля с прикрепленной к нему большой звездочкой от того же велосипеда с ручкой для вращения. Большая звездочка соединена с малыми цепью. Если, к примеру, бревенчатый брус надо поднять, достаточно сделать несколько оборотов большой звездочки вправо, опустить — влево. Чтобы брус во время обработки не смещался, на одном из домкратов устроен винтовой прижим, на другом — к швеллеру-подушке приварена зубчатая железная пластина.

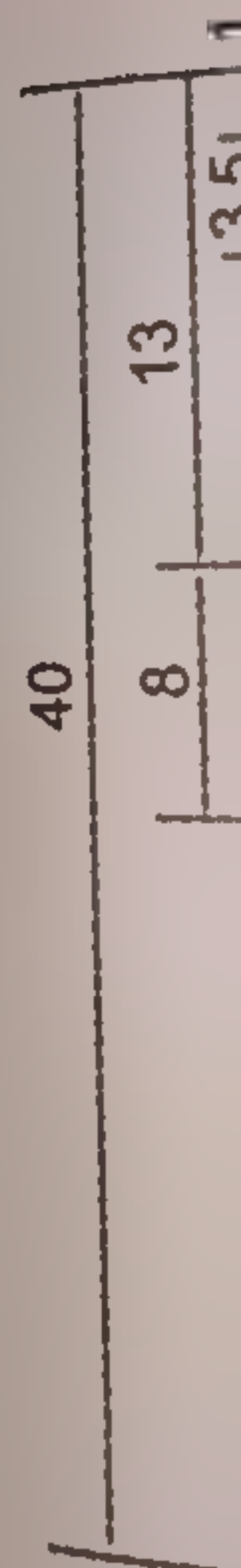
Движущееся по верхней части рамы станка деревообрабатывающее устройство представляет собой квадратную раму на небольших колесиках. На нее установлен электродвигатель мощностью 3 кВт с натяжным устройством. Под рамой — строгальный вал, приводимый в движение ременной передачей от электродвигателя.

Деревообрабатывающее устройство небольшим усилием рук передвигается по раме и за несколько проходов снимает фрезой у расположенного внизу на домкратах бруса стружку до нужной глубины паза. Устройство хорошо строгает доски и брусья длиной до 8 м, на нем удобно делать шпунтованную вагонку.

Николай КОМЛЕВ,  
г. Могилев.  
Фото автора.

На снимках: 1 — общий вид станка, 2 — так выглядят домкраты-подъемники, 3 — деревообрабатывающее устройство.

Вот так  
утреннику  
было под  
Шортики  
зовала шир  
ила из оста  
платочек на  
узким круж  
На утре  
Примеч  
нии приши  
ка жилета.





# Костюм для маленького денди

Вот такой костюмчик (размер 28-30) я сшила к утреннику своему внуку, можно сказать, из того, что было под рукой.

Шортики сшила из юбки дочери, для бретелей использовала широкую черную резинку. Жилет и бабочку выкроила из остатков шерстяной ткани и атласа. На рубашку и платочек нашелся кусок батиста (платочек еще отделала узким кружевом).

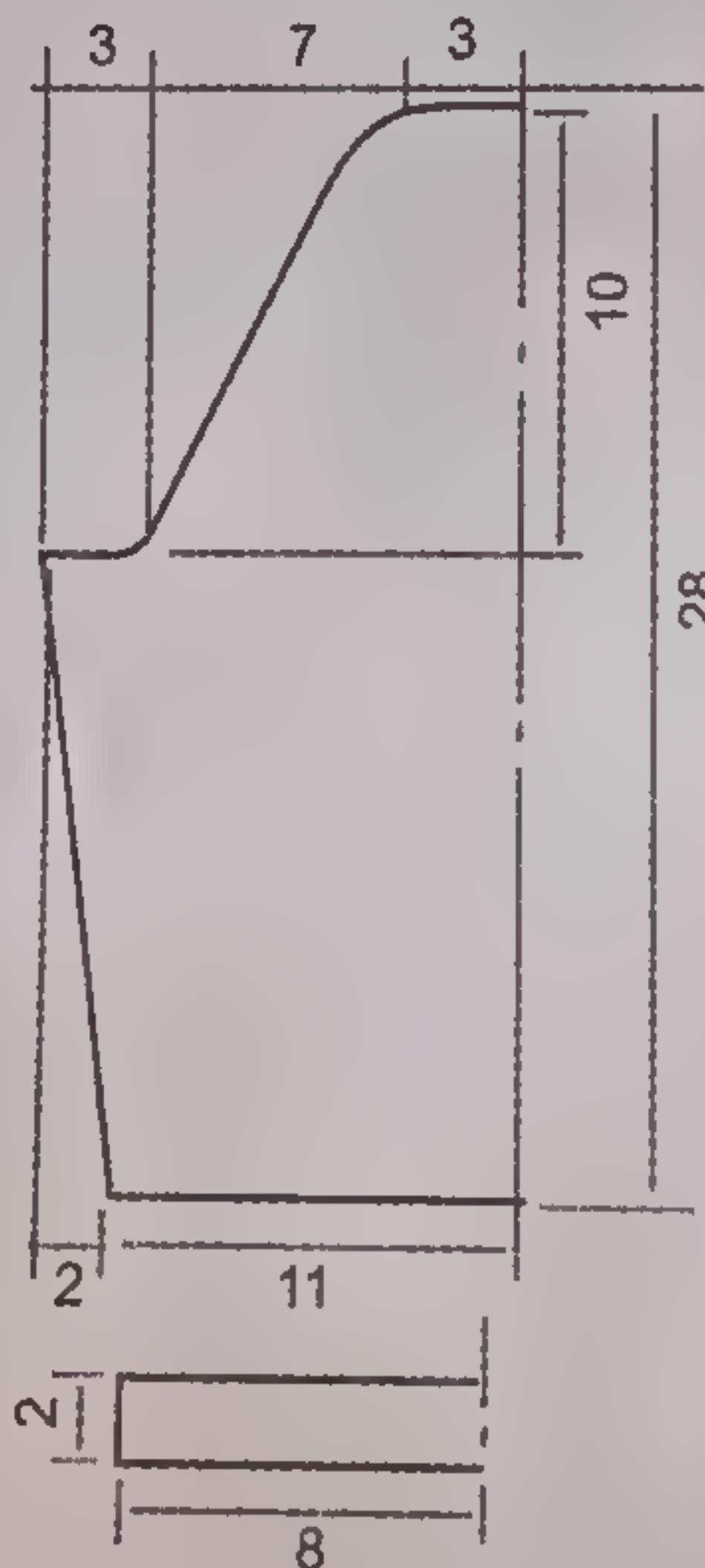
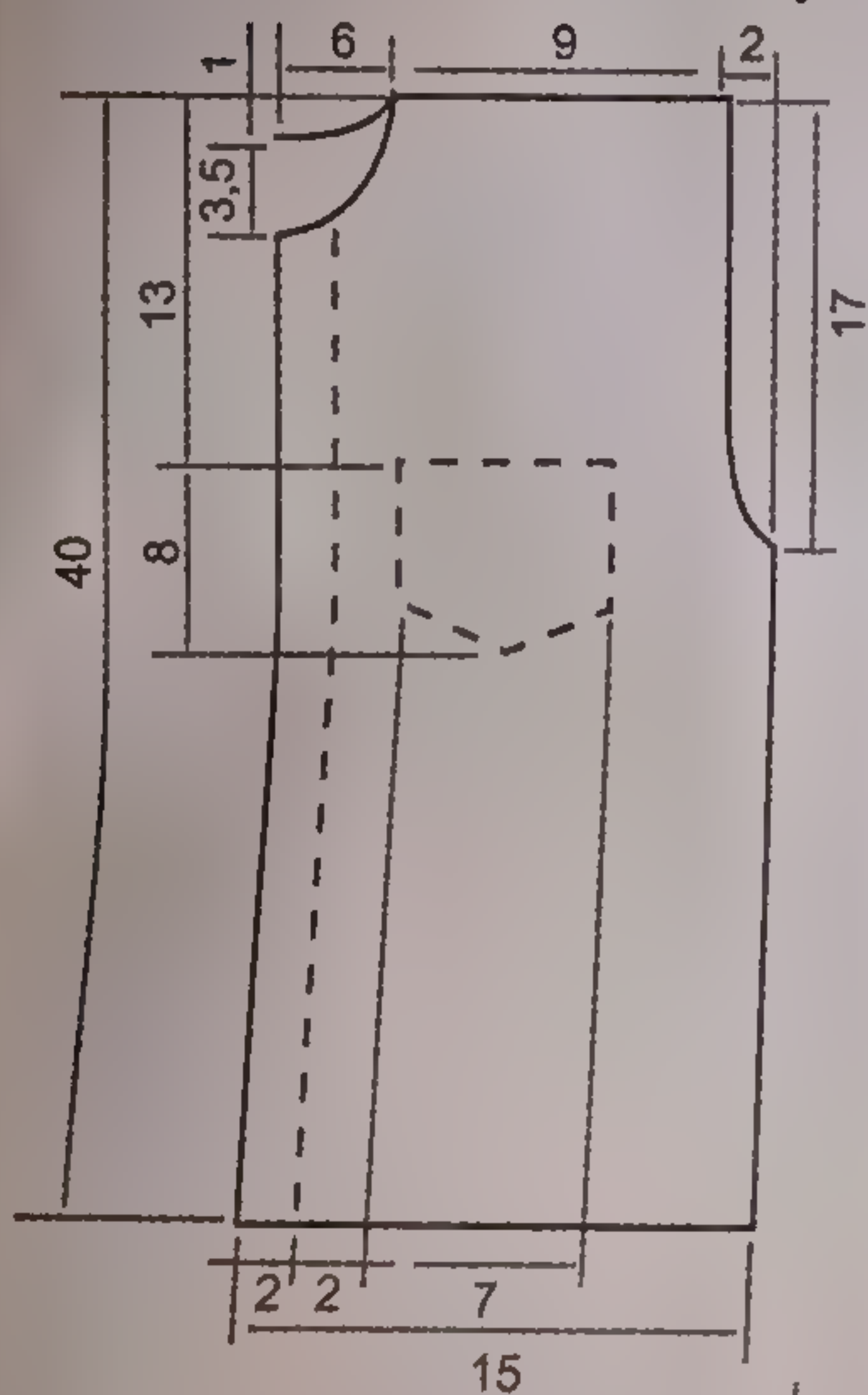
На утреннике внук выглядел, как маленький денди.

**Примечание:** пунктиром на выкройках показаны линии пришивания планок, карманов, шалевого воротника жилета.

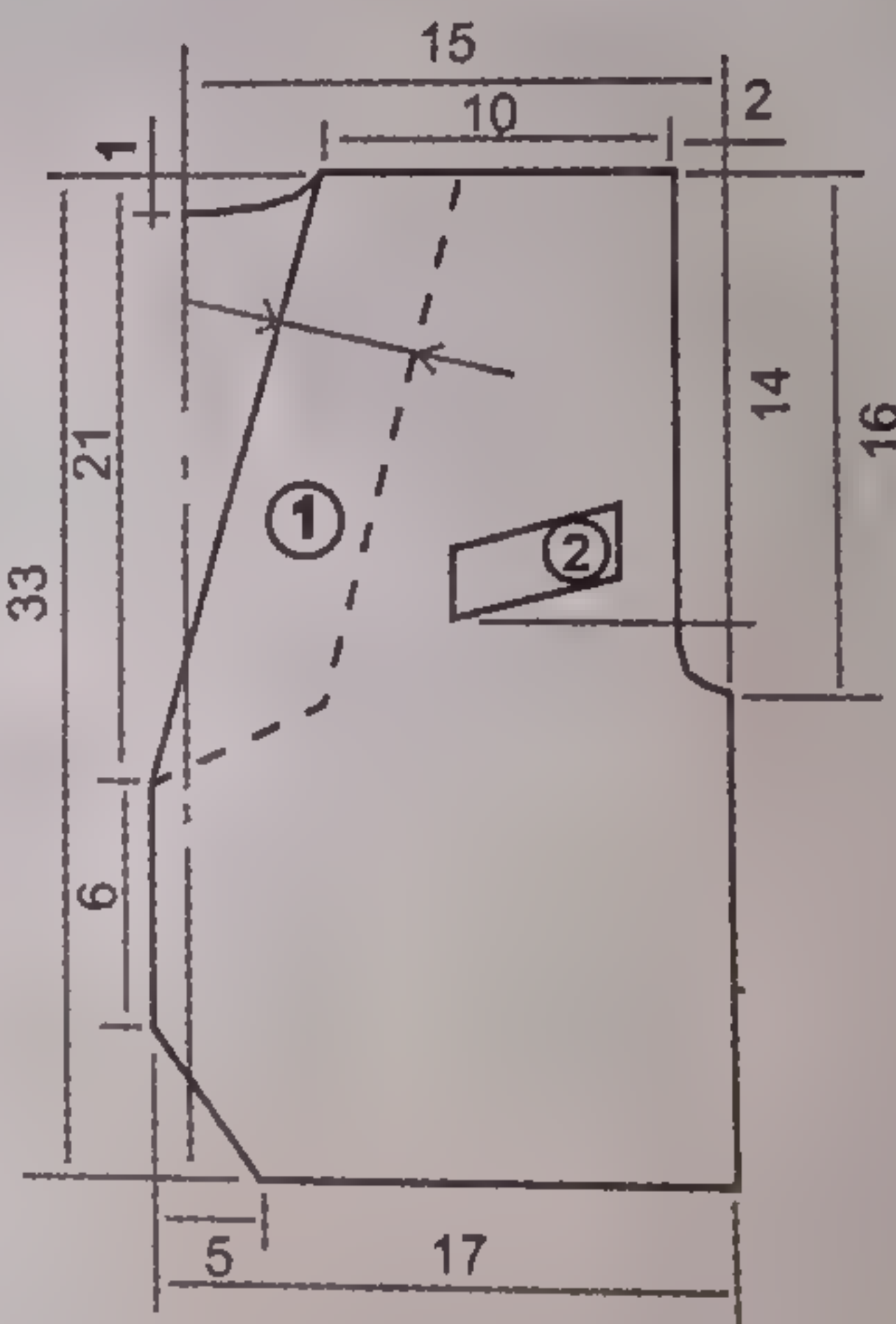
Людмила БОРИСОВА,  
г. Витебск.  
Фото автора.



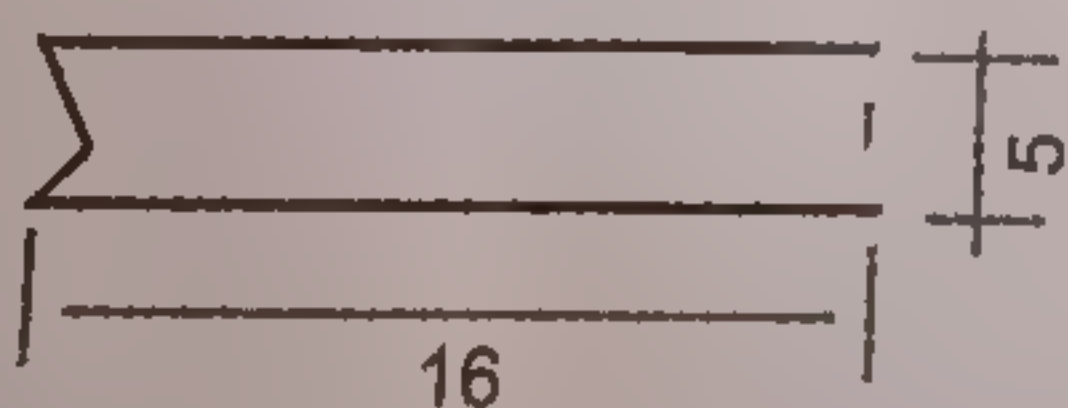
Рубашка



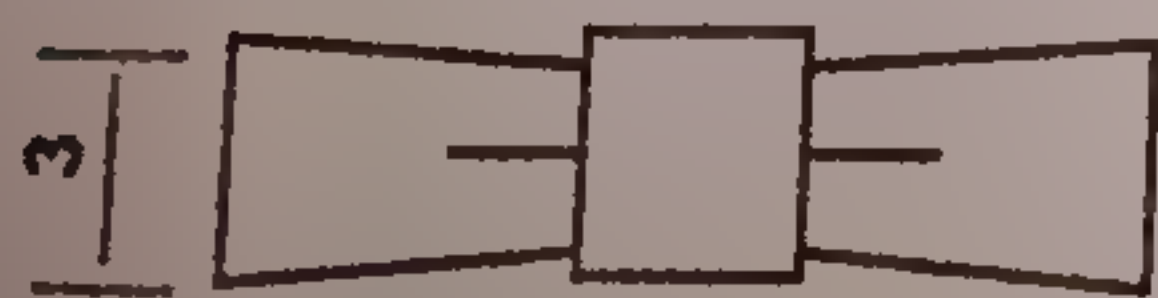
Жилет



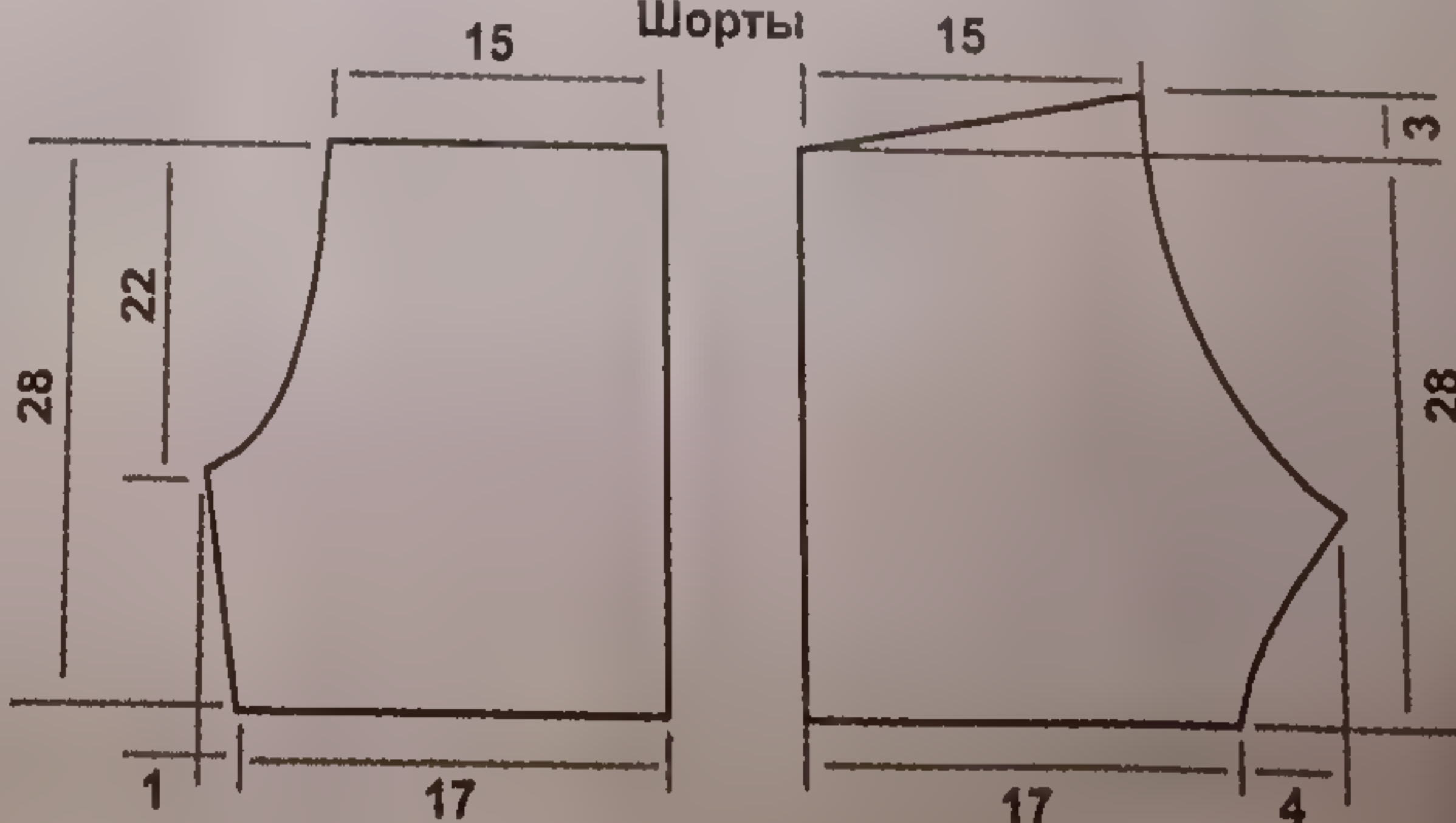
Детали 1 и 2  
из атласа



Бабочка



Шорты





10 20 30 40 50 60 70 80 90 100 110 120








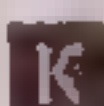





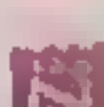

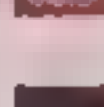

- AC" P
- K
  - O
  - T
  - R
  - C

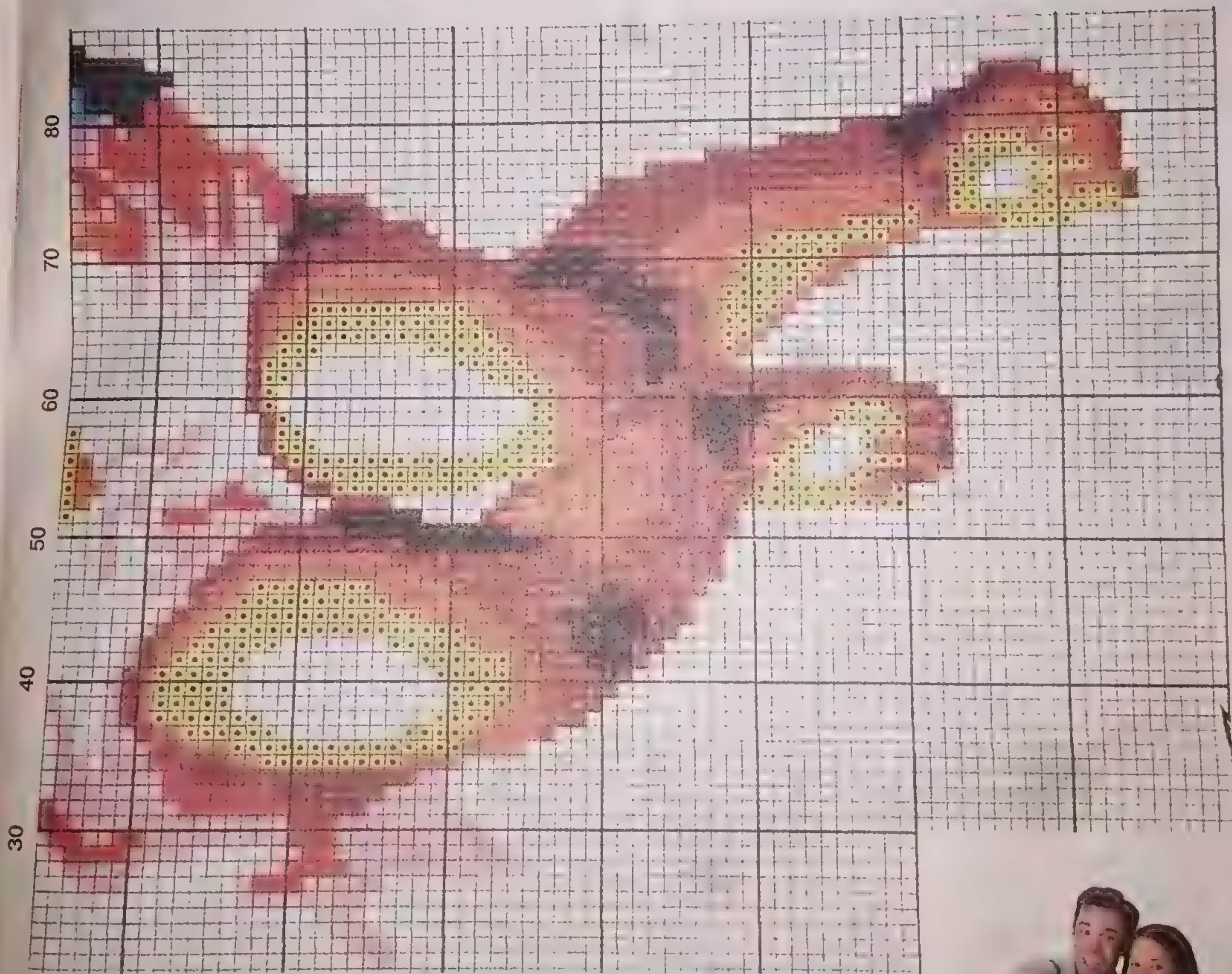




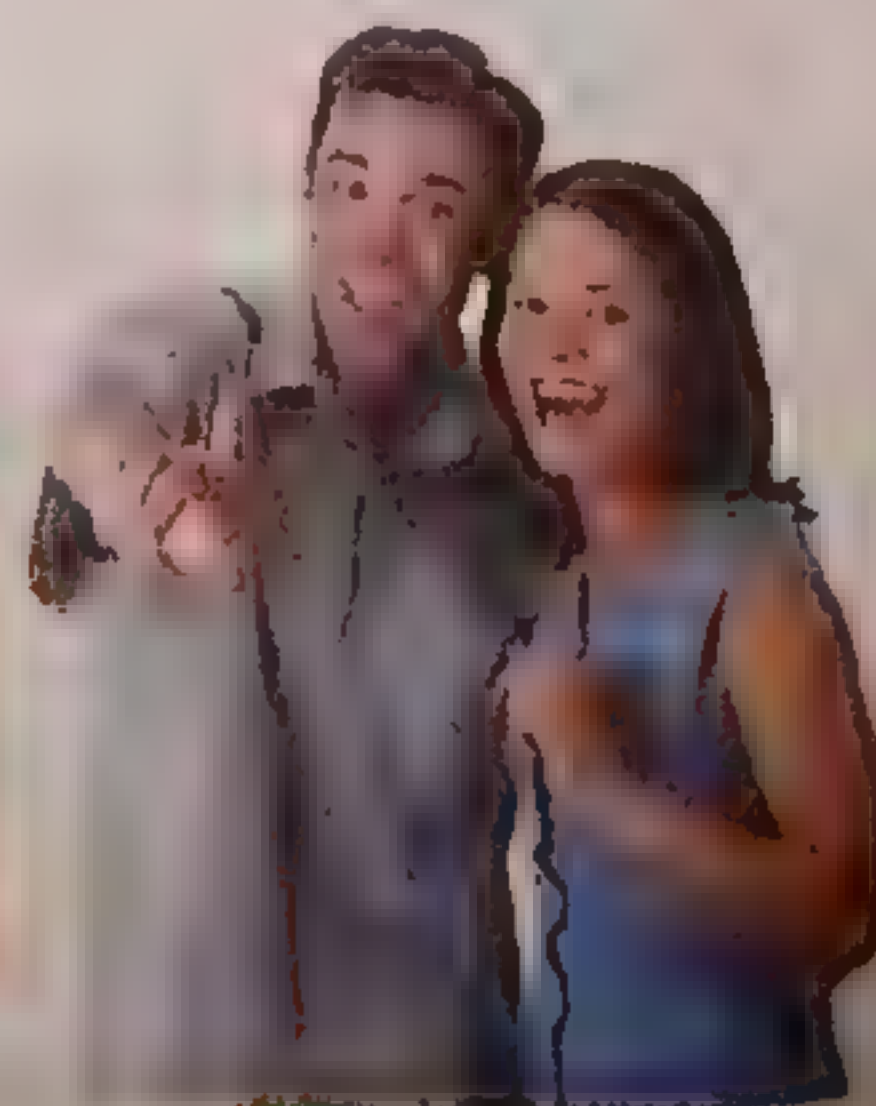
# Улыбающийся ангел

Условные обозначения цветов (DMS):

- |   |  |  |
|---|--|--|
|  — красный (606)       |  — ярко-голубой (3844)    |  — грязно-желтый (3822) |
|  — серо-зеленый (502)  |  — небесно-голубой (3845) |  — коричневый (938)     |
|  — темно-зеленый (500) |  — серо-голубой (3766)    |  — абрикосовый (977)    |
|  — розовый (761)       |  — терракотовый (919)     |  — сиреневый (3836)     |
|  — синий (333)         |  — черный (310)           |  — бледно-розовый (761) |



**Подписавшись на газету «Делаем сами», вы приобретете надежного друга и помощника!**





## ВОПРОС — ОТВЕТ

### Что такое сухой известковый пигмент?

В №10 газеты за 2002 год была опубликована статья «Секреты финских строителей», в которой говорилось об уникальном и в то же время простом в приготовлении составе для окраски деревянных сооружений. Мне бы хотелось применить такой состав, но не знаю, что такое сухой известковый пигмент, упомянутый в качестве одного из компонентов. Ни на рынке, ни в магазинах стройматериалов мне не дали вразумительного ответа. Можно ли его чем-нибудь заменить? Например, гашеной или негашеной известью, смешанной с жидким пигментом?

Ольга ВИНОГРАДОВА,  
д. Крупница Минской обл.

За советом я обратилась к нашему редакционному художнику Юрию Винокурову:

— Сухие известковые (щелочеустойчивые) пигменты — это не что иное как сухие порошковые краски. Белые пигменты — мел и известь-пушонка (цвет состава слегка желтоватый, это объясняется наличием в нем железного купороса); красные — мумия синтетическая, марс красный, киноварь синтетическая, пигмент алый концентрированный кронцинковый красный; желтые — сиена натуральная (природная), ганза, охра, желтый светопрозрачный пигмент; коричневые — умбра натуральная (природная), марс коричневый, умбра жженая, сиена жженая; голубые и синие — лазурь, ультрамарин, голубой фталоцианевый пигмент; зеленые — зелень, пигмент зеленый.

Возможно, в ближайшем магазине стройматериалов вы не найдете всего этого разнообразия, но основные цвета там уж точно должны быть представлены.

Обычно перед введением в состав пигмент разводят в небольшом количестве воды до сметанообразного состояния. Тщательно перемешивают и выдерживают одни сутки. Еще раз перемешивают, процеживают через двойной капроновый чулок и вливают в основной состав.

Что касается вопроса, можно ли заменить сухие известковые пигменты известью, смешанной с жидким пигментом, то делать это нежелательно, поскольку качественного состава таким способом вы все равно не получите.

Светлана ГОНЧАРОВА.

Степан Кирейчук из г. Мозыря в «ДС» №23 за 2006 г. спрашивал: есть ли недорогие и доступные для неспециалиста технологии водостойкого покрытия стальных поверхностей, тронутых ржавчиной?

### Ударим по ржавчине

Предлагаю два способа.

**Способ 1.** Специальной щеткой или наждачной бумагой тщательно зачистить от ржавчины всю поверхность металлической емкости, подверженную коррозии. Вымыть и дать просохнуть. Взять большой кусок воска и паяльную лампу. Нагреть лампой один из участков и сразу же натереть его воском до образования защитного слоя. Таким образом обработать всю остальную поверхность. Если на каком-нибудь из

участков покрытие вышло некачественным, операцию можно повторить. Это очень надежный и долговечный способ защиты металлической поверхности от ржавчины. Особенно ценно то, что вода в обработанной емкости всегда остается свежей и чистой.

**Способ 2.** Обработать поверхность металлической емкости составом, аналогичным тому, что используют при защите днища автомобиля. В состав смеси входят: бензин, резина, рас-

творяющаяся в бензине, и гудрон. Абсолютно точные пропорции назвать трудно, можно поэкспериментировать на небольших объемах. Но резины следует растворить столько, чтобы смесь достигла консистенции краски, а количество гудрона должно составлять 25% от количества резины. Готовить и хранить смесь нужно в герметичной таре. При загустении смеси следует добавить немного бензина. Обработку поверхности предвари-

тельно также тщательно очистить от ржавчины. Состав нанести кистью в один или несколько слоев. Это зависит не только от его густоты, но и от степени повреждения коррозией поверхности металлической емкости.

Александр  
МАЛЫШЕВ,  
г. Сенгилей.

Ульяновской обл.

### КТО ПОДСКАЖЕТ?

Подскажите, пожалуйста, как в домашних условиях сделать шерстобиту.

КОТЛОВ

Иван Михайлович,  
623619 Свердловская обл.,  
Талицкий р-н,  
с. Б-Катарач,  
ул. Асфальтовая, 4/2.



# Тапок для расчесок

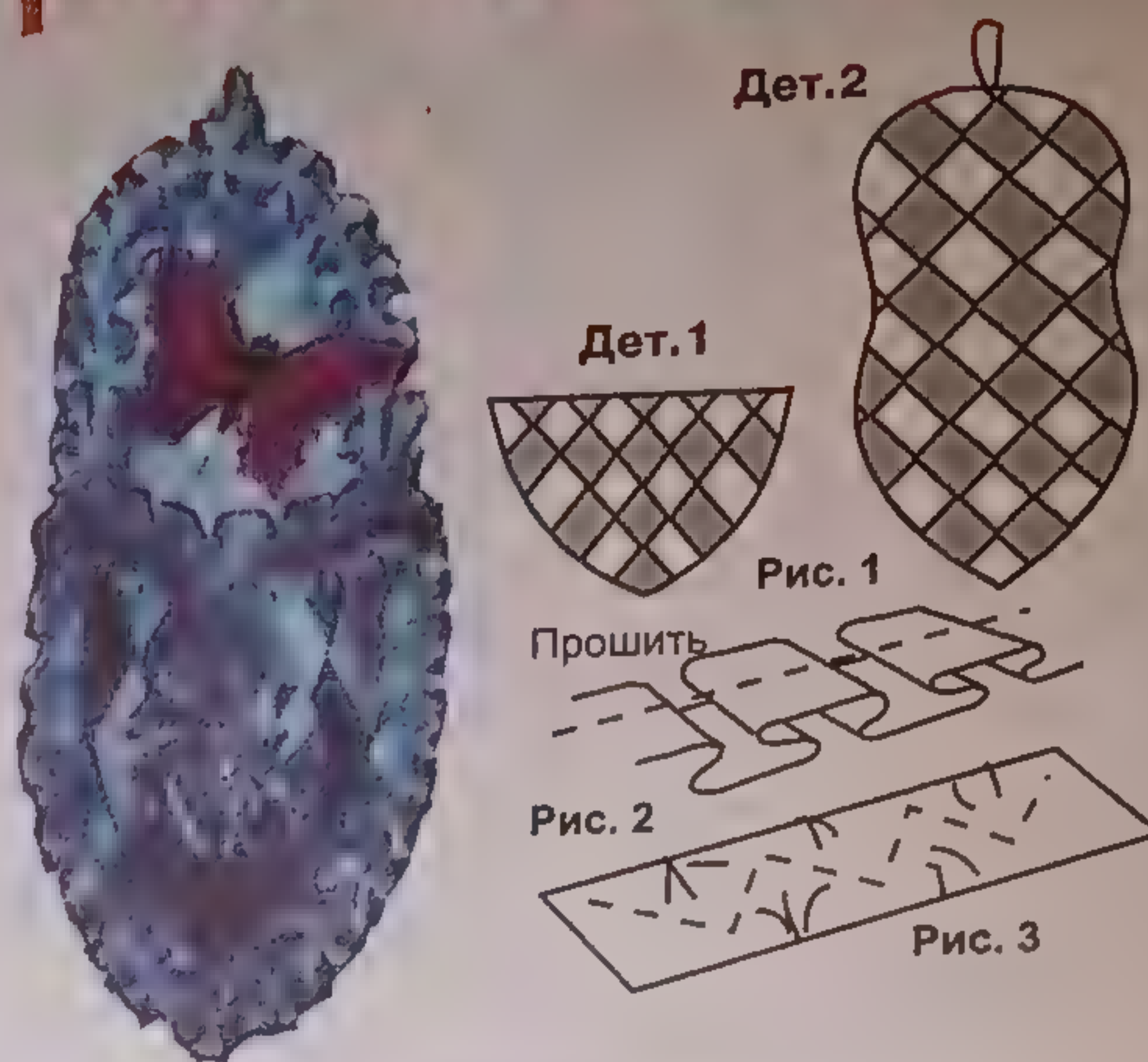
**Потребуется:** картон, атласная лента длиной 5 м, скрепки, игла, нитки в тон ленте, бусинка, клей «Момент».

Из картона вырежьте детали тапка (рис. 1). Покройте их переплетением ленты, закрепляя края скрепками. Обметайте детали ниткой через край, по ходу удаляя скрепки. В центре детали 1 пришейте цветок из ленты, взяв для него отрезок ленты длиной 10-15 см, стянув его на нитку и сшив края (как школьный бантик). В середине цветка закрепите бусинку.

Для окантовки тапка подготовьте рюш. Я пробовала делать его двумя способами. Первый — заложить встречные складки и прошить ленту вдоль посередине (рис. 2). Второй вариант мне кажется более интересным — выстроить стежки зигзагом, постепенно стягивая ленту (рис. 3).

Обшейте рюшем сначала деталь 1, потом видимый контур детали 2, после чего соедините обе детали. Не забудьте пришить к детали 2 петельку для подвешивания!

Для придания жесткости тапку приклейте к его задней части по всему периметру еще одну деталь из картона. По краю детали 1 тапка изнутри тоже желательно приклеить полоску картона, чтобы он не прогибался.



По такому же принципу можно пошить миниатюрный тапок-игольницу.

Светлана ДВОРОВА,  
г. Витебск.  
Фото автора.

## Цветы, вязанные крючком

**Понадобятся** крючок, яркие нитки (ирис или мелан), тонкая медная проволока. Наиболее просты в изготовлении маки, розы, анютины глазки, колокольчики и бархатцы.

Вязать листья и лепестки можно различными способами. Все зависит от уровня вашего мастерства. Самый простой способ — столбиками с накидом. После того, как свяжете лепестки и листья, пришейте к ним (по контуру) проволоку, обвитую ниткой соответствующего цвета. Длина проволоки должна соответствовать длине лепестка или форме листа.

Стебель сделайте из более толстой проволоки, обвив ее нитью такого же цвета. При изготовлении мелких цветов нить мелан можно разделять.

Сборку цветка начинайте со стебля. Используйте толстую иглу с большим ушком. Пришейте к нему шарик диаметром 1,5 см, связанный из нити одного цвета с лепестками. К шарiku последовательно — один за другим — пришейте все лепестки.

Лилия ТИМОФЕЕВА,  
г. Могилев.  
Фото Анатолия ТОЛКАЧЕВА.





# Давайте сплетем... полку

Применив технику макраме, я сделала оригинальную двухуровневую полочку, изготовление которой, на мой взгляд, нетрудно повторить. Ее размеры: низ — 32x28 см, верх — 32x21 см, расстояние между ними — 25 см.

Используемые материалы: бумажный шпагат (или любой нескользкий шнур), 15 деревянных планок 32x2x0,4 см, по 2 планки такой же ширины и толщины длиной 21 и 28 см.

Сначала делаем верх полки. Для этого две планки длиной 21 см кладем параллельно друг другу на расстоянии 26 см. Перпендикулярно им, отступив 2 см от края, раскладываем шесть планок по 32 см с интервалом в 1 см. Затем переплетаем соединения планок между собой шпагатом несколько раз крест-накрест (рис. 1). При этом узел завязываем снизу и, не обрезая нити, переходим к следующему соединению.

Таким же образом конструируем нижнюю часть полки, уложив оставшиеся планки длиной 32 см на 2 планки длиной 28 см. После этого приступаем к плетению шнуров.

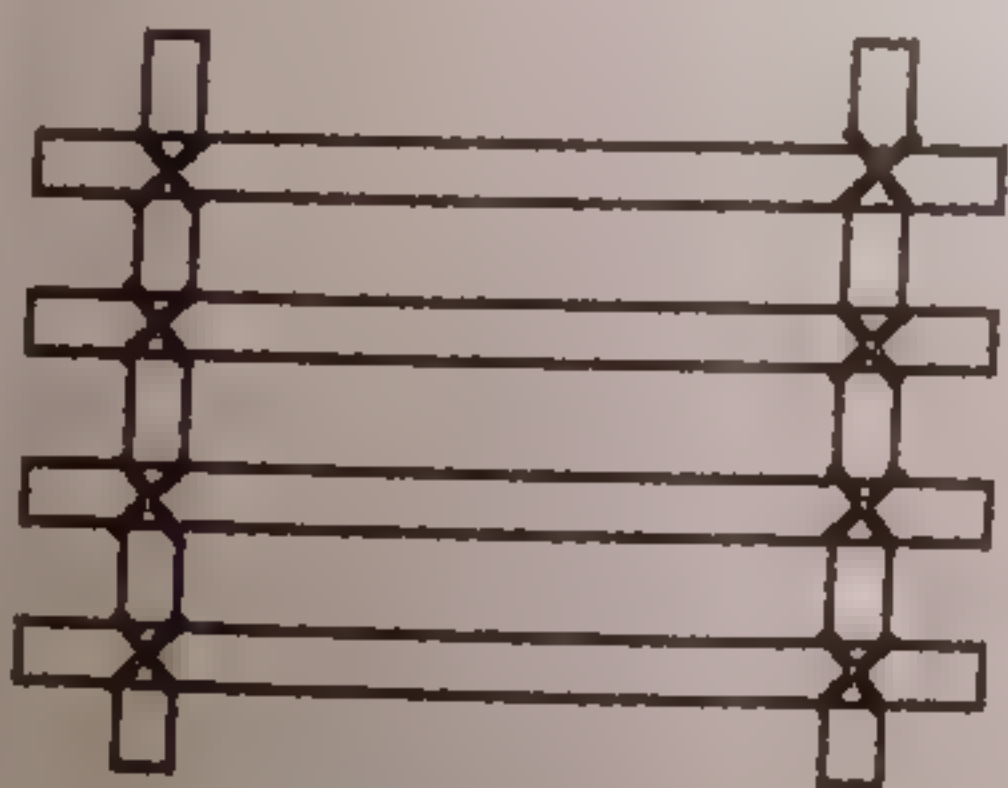


Рис. 1

Отмеряем из шпагата: две нити основы длиной 140 см и две — 150 см (для прочности можно сделать их двойными), четыре рабочие нити в несколько раз длиннее основы (в процессе работы их, при необходимости, можно нарастить). Находим у нитей середины, которые закрепляем на рабочей основе (подушке).

От середин двух рабочих нитей плетем цепочку из двойных плоских узлов (рис. 2) длиной 10 см (все остальные нити остаются внутри). Складываем ее пополам (рис. 3б). Оставшимися рабочими нитями плетем 3 см витой цепочкой (рис. 4) — на всех нитях. Получаем петлю для подвешивания полочки.

Затем разделяем «хвост» на четыре части таким образом, чтобы в каждой было по две одинаковые нити основы и по две рабочие нити. На более коротких нитях сплетаем по 25 см, а на более длинных — по 30 см, чередуя 5 двойных плоских узлов и 10 узлов витой цепочки.

В углах верх полки, примыкающих к стене, закрепляем концы цепочек по 25 см. На противоположных — концы цепочек по 30 см. Далее из всех частей плетем четыре цепочки по 25 см (по схеме, указанной выше). К концам цепочек длиной 30 см присоединяем еще по одной нити основы длиной 70 см и по одной рабочей нити. Из них сплетаем две цепочки длиной 26 см — для соединения выступа-

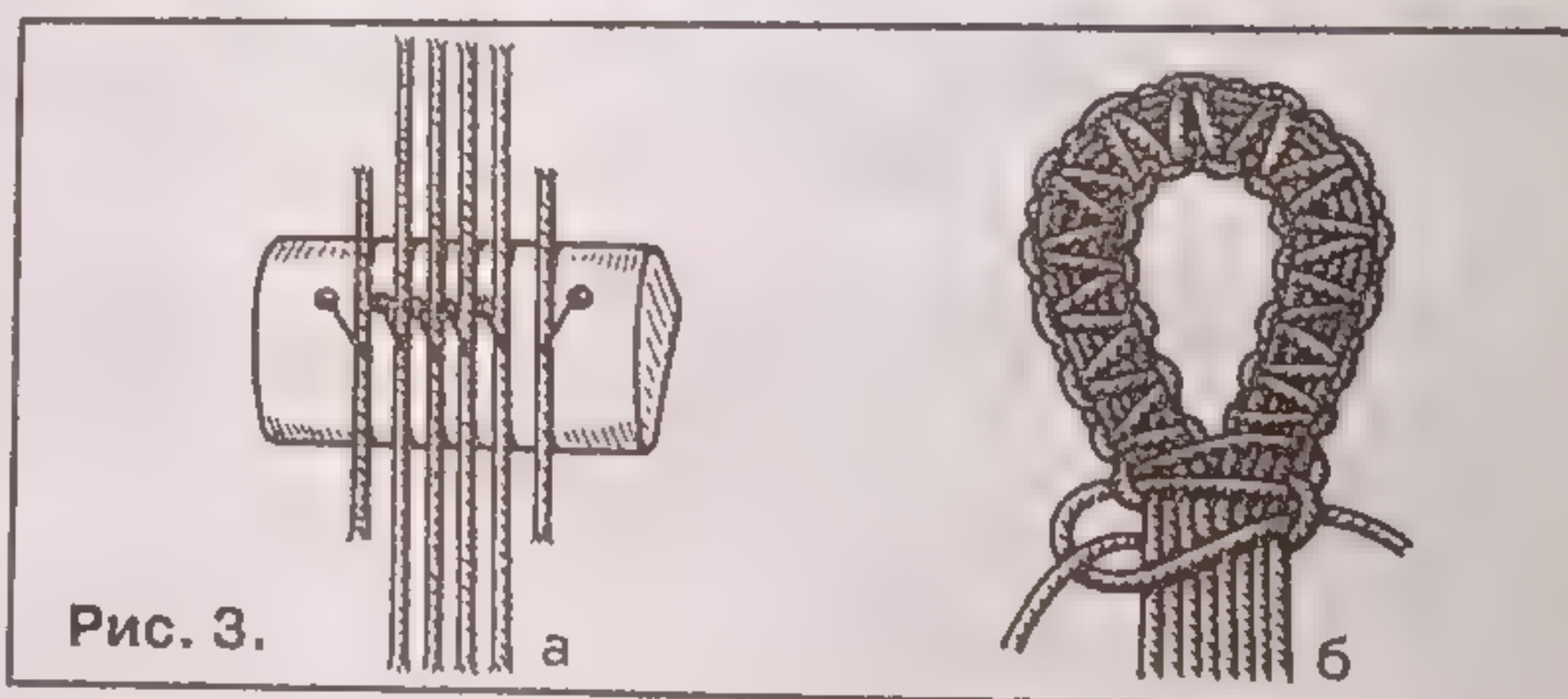
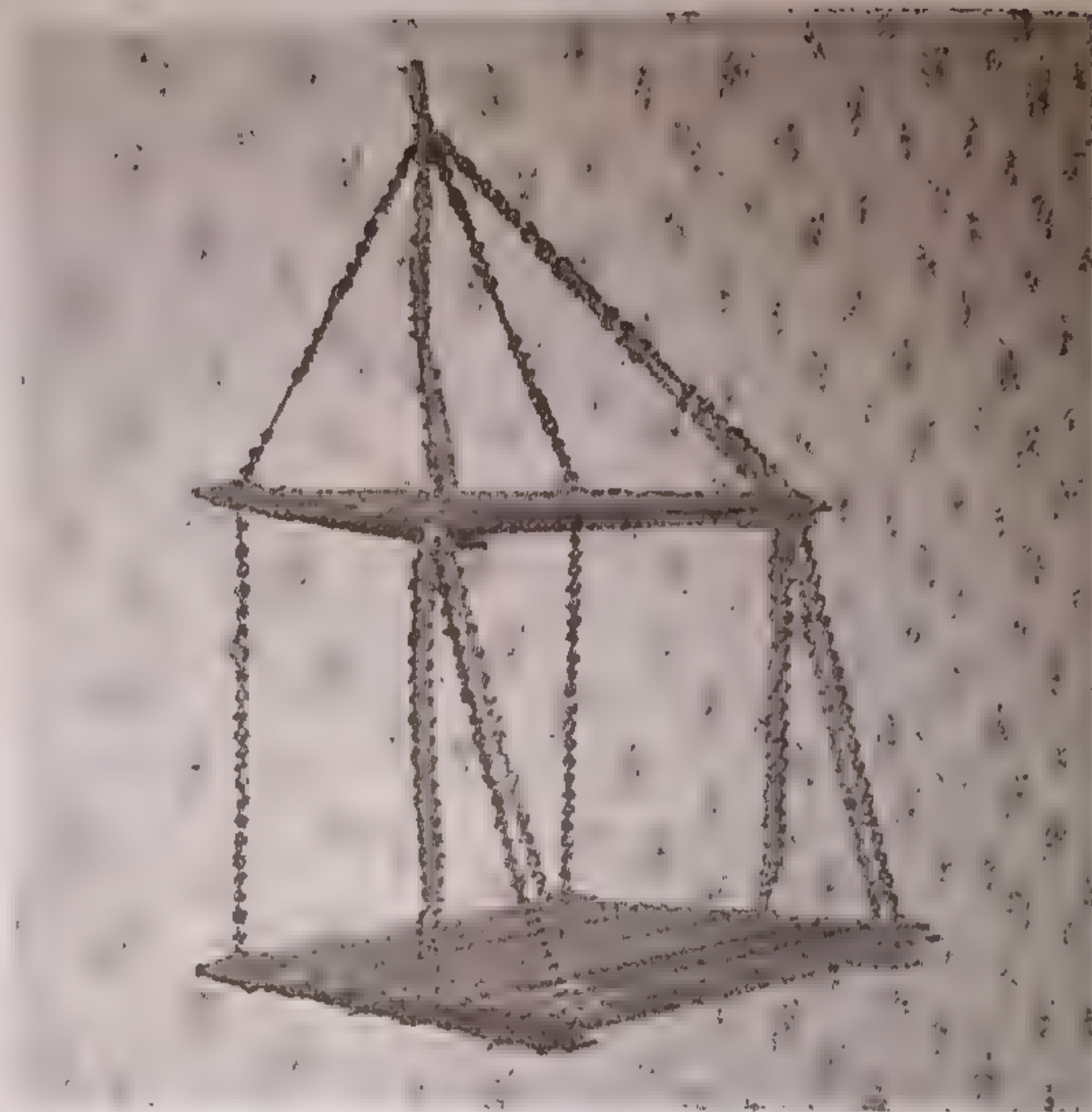


Рис. 3.

ющих углов верха и низа полочки.

Крепко привязываем все шесть цепочек к нижней части полочки так, как это показано на фотографии. Концы нитей прячем снизу. Покрываем бесцветным лаком деревянные планки и тщательно промазываем места со-

единений.

К достоинствам этой полки относится то, что она — легкая и прочная. На ней вполне можно размещать цветочные горшки, которые будут смотреться очень эффектно.

Ольга БОРЕЙКО,  
г. Молодечно Минской обл.  
Фото автора.

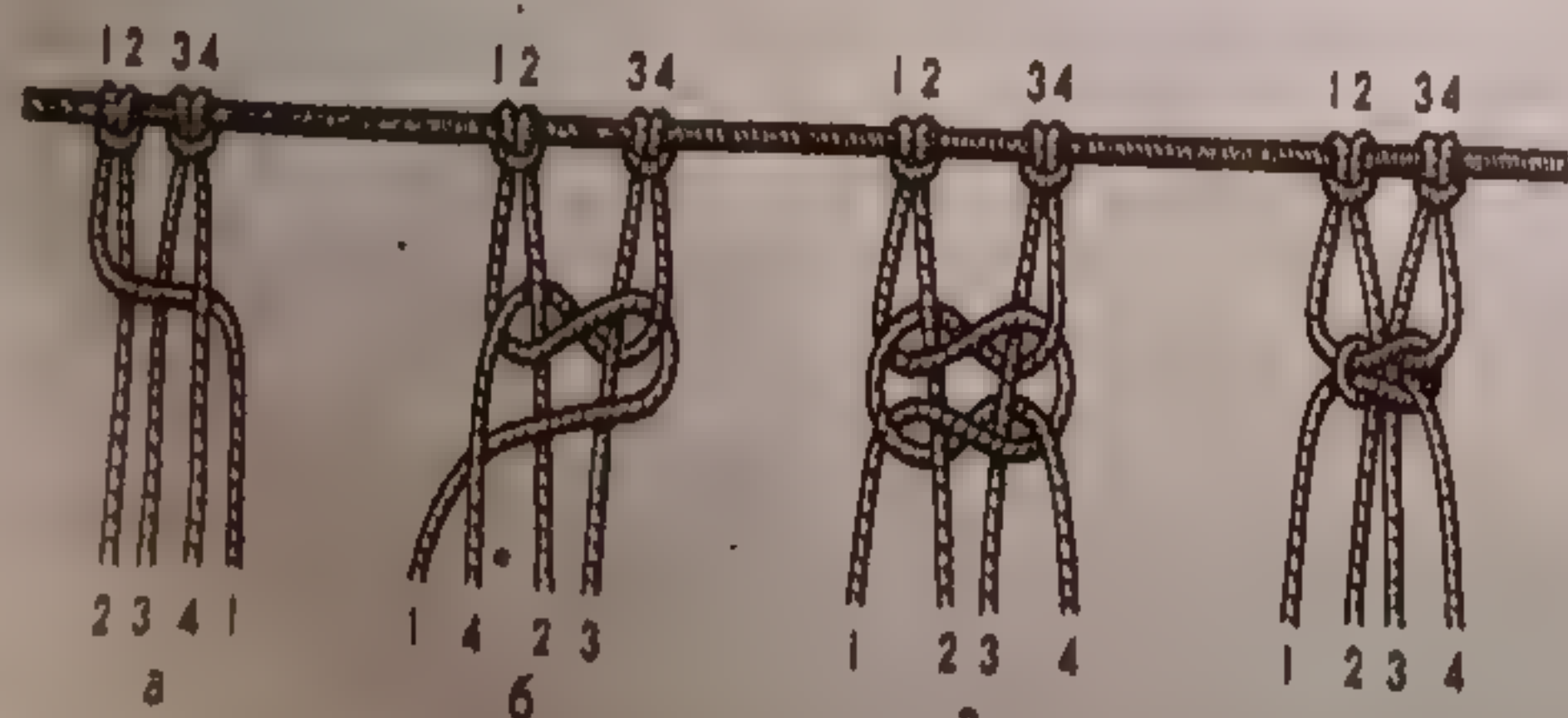


Рис. 2.

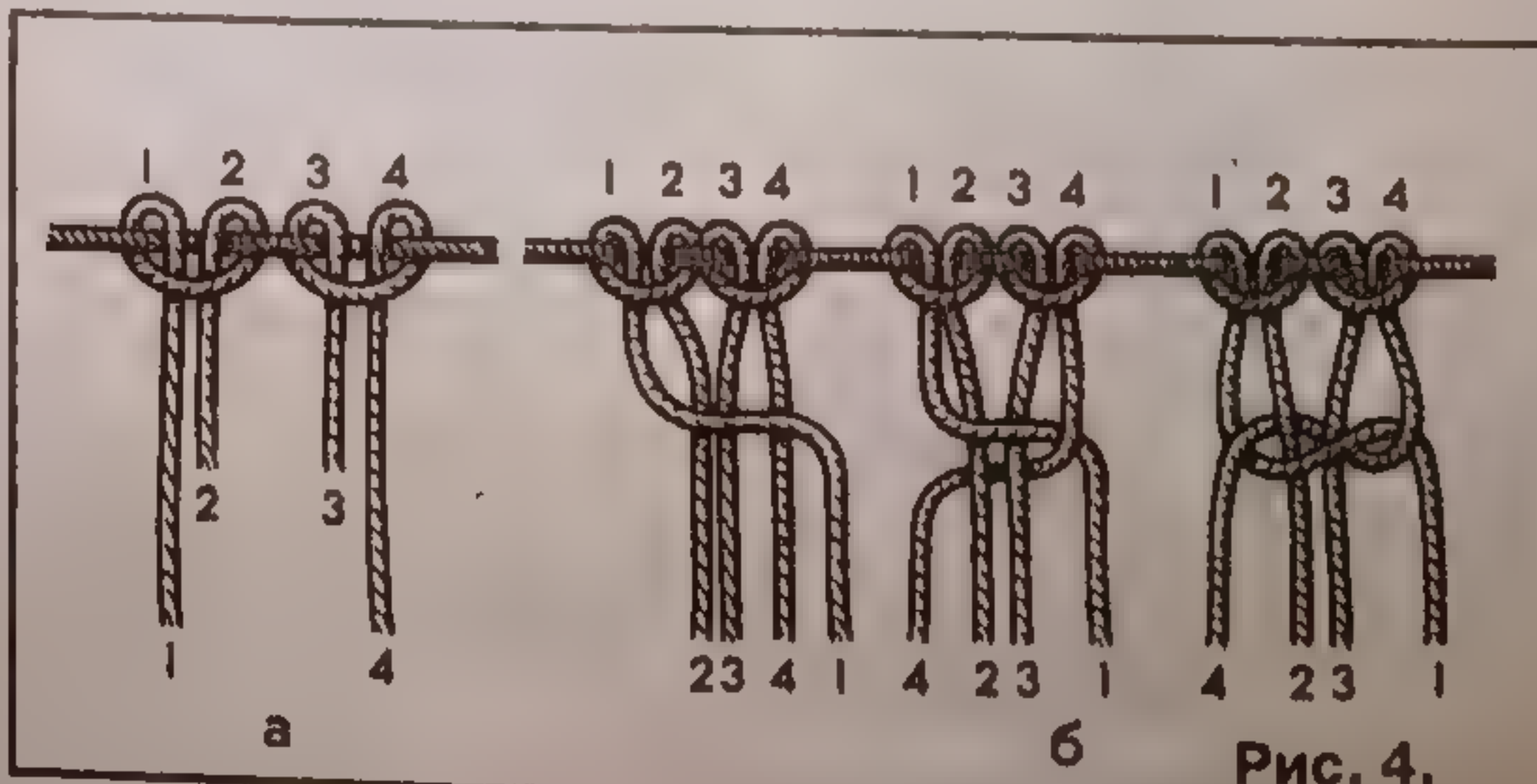


Рис. 4.



# Вы просили рассказать

Здравствуй, мои дорогие друзья — рыболовы. Вначале, как всегда — несколько слов об особенностях ловли в данную пору.

В марте заканчивается сложный период глухозимья, рыба начинает просыпаться, более активно питается и, как следствие, куда чаще, чем в феврале, радуется хорошим клевом.

В теплые пасмурные дни хорошо клюет щука на жерлицы. Нерест у этой хищницы совсем скоро, так что живца она предпочитает некрупного. Нередко берет на жерлицы, выставленные на глубине всего полметра. В любом случае выставляться надо таким образом, чтобы перекрывать «батарей» своих жерличных установок все рабочие глубины: от пяти-шести метров до полуметра. Иногда бывает, что из десяти жерлиц работает целый день всего одна — это значит, что поставлена она изначально на «выгодной» глубине и надо попытаться выставить остальные точно на такой же.

Кроме жерличников с неплохим уловом в марте бывают лещатники и охотники за плотвой.

Если в марте заканчивается сезон подледной ловли, то в апреле начинается не менее интересный сезон рыбалки по открытой воде. Рыба, оживленная притоком талой воды, ведет себя намного активнее, клюет и сопротивляется очень бойко. Мормышки в ходу самые разные, а вот в качестве насадки хорошего результата можно добиться с самым обыкновенным червем.

В апреле очень хорошо клюет плотва, окунь, можно нарваться на клев весеннего язя, а вот щука либо нерестится, либо отнерестилась. Она в это время практически не берет никакие насадки и приманки.

Если вы еще пытаетесь ловить рыбу по последнему льду, то не забывайте о мерах безопасности и держите при себе десяток метров прочного шнура и «спасалки».

На адрес нашего клуба «На червячка» пришли письма с вопросами, на которые я сегодня дам от-

веты.

**А.В. Селиванов из Брянской области пишет:** «...приобрел балансиры и попробовал на них ловить. Мне понравилось, очень хорошо клевал окунь, и даже попалась щука. Однажды на рыбалке на самом уловистом балансире сломался носовой крючок и клевать перестало. Что делать, неужели придется выбросить балансир?»

Пока ничего выбрасывать не нужно. Клевать перестало, скорее всего, из-за того, что нарушился баланс, и балансир стал играть по-другому, что не понравилось рыбе. Самое простое решение — откусить задний крючок и поменять штатный тройник на более крупный, но не больше, чем на два размера. Уловистость балансира в результате такой «ампутации» при активном клеве хищника может даже увеличиться, так как хватки рыбы, в основном, происходят поперек приманки, а при увеличенном тройнике сходов будет меньше.

**Житель Пинска Б.И. Кулейко спрашивает, как правильно хранить мормышки зимой и летом?**

Идеальный вариант хранения мормышек — деревянная тонкостенная коробочка с пробковой вставкой для насаживания крючков. Можно также использовать пенополиуретан и мелкопористый поролон. Чтобы крючки и покрытия тел мормышек сохранились подольше, после каждой рыбалки, независимо от степени промокания упаковочной тары, тщательно просушивайте ее. В межсезонье храните снасти в сухом затемненном месте.

**А.С. Трошин из Невеля интересуется, какой живец предпочтителен на водоеме: плотва, окунь,**



**ерш, пескарь либо еще какая другая рыба?**

Самые доступные живцы из перечисленных, которых можно поймать на любом водоеме, это плотва и окунь. Щука очень хорошо берет на плотву, уклейку, мелкую густерку, похуже, но все же берет окуня, возьмет и пескаря, но его зимой трудно поймать, а вот случая поимки щуки на ерша лично я не припомню. Хотя теоретически такое можно предположить. А вот налиму предпочтительнее предложить именно ерша, можно даже неживого. Окунь с удовольствием схватит мелкую уклейку или малька плотвы. Судак тоже подавай уклейку или плотву помельче.

Лучше всего ловить хищника на живцов, выловленных именно в данном водоеме, на котором вы находитесь. Мой совет: приехав на водоем с привозным живцом и выставив жерлицы, постепенно, по мере вылова мелкой рыбы на удочку, замените ею всех ранее поставленных живцов. Улов будет веселее.

Сегодня я постарался дать ответы на некоторые ваши вопросы, друзья, исходя из своего опыта и опыта других рыболовов. В следующий раз отвечу на оставшиеся. И, конечно же, жду ваших писем и новых вопросов! Как всегда, их можно отправлять на почтовый или электронный адрес редакции. За сим прощаюсь.

Всегда ваш  
Геннадий БОРОДА.  
На фото — автор.

**«Толока.  
Делаем сами»**  
№ 6 (147)

Выходит 2 раза в месяц.  
Издается с марта 1996 г.

**Шеф-редактор  
Татьяна САНЧУК.**

**Редактор  
Светлана ГОНЧАРОВА.**  
Тел. (8-10-375-222)  
31-03-65.

Учредитель и издатель —  
ООО «Издательский дом  
«Толока».

Свидетельство о регистрации  
ПИ № 77-11635

Индексы:  
12660 «Почта России»  
63246 «Пресса России»  
35730 «Роспечать»  
13246 в Казахстане

**АДРЕС РЕДАКЦИИ:**

214000 г. Смоленск,  
ул. Тенишевой, д. 4А.

Тел. (8-4812) 64-75-65,  
т/факс 64-75-47,

отдел распространения  
тел. 61-19-80

E-mail: sekretar@smolensk.toloka.com,  
SvetaG@toloka.com

**ДЛЯ ПИСЕМ:**

214000 г. Смоленск,  
главпочтамт, а/я 488.

**Отделы распространения  
в Казахстане**

Агентство печати «КазПресс»:  
департамент продаж

8 (3272) 502164,

отдел подписки 8 (3272) 502260.

podpiska@alf.kz;

факс 8 (3272) 736770

ТОО «Бурда Алатау Пресс»

8 (3272) 79-95-78, 79-64-91

E-mail: alex@burda-press.kz

**Цена свободная**

Подписана в печать 12.03.2007 г.

Время подписания в печать 16.00

**Тираж 79670 экз.**

**Заказ № 3225.**

Отпечатана в ООО «Печатный мир»  
(603107 г. Н. Новгород, ул. Ларина, 7).

Газета набрана и сверстана  
в компьютерном центре «Толоки».

Редакция имеет право опубликовать любые присланные в свой адрес произведения, обращения читателей, письма, иллюстрированные материалы. Факт пересылки означает согласие их автора на передачу редакции всех исключительных прав на использование произведения на территории стран СНГ, Литвы, Латвии в любой форме и любым способом.

— на правах рекламы.  
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных объявлений и имеет право отказаться от публикации рекламы.  
Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

Сегодня также вышли газеты:  
«Народный доктор», «Копилка семейных советов», «Цветок», «Кухонька Михалыча», «Лечитесь с нами», «Золотые рецепты наших читателей», журнал «Волшебный», спецвыпуск газеты «Дом и я в нем» «Цветы в вопросах и ответах».

Авторы опубликованных материалов несут ответственность за точность приведенных фактов.

В связи с вводом в действие Налогового, Трудового кодекса гонорар и призы вы сможете получить только при указании номера страхового свидетельства по пенсионному фонду, даты рождения, паспортных данных, адреса прописки.

**Следующий номер газеты  
выйдет 10 апреля 2007 г.**



## АКЦИЯ «ИЩЕМ ТАЛАНТЫ»

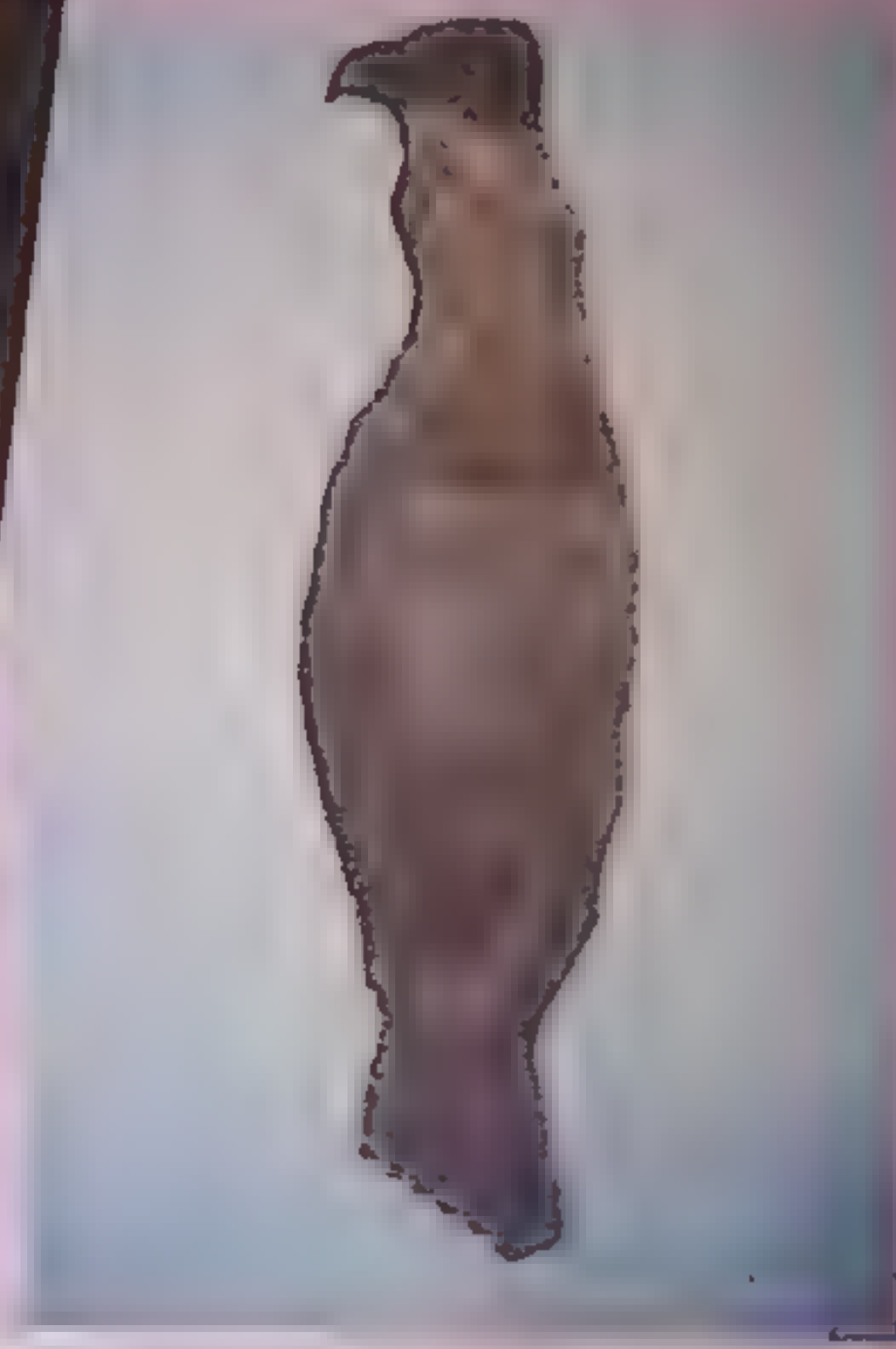
## С резцом по жизни

Я работаю в областном Доме ремесел в г. Белгороде. Занимаюсь резьбой по дереву 20 лет. Работаю в стиле — лесная скульптура. Создавая свои работы, использую естественность и пластичность форм, мягкость линий. Проще говоря, лишь довожу замысел природы до конечного результата — художественного изделия. Считаю, что Творец и Создатель — Природа, а я у нее

— подмастерье.

Не раз участвовал в различных городских, областных, межрегиональных, международных выставках декоративно-прикладного искусства. За плечами — три персональные выставки. Работы хранятся в государственном краеведческом музее и музее Народной Культуры г. Белгорода.

Василий ЗУБКО,  
г. Белгород.  
Фото автора.



## КОНКУРС "А ВАМ СЛАБО?"

## Подсказала сама природа

Материалом для масок «ведьма» и «водяной» послужили пни — просто отколол у них выпуклые сегменты. «Ведьму» сделал из березового пня, а «водяного» — из тополя. Вырезанные маски покрыл морилкой, для большей рельефности отшлифовал наждачными шкурками выступающие места и покрыл лаком в два слоя. Несмотря на устрашающий вид масок, сделал из них подсвечники: позади и сверху прибил блестящие пробки от пива так, чтобы на выступающие гвозди (шляпки предварительно обрезал) закрепить свечи. «Грибник», «рыболов» и «охотник» — плетеные берестяные скульптурки (первые уроки плетения из бересты в «ДС» №1, 9 2006 г. — прим. ред.). Туловище сплел из берестяных ленточек шири-

ной 10 мм. В ширину туловище — 5 ленточек, в толщину — 2, в высоту — 8,5. Туловище имеет вид коробка. Перевернув туловище отверстием вниз, вставил в него отдельно сплетенные ноги. Подготовил каждому подходящую обувь: «грибнику» — лапти, «охотнику» — ботинки, «рыболову» — сапоги. Способом приплетения прикрепил к обутым ногам плетеные подставки. Присоединил к туловищу отдельно сплетенные руки (прямые или согнутые), шею и голову. Отдельно подготовил головные уборы: для «грибника» — бейсболку, для «рыбака» — кепку, «охотнику» — пилотку. Волосы сплел из темных ленточек, из них так же сделал глаза, нос, брови, рот и отдельные костюмы. «Охотника»

снабдил ружьем и сумкой с выглядывающим из нее зайцем, «рыболова» — сачком и рыбой, а «грибника» — корзиной с грибом и ножиком.

Николай ЧАЙКИН,  
г. Белгород.  
Фото автора.





# Библиотека практичного человека

- ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТ — последние заботы огородника
- ЛЕЧИМСЯ БЕЗ ЛЕКАРСТВ — советует врач
- ВАМ ПОМОЖЕТ ГОРОСКОП — встреча с астрологом
- ХОТИТЕ УВИДЕТЬ ФЕЮ? — конкурс для детей.

## В саду ли...



Осень. На приусадебных огородах завершается уборка овощей. До наступления холодной и мокрой погоды нужно убрать оставшиеся корнеплоды. После выкопки корнеплодов с них нужно стряхнуть землю, обрезать ботву и сухие здоровые, без механических повреждений корнеплоды положить на хранение.

## Завершение работ

Лучшими условиями хранения всех корнеплодов является температура от 0° до плюс 1°С, относительная влажность воздуха 90—95%.

Свеклу, брюкву, редьку, репу можно хранить, как картофель, насыпью, но высота насыпи не должна превышать 1 м. Морковь и петрушку укладывают рядами, переслаивая их влажным песком, слоем 1,5—2 см. Можно хранить морковь и в полиэтиленовых мешках. В мешках делают отверстия для поступления и прохождения воздуха снизу. После заполнения мешков морковью их не завязывают. При этом в мешках создается достаточная влажность воздуха, накапливается небольшое количество углекислого газа, которое способствует сохранности корнеплодов.

В течение 1,5—2 месяцев хорошо сохраняется в полиэтиленовых мешках редис, выращенный при поздних сроках сева. Пригодны для осеннего выращивания следующие сорта редиса — Дунганский, Красный великан, Китайский.

Зимой можно использовать сушеные овощи, особенно хороши смеси из моркови, белых корней

петрушки, сельдерея, пастернака. Сушат сейчас листья петрушки и укропа (от последних сборов). При температуре 20—25°С овощи при сушке не теряют свою яркую окраску.

В последнюю очередь убирают на огородах позднюю капусту, кочаны которой уже тугие, сочные. Снимать кочаны надо в сухую погоду, когда температура воздуха днем опустится до 4—7°С, а ночью она держится около 0°С. Более низкая температура может отрицательно сказаться на хранении капусты. Здоровые плотные кочаны с тремя — четырьмя зелеными прилегающими листьями укладывают в подвал или погреб кочерыгами вверх. Хорошо сохраняются в течение всей зимы лежкие сорта капусты — Амагер 611, Зимняя грибовская, Даурвайс, Белорусская 455, Подарок, Белоснежка, при температуре от минус 1 до плюс 1—2°С, при относительной влажности воздуха 92—98%.

Если еще не срублена цветная капуста, то ее необходимо выкопать с корнями. В начале ноября, когда наметится устойчивое похолодание, цветную капусту высаживают в глубокий

парник на доращивание. Под одну раму парника помещается 35—50 растений. Растения в парниках прикапывают землей до первых листьев. Доращивание проводят без доступа света, поэтому парник закрывают деревянными щитами, сверху на них расстилают рогожу или соломенный мат. При наступлении сильных холодов парник утепляют. Перед новым годом парник раскрывают. Масса головок к этому времени должна утроиться за счет запасных веществ, имевшихся в кочерыжке и зеленых листьях. Доращивание цветной капусты можно проводить и в подвалах.

Закончив уборку овощей, нужно все растительные остатки убрать. Ботву со здоровых растений можно закомпостировать, а с больных растений и сорняки лучше сжечь. Осенью нужно наметить деланки для посева и посадки овощей весной. Поскольку растения одного семейства поражаются одними болезнями и вредителями, необходимо менять места высадки, учитывая предшественника.

Капусту и томаты хорошо сажать там, где предшественником были огурцы. А для огурцов хорошие предшественники — капуста, томаты. Под лук и корнеплоды хорошо использовать участок, на котором рос картофель. Деланки необходимо удобрить с осени. На участок, отведенный под огурцы, необходимо внести навоз. Большие дозы навоза утепляют пахотный слой почвы, делают его более рыхлым, обогащают приземный слой воздуха углекислотой, что очень важно для успешного произрастания огурцов. На навоз хорошо реагируют поздняя капуста, салат, шпинат, ща-

пель. Под эти культуры вносят навоз, коровяк не менее 0,5 ведра на 1 м<sup>2</sup>.

На перегной и компосты хорошо отзываются помидоры, лук, ранняя белокачанная и цветная капуста, морковь, свекла. Под лук, корнеплоды, ранние зеленые одновременно с компостом или перегноем нужно внести фосфорные и калийные удобрения (по 30 г/м<sup>2</sup>). Если нет удобрений, то можно внести древесную золу до 3 стаканов на 1 м<sup>2</sup>. Если почвы тяжелые, то одновременно с органическими удобрениями нужно внести речной песок по 3 литровые банки на 1 м<sup>2</sup>.

Перекапывать почву нужно на штык лопаты. Разравнивать и разбивать комья земли не следует. На такой поверхности лучше задержится снег, в почве больше накопится влаги, быстрее погибнут вредители. Исключение составляют участки, отведенные для посадки лука на зелень и подзимнего посева. Для получения лука в ранние сроки осенью сажают лук-репку или высевают. Как правило, посадку лука на зеленое перо производят за 2 недели до заморозания почвы. Можно осенью посадить и мелкий севок. Растения из мелкого севка обычно не стрелкуются. Поэтому весной или в начале лета лук нужно будет проредить, оставляя расстояние между растениями 4—5 см. В первой декаде августа лук-репка будет готов к уборке. При осенней посадке лука необходимо с наступлением холодов посадки укрыть от вымерзания перегноем, соломенной резкой или другими материалами.

В. БАРАДАЧЕВА,  
канд. с/х наук



# Панацея



Наступила осень, а с ней и сезонные заболевания. Трудно мы только живем, не хватает не только продуктов, но и лекарств. Но не стоит отчаиваться: имеются великолепные лекарственные средства, подаренные человеку самой природой. Давайте пользоваться ими.

## Если вы простудились

Прежде всего поговорим о диете. Сторонники нетрадиционных методов лечения считают, что во время заболевания силы организма не должны тратиться на переваривание и усвоение пищи. Ни одно животное не ест во время болезни, только пьет и отдыхает. Инстинктивно так же ведут себя и маленькие дети. Один из первых признаков болезни у ребенка — отказ от еды, желание пить и спать. Поэтому не кормите ребенка насильно, не бойтесь, что ребенок ослабеет.

Главное, при заболеваниях простудного характера необходимо ограничить или совсем исключить потребление высококонцентрированных белков, таких, как мясо, рыба, яйца, жиры и углеводов — хлеба, каши, макарон. Для ускорения выздоровления рекомендуется также исключить молоко и молочные продукты. Морсы, компоты, соки, настои пейте в изобилии, особенно в первые дни заболевания, при высокой температуре. Можно применять соки фруктовые собственного приготовления, можно — из магазина. Поскольку соки лучше усваиваются в разбавленном виде, их можно разводить водой в соотношении 2:1. Если у больного озноб или просто ему хочется пить, разведите сок горячей водой. Вместо сока можно пить настои плодов шиповника с добавлением меда или нескольких капель лимона. Настой шиповника — настоящий кладезь витаминов. Помогает при заболеваниях печени, так как обладает желчегонным эффектом. При заболеваниях сердца, сопровождающихся аритмией, сердцебиением, очень хорош настой плодов боярышника пополам с шиповником.

Но вернемся к сокам. Есть болезни, которым те или иные соки нежелательны. Например, при ожирении противопоказаны слишком сладкие соки, при болезнях почек и артритах нежелателен томатный сок, при диабете — виноградный. Больным гастритом, колитом, язвенной болезнью желудка и 12-перстной кишки лучше не пользоваться «острыми» соками — вишневым, сливовым, другими кислыми соками. Таким больным любые соки надо разбавлять водой или слабым отваром «Геркулеса». Прекрасен сок грейпфрута, когда с каждой дольки снята горькая пленка.

Если нет фруктовых соков, можно делать овощные. — морковный, тыквенный. Тыквенный сок является наилучшим при заболеваниях печени, можно с добавлением 1 чайной ложки холосаса. Хорош свекольный сок, но его необходимо отстаивать 2 часа и не пить чистым, а развести водой.

Известны целебные свойства калустного и картофельного соков. Есть упоминание в литературе о том, что картофельный сок лечит даже рак.

Если нет соков, пейте концентрированный напар сухофруктов — любых, какие у вас есть. Готовим так: тщательно моем проточной водой, кладем фрукты в эмалированную кастрюлю, наливаем воду, доводим до кипения, кипятим буквально 1—2 минуты. Снимаем с огня, заворачиваем кастрюлю одеялом, оставляем на ночь. Утром напар готов. Такой «живой» компот обладает удивительной целебной силой, сохраняет аромат свежих фруктов и силу солнечного тепла. Сахар совершенно не нужен.

В качестве одного из

вариантов питья можно предложить клюквенный морс, он очень хорош при высокой температуре, при болезнях почек и воспалении мочевого пузыря. Обладает мочегонным эффектом и «гонит соли» настой листьев черной смородины, брусники, створок фасоли, листьев земляники.

При простудных заболеваниях необходимо очистить организм, дать выход шлакам. С этой целью применяются, как было сказано выше, соки, настои и напары. Кроме мочегонных средств, надо применять слабительные (листья сенны, кору крушины) и потогонные средства — варенье из малины, настой листьев липы. Не всем известно, что сильным потогонным свойством обладают и листья малины, которые заваривают, как чай. Можно применять и сухие листья.

А теперь поговорим о других средствах, применяемых для лечения и профилактики простудных и других заболеваний.

Нужно ли применять антибиотики сразу же при повышении температуры? Необходимо помнить о том, что лихорадка — это защитная реакция организма на интоксикацию, она полезна: вызывает усиление кровотока, увеличивает приток кислорода, расщепляет шлаки и выводит их из организма. Поэтому, если температура не превышает 39°, подождите, братья за таблетки, испытайте влажные обертывания, обильные компрессы на грудную клетку. Их можно применять при кашле, остром и хроническом бронхите. Самый простой — масляный. Слегка смочите кусок ткани подогретым на водяной бане подсолнечным маслом. Проследите, чтобы не капало. Оберните ребенка этой тканью, сверху наложите компрессную вощеную бумагу. Нельзя пользоваться клеенкой или полиэтиленом. Поверх заверните ребенка во что-нибудь теплое, положите в постель, оставьте компресс на ночь. Дайте питье из малины, меда, смородины.

При сильном кашле детям старшего возраста и взрослым можно сделать масляный компресс с добавлением сока редьки. Но время его действия — один час и даже меньше, если начнет жечь. После масля-

ного компресса надо принять теплый душ.

Эффективен компресс из молочной сыворотки, а также питье горячей сыворотки с медом. При упорном кашле можно на ночь сделать компресс из меда на грудную клетку (кроме области сердца), а также смеси меда с мукой.

Если нет горчицы, можно использовать тертый хрен, он обладает раздражающим и отвлекающим действием. Свеженатертой кашицей смазывают ткань и прикладывают к больному месту.

При кашле, потере голоса, воспалении миндалин помогает настой аниса (1 чайную ложку сухих плодов заваривают стаканом кипятка. Пьют по четверти стакана 3—4 раза в день за 30 минут до еды). Применяют полоскание горла настоем цветков календулы, шалфея, ромашки.

Репчатый лук лечит ангину. Нужно перемолоть в мясорубке большую луковицу, кашицу отжать через марлю и полученный сок пить по чайной ложке 3—4 раза в день. Неприятная, но очень эффективная процедура.

Нередко заболевания верхних дыхательных путей вызывают осложнения, например, отит (воспаление среднего уха). Народный целитель А. Ильин рекомендует такое средство для лечения отита.

Растворить 3 грамма мумие в столовой ложке горячей воды, затем довести объем раствора до 100 граммов. Получится 3-процентный раствор мумие. Смешать по 1 чайной ложке раствора мумие, борного спирта и раствора альбумида. Перед применением смесь чуть подогреть и закапывать в больное ухо по 7—10 капель 3—4 раза в день. Уже на второй день почувствуете облегчение.

Если из ушного прохода выделяется гной, то воспользуйтесь антибиотиками (если они у вас есть). Вначале закапываем в больное ухо раствор пенициллина на 3—5 минут. Затем, потеряв ухо насухо, закладываем вышеописанную смесь. Укладываем борного на бок, больным ухом вверх на 10 минут. Лечение 5—7 дней. Кстати, смесь из трех ингредиентов неплохо помогает и при понижении слуха.

р. ПОПОВА,  
врач



Astra



Сегодня — перепишете  
ноября. Советы звезд в  
этом месяце для вас под-  
готовила Татьяна МУЗА-  
ЛЕВСКАЯ.

## Советы звезд

1. Эмоциональные отношения спокойные и миролюбивые. Благоприятное время для дел, связанных с образованием, культурой, бизнесом. У изобретателей и людей умственного труда могут появиться оригинальные идеи, творческое озарение.

2. Хорошее время для улучшения супружеских и любовных взаимоотношений, украшения дома.

3. Удачен для начинания новых и важных дел, для бизнеса, связанного с передовой технологией и электроникой.

4. Неудачный день. Предпринимателям не следует начинать новые дела.

5. Хорош для начала новых дел, важных предприятий. Возможны трудности в отношениях с авторитетными людьми или женщинами, но при проработке будут хорошие результаты.

6. В деловых и профессиональных отношениях проявится честолюбие и инициативность. Остерегаться опрометчивых действий.

7. Усиливается чувствительность и восприятие красоты. Благоприятно для научных исследований, путешествий, командировок. Удачен для зачатия детей.

8. Ничего нового лучше не предпринимать, много праздной болтовни. Заниматься повседневными делами.

9. Счастливый для всяких новоначинаний, для поиска пропавших вещей и людей. Может стать несчастливым по вине самого человека.

10. День несчастливый, возможны потери.

11. Радостный день. Хорош для исследовательской работы, архитектуры, дизайна, особенно хорош

для бизнеса, связанного с антиквариатом.

12. Предпочтителен для таких дел, которые можно быстро закончить, избегать того, что способно затянуться.

13. Счастливый эмоциональный настрой и радость от светских и романтических дел. Удачен для поездок и путешествий.

14. Эмоциональные трудности, повышена аварийность. Неблагоприятен для встречи с авторитетными и влиятельными лицами. Лучше всего посвятить тем делам, которые начаты и требуют продолжения.

15. Печаль и горе окажутся кратковременными. Удачен для начала любого дела.

16. Переезды, путешествия и денежные расходы могут оказаться не такими выгодными, как на то надеялись.

17. Характерно гармоничное отношение в семье, улучшение жизненных сил. Хороший день для развлечений.

18. Этот день несет неудачу во многих делах. Не нужные расходы и чрезмерная погоня за удовольствиями могут быть источником последующих затруднений.

19. Все дела, договоры и контракты полезно продумать и обговорить во время прогулки. Будет много телефонных разговоров, посещений.

20. Этот день приносит кратковременное блаженство, сменяющееся длительным разочарованием.

21. Тенденция проявлять раздражительность и нетерпимость. Импульсивные расходы могут вызвать финансовые трудности. Следует проявлять осторожность при обращении с инструментами, оружием, огнем, химикатами.

22. Хорош для начинания новых и важных дел.

23. Требуется благоразумие и сдержанность. Мелкие беспорядки будут мешать концентрации и раздражать. Неблагоприятное время для рекламы или отношений с публикой.

24. Для многих предприятий опасен. Следует опасаться пьяных людей.

25. Хорош для начала дел больших и незначительных.

26. День веселья, хорош для поездок, бизнеса, заготовки продуктов впрок.

27. Эмоциональная устойчивость и гармоничное общение. Для поездок неблагоприятный.

28. Новые дела начинать не следует, но хорош для окончания ранее начатого дела.

29. Эмоциональные отношения спокойные и миролюбивые. Для предпринимателей нейтрален.

30. Существует тенденция упускать возможности или недооценивать детали. Неблагоприятное время для составления контрактов или подписания соглашений.

## Медицинский гороскоп

1, 2, 28, 29 — быть внимательным к соблюдению диеты, особенно людям с заболеваниями панкреатитом и диабетом.

3, 4, 30 — возможны обострения поясничного остеохондроза.

Большим почечно-каменной болезнью быть внимательными к диете. Хорошее время для прокалывания ушей, удаления родинок на лице и шее.

5, 6, 7 — по возможности избегать оперативного вмешательства в области паха и половой системы, мочевого пузыря. Возможны обострения цистита и геморроя.

8—9 — не рекомендуется воздействие на печень и желчный пузырь.

10, 11, 12 — повышена восприимчивость к простудным заболеваниям, возможны обострения хронических заболеваний. Увеличивается вероятность переломов. Не рекомендуется лечить и вставлять зубы. Хорошо обследовать и лечить желудок.

13, 14 — восприимчивы к нагрузкам и болезненным глазам. Опасность аллергических реакций, обострений холецистита, спазмы, судороги.

15, 16, 17 — уязвимы ступни ног, очень благоприятны водные процедуры.

18, 19 — быстрая утомляемость, раздражительность. Головная и зубная боль. Хорошо лечить и обследовать почки.

20, 21 — увеличивается вероятность заболевания ангиной, отитом. Обострения шейного остеохондроза. Не рекомендуется прокалывать уши, оперативное вмешательство в области шеи.

22, 23 — увеличение простудных заболеваний. Повышена утомляемость и травматизм рук и плечевого пояса. Сильная реакция на загрязнение воздуха. Благоприятны длительные прогулки на свежем воздухе.

24, 25 — не рекомендуются все виды биоэнергетического лечения. Не рекомендуется обследование желудка и сдача желудочного сока на анализ. Благоприятно для проведения процедур, связанных с выведением камней и шлаков, для лечения и протезирования зубов.

26, 27 — надо быть осторожным с физическими нагрузками, особенно больным с сердечно-сосудистой недостаточностью, так как переутомление может привести к болезненному состоянию в последующие дни. Хорошо обследовать и лечить органы зрения.

### НАША ПЕРЕПИСКА

Читательница С. СТЕФЮК спрашивает, есть ли в Саратове курсы астрологии. В Саратове таких курсов нет. Циклы лекций по астрологии читаются приезжими астрологами в различных дворцах культуры и

клубах. Есть в Москве очная астрологическая академия, существующая второй год, вышло три номера газеты для астрологов-профессионалов, готовится к выходу в свет Всероссийский астрологический журнал.





Сегодня в гостях у «Солнечного круга» музей-усадьба Н. Г. Чернышевского. Подводим итоги конкурса и даем новое зада-

Вас ждет  
Фев Воспоминаний

Вы хотите увидеть Фею Воспоминаний! 24 ноября в 11.00 она ждет победителей конкурса рисунков — Ксению Маврину, Наташу Барвих, Марину Мастерову, Сережу и Сашу Сюпиных — в музее-усадьбе Н. Г. Чернышевского. Все ребята быстро и правильно выполнили задание Феи, а Марина нарисовала замечательный портрет. Все рисунки будут переданы в музей.

А пока Фейя готовит для вас новый рассказ, он будет напечатан в следующем выпуске «Солнечного круга».

# КОНКУРС- КРОССВОРД

В прошлый раз наш конкурс был рассчитан на малышей, недавно узнавших о существовании различных музеев. Сегодня задание для старшеклассников. Оно выглядит очень сложным, но вполне доступно каждому, кто побывает на экспозиции музея-усадьбы Н. Г. Чернышевского. Будьте внимательны, и вы правильно ответите на все вопросы. Для первых пяти знатоков жизни и творчества писателя музей подготовил награды.

Кроссворд составила Галина Аветисян, научный сотрудник музея-усадьбы.

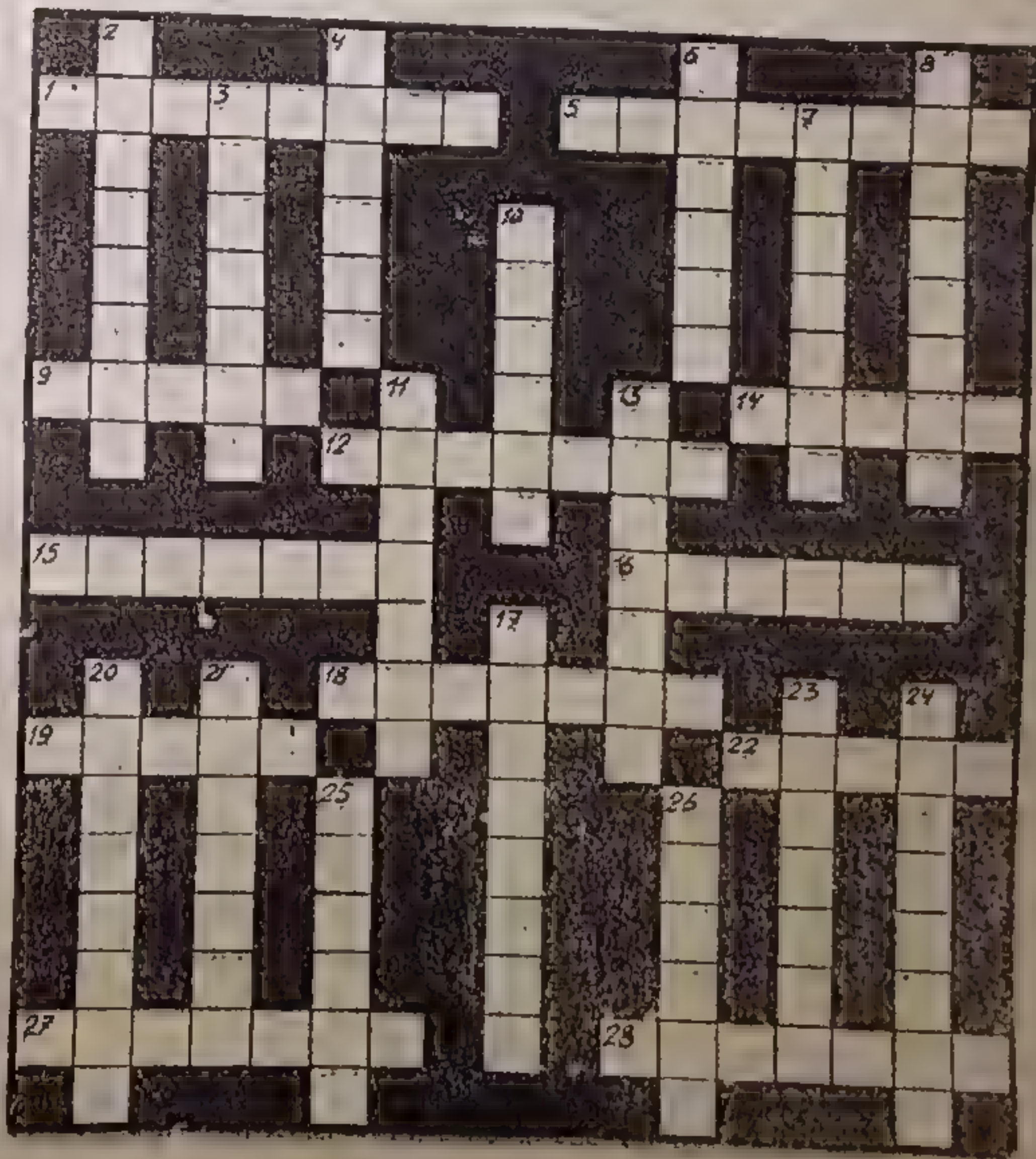
ПО ГОРИЗОНТАЛИ: 1. Русский писатель, сотрудник «Современника», произведения которого подвергались резкой критике Н. Г. Чернышевского. 5. Автор очерка «В гиблых местах», записавший воспоминания жителей Вилноиска о Чернышевском. 9. Немецкий историк, много-томный труд которого «Всеобщая история» Н. Г. Чернышевский переводил на русский язык. 12. Философ - идеалист, сотрудник «Русского вестника», ведший с Н. Г. Чернышевским полемику по вопро-сам философии. 14. Ми-нистр народного просве-

щения; откладывавший в течение трех лет присуждение Н. Г. Чернышевскому ученой степени после защиты магистерской диссертации. 15. Английский писатель, высоко ценимый Н. Г. Чернышевским. 16. «Каракозовец», ссыльный Александровского завода, товарищ Н. Г. Чернышевского по каторге. 18. Ученик Н. Г. Чернышевского по Саратовской гимназии, потом его секретарь в годы сотрудничества в «Современнике». 19. Директор Саратовской мужской гимназии в годы службы в ней Н. Г. Чернышевского. 22. Профессор Петербург-

ского университета - студента слушал курс философии. 27. Революционер-народник, пытавшийся организовать побег Н. Г. Чернышевского с каторги. 28. Записки личного характера, которые вел Н. Г. Чернышевский в студенческие годы.

ПО ВЕРТИКАЛИ: 2. Советский литературовед, ав-  
воззрения «Эстетический  
го». 3. Земля Чернышевско-  
нышевского, историк. Чер-  
биратель материалов по  
биографии Н. Г. Чернышев-  
ского, автор нескольких  
статей о нем. 4. Револю-  
ционный деятель, поэт и  
публицист, поэзия кото-  
рого Н. Г. Чернышевский  
посвятил одну из своих  
статей. 6. Роман Н. Г. Чер-  
нышевского. 7. Бывший уче-  
ник Н. Г. Чернышевского  
по Саратовской гимназии,  
организатор революцион-  
ного кружка «Библиотека  
казанских студентов». 8.  
Герой романа Н. Г. Чер-  
нышевского «Что делать?»  
10. Русский революционер,  
издатель газеты «Коло-  
кол», для встречи с кото-  
рым Н. Г. Чернышевский  
совершил конспиративную

поездку в Лондон. 11. Знакомый Н. Г. Чернышевского по астраханской ссылке, журналист, автор воспоминаний о жизни Н. Г. Чернышевского в Астрахани. 13. Историк литературы, педагог, знакомый Н. Г. Чернышевского по кружку Введенского. 17. Девичья фамилия матери Н. Г. Чернышевского. 20. Журнал, издаваемый в 30-х годах XIX века и высоко ценимый Н. Г. Чернышевским за верное направление литературной критики и освещение творчества Пушкина. 21. Советский историк, академик, автор статьи «Чернышевский и годы революционной ситуации». 23. Публицист и литературный критик, сотрудник «Русского слова», заключенный в Петропавловскую крепость одновременно с Н. Г. Чернышевским в 1862 году. 24. Герой романа Н. Г. Чернышевского «Пролог». 25. Революционер - народник, автор попытки освобождения Н. Г. Чернышевского из вилюйской ссылки. 26. Дворянская сестра Н. Г. Чернышевского, одна из первых женщин в России, получивших высшее медицинское образование.





Кто сказал,  
что парада не будет?

Салюты, грохочущие под музыку, вызывают мажорные ассоциации. Военный оркестр с пением медных труб и стрекотом барабанов сравним с лучом света в царстве армейской жизни. Ведь при звуках марша кросс ускоряет свой маршевый бег по жилам, а чепчики так и просятся в воздух. Сутулые распрямляются, уса-тые молодежки подкручивают предмет гордости, детишки то-менно кричат «ура» и вытяги-вают носки, барышни машут руками, старики внятно под-певают. Бунчук летает, но не очинь далеко, в пределах строя. Восторг и загляденье...

Пока есть армия, живы и парады. Они ведь пробуждают чувства добрые, а значит, по-мнить им рановато. Не сего-дня ноября, так в другой но-риспеченный праздник выйдут на улицы ребята с аксель-бантами на груди и трубами наперез.

На снимке: парадный строй военного оркестра.

(Фотохроника ТАСС)



● Интервью на болезную тему

# Нам бы ту «Белую ромашку»

Ничий нищему поможет в лучшем случае добрым сло-вом. Трудно, продираясь сквозь толщу идеологических догм, наше общество приходит к пониманию: милосердие, действенная благотворительность — спутники богатства или, как сейчас говорят, экономического процветания. Что и подтверждают, пусть пока робко, наши новые экономические структуры. Один из их флагманов — Российская товарно-сырьевая биржа РТСБ, отмечая в октябре свою первую годовщину, ознаменовала ее широкомасштабной благотво-рительной акцией «Помощь бедным». Саратовские пред-приниматели — а в области работает несколько брокер-ских контор РТСБ — решили сделать ее более конкрет-ной. Благотворительные средства (РТСБ перевела на са-ратовский счет акции 200 тысяч рублей, солидные взносы сделали «Саратовсоцбанк», предприятие «Медиатор», другие местные коммерческие организации) будут направ-лены малоимущим гражданам, страдающим туберкулез-ными заболеваниями. Насколько актуально такое реше-ние — об этом наш корреспондент беседует с главным врачом противотуберкулезного диспансера В. И. ПЯТ-КИНОЙ.

— Валентина Ивасовна, как то думалось, что туберку-лезом, или в просторечии «ча-хоткой», страдают романти-ческие герои давних лет. Но сейчас это не так, да и интер-есная цифра —

писала в Совмин. Но по-преж-нему не хватает больничных коек, нет оборудованных как надо санаторных учреждений, специализированных детских

Сейчас принято считать, что бед искать где-то около 17-го

Одна из крупных концерт-ных организаций России — Са-ратовская филармония недав-но отметила полувековую путь своей деятельности.

Саратов — один из крупней-ших культурных центров По-волжья, обладающий давно сло-жившимися музыкально-теат-ральными традициями. В нача-ле века здесь были открыты университет и третья в России консерватория.

С момента создания в 30-е годы и в последующие полве-ка Саратовская филармония прокладывала свои собствен-ные пути, создавала уникаль-ные коллективы, воспитала не-сколько поколений ярких ис-полнителей, творчество кото-рых стало открытием в худо-жественной практике, о чем свидетельствуют убедительные результаты на различных рес-публиканских и всесоюзных конкурсах.

В последние годы под воз-действием сложных и проти-воречивых процессов, проис-ходящих в стране с одной стороны, некомпетентности ру-ководства, равнодушия област-ных структур управления, с дру-гой — филармония «рассыпа-лась» на отдельные коллекти-вы. Сегодня филармония в том своем виде, в каком создава-лась несколькими поколения-ми выдающихся деятелей, фак-тически перестала существо-вать. Правда, справедливость требует сказать, что в послед-нее время наметилась отрадная тенденция в деятельности об-ластных структур управления, связанная с оказанием суще-ственной помощи концертной ор-ганизации.

Всем нам, а особенно област-ным и муниципальным органам управления, предстоит еще осоз-нать, что мы

этом концерте произведения: вальс из балета «Щелкунчик» П. Чайковского, пьесы из цикла «Танцы кукол» Д. Шостаковича, вокальные произведения Брам-са, Делиба, Б. Чайковского, Д. Толстого, Г. Гладкова созда-ют почти зримое, впечатление красочного карнавала словно оживших игрушек.

А вот другой прием, приоб-щения детей к богатствам му-зыкальной культуры предложен в программе, которая названа «Cats» — кошки; это живот-ное — часто составная часть

Скопинцева, Н. П. служенный артист В. Мирзненко, И. Сысоев, чтецы И. В. Бакулина, А. С. луженный артист Р. дов, инструментали-колова, О. Сычева, ряду с участием в тических программа-ют и обогащают св-по специальному различного вида к-цетров, в том чис-кательных, для де-ников, елочных

● Музыка и мы

«КОГДА Б ТЫ  
ЗНАЛ,  
ЧТО ЭТИ ЗВУЧ

К открытию нового  
творческого объединения  
Саратовской филар

семейного быта — хорошо из-вестно, что ребенку. Этот воплощение мечты, грации и изящества, а еще то черт хищника — змеи —

которые пр-предприятия бол, Лаврико, специализи-ет себя — с-мысл







предприятия) будут направ-  
туберкулез-  
такое реше-  
актуально  
беседует с главным  
корреспондент  
диспансера  
В. И. ПЯТ-  
диспансера  
В. И. ПЯТ-  
диспансера

Валентина Ивановна, как-то думалось, что туберкулезом, или в просторечии «чахоткой», страдают романтичные герои книг давних лет. И вдруг в вашем телеинтервью прозвучала цифра — 80 процентов населения инфицировано туберкулезом. Что, все действительно так серьезно?

— У меня и в мыслях не было сеять панику. Хотя действительно: недооценивать опасность этого коварного заболевания, как это делалось последние десятилетия, нельзя. Это не просто болезнь, это опасная инфекция. Кроме того, эта болезнь носит ярко выраженный социальный характер. Если заглянуть в историю, становится ясно: вспышки туберкулеза всегда совпадали с различными социальными катаклизмами. Туберкулез — спутник разрухи. А происходящее сейчас, квы, вполне подходит под этот мрачный термин.

Действительно, по официальным данным, 80 процентов саратовского взрослого населения и более 35 тысяч детей заражены туберкулезом. Свыше 700 человек страдают его заразными формами. Около 6 тысяч детей и 2 тысячи взрослых находятся на диспансерном учете. Но дело не в цифрах, конечно. Дело в том, что, повторяю, туберкулез остается серьезной социальной проблемой. Лишь каждый четвертый туберкулезный больной имеет необходимое изолированное жилье, большинство из них неустраивены в семейном отношении, бедны, часто это заболевание приобретено, что скрывать, в тюрьмах и лагерях. А теперь прибавьте к этому нынешнее из рук вон плохое питание, тотальный дефицит лекарств, плохую материальную базу фтизиатрической службы (а она финансировалась по остаточному принципу в уже и так остаточном финансировании медицины вообще). Есть все основания бояться вспышек заболевания, рассеивания туберкулезной инфекции! И пострадают прежде всего дети, которые в определенных возрастных группах открыты для инфекции. Мы будем буквально печатать инвалидов, хроников.

Конечно, все эти проблемы возникли не вдруг. В начале только я двери не стучалась, пыталась убедить начальство в серьезности проблемы. Ходила и к Гусеву, и к Хомякову, и к Кочеткову,

писала в Совмин. Но по-прежнему не хватает больничных коек, нет оборудованных как надо санаторных учреждений, специализированных детских садов...

Сейчас принято корни всех бед искать где-то около 17-го года. Но посмотрите: и наш диспансер, и подобные службы в других городах расположены сплошь в памятниках архитектуры. Специальными декретами Ленина лучшие здания отдавались противотуберкулезной службе. По-прежнему острота проблемы была. А сейчас мы ждем, когда гром грянет.

— А благотворительность, которая сейчас начинается, возродиться, способна хоть как-то решить проблему?

— Нет, разовой акцией тут делу не поможешь. Хотя, конечно, здорово, что представляется возможность хотя бы подкормить больных детишек. Но сама идея направить благотворительные средства на борьбу с бедностью вкупе с туберкулезом очень симптоматична. Опять же заглянем в историю: туберкулезные больные в дореволюционной России спасались во многом благодаря общественным благотворительным фондам. Существовало некогда широко известное массовое «Общество «Белой ромашки». Благотворительностью много занималось именно купечество, от преемственности с которыми нынешние деловые люди вроде отказываться не намерены.

Если бы удалось возродить благотворительные традиции, добиться понимания, что туберкулез не только болезнь, но и социальное явление, которым должны заниматься не одни медики, все было бы гораздо проще. А вообще говоря, необходим постоянно действующий фонд по борьбе с туберкулезом, современная «Белая ромашка».

Интервью взяла  
И. ЛЬВОВА

От редакции. Напоминаем, благотворительная акция помощи малоимущим гражданам, страдающим туберкулезными заболеваниями, продлится до 16 ноября. Счет в коммерческом банке «Саратовсоцбанк» — 700109, МФО — 25156 — для Саратова и Энгельса, 251008 — для иногородних переводов. Контактный телефон: 24-85-96.

Филармония коллектив-  
на отдельные  
Сегодня филармония в том  
своем виде, в каком создава-  
лась, несколькими поколения-  
ми выдающихся деятелей, фак-  
тически перестала существо-  
вать. Правда, справедливость  
требует сказать, что в послед-  
нее время наметилась отчаянная  
тенденция в деятельности об-  
ластных структур управления,  
связанная с оказанием суще-  
ственной помощи концертной ор-  
ганизации.

Всем нам, а особенно област-  
ным и муниципальным органам  
управления, предстоит еще осо-  
знать и осмыслить, что мы жи-  
вим в новую историческую эпо-  
ху, эпоху подлинно революци-  
онного преобразования застав-  
ших форм жизни и не оправ-  
давших себя столь вульгарно  
и безжалостно извращенных и  
деформированных социальных  
идеалов.

М. А. Ростропович, тесными  
узлами связанный с Саратовом,  
часто говорил, а в интервью га-  
зете «Известия» в связи с га-  
стролями Вашингтонского на-  
ционального симфонического ор-  
кестра в СССР снова повто-  
рил, что серьезное искусство  
без помощи государства жить  
не может.

Творческое объединение «Ар-  
тист» (художественный руко-  
водитель И. В. Спирина) сло-  
жился как педагогический кол-  
лектив, главное направление де-  
ятельности которого — рабо-  
та по музыкально-эстетиче-  
скому воспитанию детей и мо-  
лодежи в Саратове и районах  
области. Творческий потенци-  
ал коллектива определяется не  
только тем, какие работы он  
представлял в прошлом, а  
может быть в большей степе-  
ни тем, что он предлагает  
своим слушателям в будущем.  
Ведь известно, что культура  
каждого человека определяет  
культуру нации в целом.

И на этот учебный год для  
общеобразовательных школ  
разработаны два цикла музы-  
кальных и один цикл литера-  
турных программ для 1—2, 3—  
5 и 6—7 классов. Их ведут вы-  
сококвалифицированные твор-  
ческие работники, обладающие  
навыками и большим опытом  
работы с детской и юношеской  
аудиторией: В. Д. Виноградо-  
ва, Т. И. Талалаева, кандидат  
искусствоведения Э. И. Волин-  
ский. Каждый из циклов име-  
ет свои особенности. Но при  
всем различии основное их на-  
значение — ввести детей в мир  
музыки.

Вот, например, одна из тем  
цикла для самых маленьких  
носит название «Когда оживают  
игрушки». Лектор В. Виногра-  
дова задумала эту тему как  
веселый концерт, в котором иг-  
рушки соединяются с фантасти-  
кой, со сказкой, в которой дей-  
ствуют герои, близкие психо-  
логии детского восприятия —  
Гномик, Буратино, Ежик, оло-  
вянные солдатики. А звучащие в

## К открытию нового творческого объединения Саратовской филармонии

семейного быта — хорошо  
известно каждому ребенку. Это  
образ — воплощение мягкости,  
грации и изящества, а не  
ко черт хищника — запечат-  
лен в различных произведениях  
классиков: Чайковский — та-  
нец кота и белой кошечки из  
балета «Спящая красавица»,  
Моцарт — дуэт «Милая крош-  
ка, погоди», Россини — дуэт  
кошек, Прокофьев — фрагмент  
из симфонической сказки «Пе-  
тя и волк». В этой програм-  
ме будут звучать расширяющие  
красочную палитру этой темы  
замечательные стихи С. Я.  
Маршака.

Три года назад впервые пред-  
принят выпуск эксперименталь-  
ного абонемента «Музыкальный  
клуб «Орфей» для детей 8—  
10 лет с родителями с двухго-  
дичной программой. Опыт по-  
казал, что этот абонемент вы-  
звал интерес и понимание слу-  
шателей и их родителей. Пре-  
одолевая трудности, связанные  
с совершенствованием моде-  
лирования программ, мы наде-  
емся на плодотворное его про-  
должение и развития.

Впервые в истории нашего  
коллектива будет подготовлена  
театрализованная композиция  
«Народные праздники и обря-  
ды», посвященная одной из са-  
мых может быть примечатель-  
ных страниц русской нацио-  
нальной культуры. По замыслу  
ее автора и ведущего Т. И. Та-  
лалаевой композиция имеет  
своей целью приобщение че-  
ловека к богатствам художест-  
венной культуры русского на-  
рода, погружение его в истори-  
ческое прошлое, ибо только оно  
основа и источник здорового  
общества.

Специальные программы бу-  
дут подготовлены для музы-  
кальных школ Саратова и  
районов области, а также для  
музыкальных училищ Балашова,  
Вольска, Маркса, включающие  
концерты пианистов — заслу-  
женных артистов РСФСР А.  
Катца и А. Тараканова, дипло-  
манта Всесоюзных конкурсов  
струнного квартета и исполни-  
теля на народных инструментах.  
«Квартетные вечера» в музее  
имени А. Н. Радищева, снис-  
кавшие признание любителей му-  
зыки, включают произведения  
Гайдна, Моцарта, Бетховена,  
Дебюсси, Шостаковича. В од-  
ном из концертов этого цикла  
прозвучит фортепианный квин-  
тет Дворжака.

Вокалисты М. Шимкевич, А.

которые про-  
предприятия  
бов, Дворца  
сценических

И еще —  
мы надемся  
метким соби-  
жизни наше

Первый: м  
«Сюжеты. В  
вета в лите  
ве», и это о  
не конъюнк  
Библия —  
ник истори  
ление поня

только же  
эпоху всео  
тения. Зна  
димо люд  
туру и  
два ть  
сюжеты  
историко  
новения.

эпох и  
ских нап  
ответы  
бытия. В  
вых запи  
есть при  
ним из

ния была  
библиоте  
сохранил  
Библии  
шего ге  
«Для ме  
много пр  
однажды  
требует  
глубоког

этому по  
чающий  
ских свя  
ровский,  
Радонеж  
(програм  
нинград

дидат Ф.  
Грачева  
имени  
рилова).  
Рождес  
музыке;  
ны» —

диада (д  
артистка  
лова), з  
дет обь

Второй  
думается  
появлени  
со мной  
кальный  
«Улица  
песней»  
мифы». Э  
разрушал  
шую фор

И. о. редактора С. Е. ГРИШИН,

председатель редакционного совета  
В. А. АЛЕКСАНДРОВ

Индекс 53671  
Газета выходит 5 раз в  
неделю. 260 номеров в  
год. Имеет приложение  
«Реклама недели».

УЧРЕДИТЕЛЬ —  
Областной Совет  
народных депутатов

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 410730, г. Саратов  
справки по письмам — 26-17-97.  
объявлений издательства — 26-13-  
«Вести» — 26-08-90.



Этот  
ности,  
перед-  
зачат-  
ведениях  
— та-  
мечки из  
расширения»,  
ая крош-  
и — дуэт  
фрагмент  
азки «Пе-  
програм-  
еширующие  
этой темы  
С. Я.

первые пред-  
ерименталь-  
зыкальный  
детей 8—  
с двухго-  
Опыт по-  
мент вы-  
мание слу-  
ей. Пре-  
связанные  
м моде-  
ты наде-  
его про-

нашего  
готовлена  
мпозиция  
обря-  
й из са-  
мечатель-  
нацио-  
замыслу  
Г. И. Та-  
имеет  
ие че-  
удожест-  
ого на-  
истори-  
ько оно  
дородового

мы бу-  
музы-  
ова и  
акже для  
ючающие  
— заслу-  
ДСР А.  
дипло-  
онкурсов  
исполни-  
ументах.  
в музее  
а, снис-  
телей му-  
зведения  
етховена.  
В од-  
го цикла  
й квин-

вич, А.  
ДАНЦИИ: 410730, г. Саратов, ул. Волжская, 28. Телефоны:  
ислам — 26-17-97. «Реклама недели» — 26-23-50, отдел  
дательства — 26-13-68. «Вы спрашивали...» — 26-34-06,  
0-90.

которые проводятся по заявкам  
предприятий, учреждений, клу-  
бов. Дворцов культуры на их  
сценических площадках.

И еще — о двух крупных за-  
мыслах, воплощение которых  
мы надеемся, должно стать за-  
метным событием в культурной  
жизни нашего города.

Первый: мы продолжаем цикл  
«Сюжеты Ветхого и Нового за-  
вета в литературе и искусст-  
ве», и это отнюдь не поветрие и  
не конъюнктурные соображения.  
Библия — величайший памят-  
ник истории и культуры. Стрем-  
ление понять Библию — не  
только желание найти опору в  
эпоху всеобщего духовного смя-  
тения. Знание Библии необхо-  
димо людям, любящим литера-  
туру и искусство: вот уже  
два тысячелетия библейские  
сюжеты служат неиссякающим  
источником творческого вдох-  
новения. Художники разных  
эпох и различных стилистиче-  
ских направлений ищут в ней  
ответы на «вечные» вопросы  
бытия. В одной из дневнико-  
вых записей П. И. Чайковского  
есть признание о том, что од-  
ним из источников вдохнове-  
ния была для него Библия. В  
библиотеке Дома-музея в Клину  
сохранились шесть экземпляров  
Библии с пометками величай-  
шего гения русской музыки.  
«Для меня религия сохранила  
много прелести», — записал он  
однажды. Прочтение Библии  
требует сосредоточенности и  
глубокого доверия. Именно  
тому подчинен абонемент, вклю-  
чающий такие темы: «Жития рус-  
ских святых» — Серафим Са-  
ровский, Андрей Рублев, Сергей  
Радонежский, Феофан Грек  
(программу ведут доцент Ле-  
нинградского университета, кан-  
дидат филологических наук И.  
Грачева и искусствовед музея  
имени А. Н. Радищева Н. Гав-  
рилова), «Звезда Рождества» —  
Рождество Христово в поэзии и  
музыке; «Библейские женщи-  
ны» — Юдифь, Саломея, Иро-  
диада (исполнители А. Катц и  
артистка филармонии Л. Ор-  
лова), заключительная тема бу-  
дет объявлена дополнительно.

Второй: саратовская публика,  
думается, обратила внимание на  
появление программ: «И музыка  
со мной покой делила...» (музы-  
кальный мир Анны Ахматовой);  
«Улица Мандельштама»; «Песнь  
песней» (А. Куприн); «Сула-  
миф». Эти программы как бы  
разрушали традиционно-застыв-  
шую форму лекций — концертов.

Именно по этому принципу  
строятся ближайшие работы те-  
атра в новом концертном сезо-  
не. Первая из них будет по-  
священа жизни и творчеству  
замечательного поэта Николая  
Степановича Гумилева, поэта,  
обозначившего и открывшего  
много для русской поэтики  
XX века, человека, проживше-  
го исполненную трагизма ин-  
тереснейшую жизнь. История  
взаимоотношений поэта с че-  
тырьмя женщинами составит  
основу программы: Анна Ахма-  
това, Лариса Рейснер, Черу-  
бина де Габриак и «синяя звез-  
да» — женщина, встретивша-  
яся ему в Париже в последние  
годы его жизни. Именно эти  
встречи и вызвали к жизни те  
сочинения, которые будут зву-  
чать в спектакле.

бо вовсе остались неизвест-  
ными широкой аудитории (О.  
Мандельштам, Н. Гумилев и  
др.). И вторая линия — лито-  
ратурно-музыкальные отра-  
жения вечных тем Ветхого и  
Нового завета.

Вторая программа (она явит-  
ся одной из тем абонемента «Сю-  
жеты Ветхого и Нового завета  
в литературе и искусстве») —  
«Библейские женщины» или  
«Женские образы Ветхого за-  
вета». Войдут в нее история  
Юдифи и Олоферна, отражен-  
ная в музыке оперы А. Серо-  
ва «Юдифь» и в многочислен-  
ных поэтических произведениях  
и полная высоких трагических  
чувств история Иродиады и Са-  
ломеи, запечатленная яркой,  
широкой, колористически насы-  
щенной, эпической кистью Гю-  
става Флобера.

Не следует опасаться так на-  
зываемой «элитарности», кото-  
рая как бы определяется тон-  
костью художественной ткани,  
строем, «тонусом» и, наконец, ка-  
мерной природой театра и его  
программ. Напротив, в совре-  
менных условиях необходимо  
воспитывать эту элитарность в  
глубоком и изначальном значе-  
нии этого слова среди широкой  
аудитории. «Элитарные» семе-  
на культуры вернутся к нам  
новой высотой духовных запоро-  
сов слушателей. Необходимо  
вернуть людям слух (а в дру-  
гих случаях возбудить его) к по-  
этическому слову, раскрыть им  
удивительный мир звучащей  
поэзии, опираясь на исполни-  
тельные традиции, этические и  
эстетические принципы выдаю-  
щихся мастеров звучащего сло-  
ва: А. Закушняка, В. Яхонто-  
ва, Д. Журавлева, С. Кочеряна,  
Н. Першина, В. Сомова. Поэ-  
тому театр, по мысли его ху-  
дожественного руководства, со-  
хранит свойственные нашему  
коллективу просветительские  
функции, объясняя смысл и су-  
ществование поэзии и музыки  
как определенную систему сим-  
волов, смысл и значение пости-  
жения творческой биографии со-  
чинения.

Анат. ЛЕВИНОВСКИЙ,  
заслуженный работник куль-  
туры РСФСР

Мнение авторов публикаций  
не обязательно отражает пози-  
цию редакции. Должностные  
лица несут ответственность  
за достоверность предлагаемой  
информации.

гоп. 2-я серия.  
ВТОРАЯ ПРОГРАММА  
9.00 — Гимнастика.  
9.15, 9.45 — Англ. язык. 1—  
2-й год обучения.

## Погода

По данным Саратовского об-  
ластного центра по гидрометео-  
рологии, сегодня по области  
ожидается облачная погода, ме-  
стами небольшой снег. Ветер  
северо-восточный 8—13 м/сек.  
Местами порывы до 15—  
19 м/сек. Температура воздуха  
от плюс 1 до минус 4 граду-  
сов, в Саратове минус 1—3 гра-  
дуса.

На последующие двое суток  
ожидается облачная с проясне-  
ниями погода без существен-  
ных осадков. Ветер северо-за-  
падный 3—8 м/сек. Темпера-  
тура воздуха ночью минус 4—9.

## Спорт

### НАДЕЖДЫ ОСТАЮТСЯ

Футболисты Греции, выиграв  
на олимпийском стадионе в  
Афинах у сборной Финляндии—  
2:0 (0:0), сохранили надежды на  
удачный финал в шестой отбо-  
рочной группе чемпионата Ев-  
ропы. Теперь у них семь очков  
после пяти матчей. Лидируют  
здесь голландцы — 11 очков, но  
после семи игр. Грекам, прав-  
да, предстоит играть с порту-  
гальцами в гостях, с голландца-  
ми у себя дома и с мальтий-  
цами опять-таки на выезде.

Футболисты сборной Венг-  
рии сыграли вничью с норвеж-  
цами — 0:0 в матче отборочно-  
го турнира чемпионата Евро-  
пы в третьей группе. В итоге  
венгры финишировали третьими  
с восемью очками после восьми  
игр.

Теперь в третьей группе сло-  
жилась такая ситуация: лиди-  
рует сборная СССР — 11 очков  
после 7 игр, Норвегия — 8 о-  
чков после 6 игр. Четвертое  
место у итальянцев — 7 очков  
после 6 игр. Однако нашей  
команде предстоит 13 ноября  
встреча с аутсайдерами груп-  
пы — киприотами, не имеющи-

## Итоги тиража «Спортлото»

Объединением спортивных  
лотерей «Союзспортлото» под-  
ведены итоги 43 тиража лоте-  
рей «Спортлото», состоявшегося  
27 октября 1991 года.

«Спортлото — 6 из 45»: до-  
пущено 1.745.158 вариантов. 6  
номеров не угадал никто, выиг-  
рышный фонд этой группы в  
размере 43.629 рублей направ-  
ляется в выигрышный фонд пер-  
вой группы 44 тиража. Накоп-  
ление выигрышного фонда пер-  
вой группы к 44 тиражу со-  
ставляет 213.358 рублей. 5 но-  
меров — 37 — по 2.952 руб.,  
4 номера — 1.996 — по 142 руб.

«Спортлото — 5 из 36»: до-  
пущено 11.127.820 вариантов. 5  
номеров — 52 — по 10.698 руб.,  
4 номера — 6.388 — по 138

Радио  
6.30 Время и мы. 19.00  
Встречи, события, мнения.  
19.45 Рекламный вестник.

при прояснении до минус  
14 градусов. Днем температура  
воздуха 2 ноября от нуля до  
минус 5 градусов, 3 ноября ми-  
нус 1 плюс 4 градуса.  
31 октября радиационный  
фон в районе авиазавода г. Са-  
ратова составил 14 микроРент-  
ген в час, в районе гостиницы  
«Салют» г. Балакова — 13, что  
соответствует естественному  
радиационному фону.

## На Волге

Уровень реки у Саратова вче-  
ра был на отметке 4,45 метра  
выше нуля графика. За сутки  
уровень не изменился. Темпера-  
тура воды 8,6 градуса.

ни ни одного очка. В случае  
успеха сборная СССР стано-  
вится недостижимой для со-  
перников, так что матчи Ита-  
лия — Норвегия и Италия —  
Кипр представляют интерес с  
точки зрения подготовки к бу-  
дущим баталиям.

## ЦСКА — НА ВТОРОЙ ПОЗИЦИИ

Два матча чемпионата стра-  
ны по хоккею состоялись 30 ок-  
тября. В Челябинске «Трак-  
тор» выиграл у «Авангарда»  
(Омск) — 5:1 (1:0, 0:1, 4:0).  
На 10 минут был оштрафован  
омский хоккеист Губарев. Два  
очка (гол и результативная пе-  
редача) записал в свой актив  
один из лидеров чемпионата  
среди бомбардиров Астраханцев.

В Киеве московские армейцы  
с таким же счетом 5:1 (1:0,  
1:0, 3:1) победили местный «Со-  
кол».

Таким образом, ЦСКА на-  
брал 23 очка из 32 возможных  
и переместился на вторую строч-  
ку турнирной таблицы. А со-  
значительным отрывом — 30 о-  
чков после 15 игр впереди по-  
прежнему «Динамо» (Москва).  
(ТАСС)

руб., 3 номера — 167.354 — по  
8 руб.  
Выплата выигрышей по би-  
летам 43 тиража и 10-тиражным  
билетам, участвовавшим в игре  
с 34 по 43 тиражи, будет про-  
водиться с 16 ноября по 16 де-  
кабря 1991 года. (ТАСС)

Администрация, коллек-  
тив завода «Серп и молот»  
с глубоким прискорбием из-  
вещают о кончине директо-  
ра завода  
СПИРИДОНОВА  
Анатолия Николаевича  
и выражают соболезно-  
вание родным и близким.  
Гржданская панихида и  
вынос тела состоится 1 но-  
ября в 12 часов по адресу:  
ул. Астраханская, 88, завод  
«Серп и молот».

ДАНЦИИ: 410730, г. Саратов, ул. Волжская, 28. Телефоны:  
ислам — 26-17-97. «Реклама недели» — 26-23-50, отдел  
дательства — 26-13-68. «Вы спрашивали...» — 26-34-06,  
0-90.

Мнение авторов публикаций  
не обязательно отражает пози-  
цию редакции. Должностные  
лица несут ответственность  
за достоверность предлагаемой  
информации.

АДРЕС ИЗДАТЕЛЬСТВА И ТИПОГРАФИИ  
410061, г. Саратов, ул. Волжская, 28.  
Высокая печать  
Объем 2,0 усл. печ. листа.  
Заказ № 45  
Тираж 171.000 экз.



Уже не секретно

(Окончание.  
Начало на 1-й стр.)

самые последние, самые счастливые и беззаботные дни в жизни. Дальше был ядерный полигон...

Жилой военный городок, огороженный со всех сторон колючей проволокой, находился в 150 километрах от станции Жанасемей, на высоком берегу Иртыша. Сюда, к объекту Москва-400, и привез автобус старшего лейтенанта Денисенкова. Здесь наконец и было объявлено всему прибывшему пополнению, что служить им предстоит на полигоне по испытанию ядерного оружия. В то время, в 1952—1953 годах, на полигон прибывало особенно много офицеров. Шла подготовка к первому взрыву термоядерной бомбы.

Денисенков начал служить в научном секторе воинской части. Располагался он тут же, на ее территории, но, однако, был огорожен высоким, окрашенным в зеленый цвет забором. Именно тут и бывали чаще всего ученые-ядерщики. Конечно, Денисенков очень хорошо помнит академика Курчатова. А непосредственным руководителем тематики по ударной волне ядерного взрыва, по которой работал Денисенков, и по которой впоследствии в секретном институте в Загорске защитил диссертацию, был член-корреспондент АН СССР М. Садовский.

#### ТЕРМОЯДЕРНАЯ БОМБА ПЕРВОЕ ИСПЫТАНИЕ

В начале 1953 года на испытательных площадках полигона было проведено три небольших ядерных взрыва. Они прошли здесь как бы между делом, потому что все ждали мощного

термоядерного взрыва, к нему и готовились. В секторе будущего взрыва строили многоэтажные дома, мосты, военные укрепления. Выставляли военную технику: самолеты, танки, орудия... Полигон — плоская долина, напоминающая чашу, окруженную возвышенностями,

Бомба, или, как иногда говорили, «изделие», была установлена на вершине специальной вышки высотой около двадцати метров. Дата взрыва, как рассказывает Денисенков, зависела от направления ветра. Оно всегда должно было быть противоположным направлению в

минает Денисенков, — который помог всем нам легко перенести невероятное, огромное напряжение. Тишина в помещении стояла гробовая. И вдруг, когда до взрыва осталось семь секунд, в убежище раздался оглушительный, как нам показалось, грохот. Все

борт дозиметра нули обратно. вал свыше десяти часов. Первые взрывы были выими группами. Их ту центр, в Мос

## Земля горела за флажками

находился в 120 километрах от военного городка. Здесь же, у подножия «чаши» располагалась, как ее называли, «временная жилая зона для участников испытаний» — несколько одноэтажных домов. Денисенкову и его сослуживцу Долгову было поручено спроектировать специальное подземное сооружение для предстоящего испытания. «Спроектировали мы его за неделю, — вспоминает Владимир Иванович, — строители его построили тоже быстро, за полтора—два месяца». Это сооружение длиной около двадцати пяти метров и глубиной около двенадцати метров было названо пункт «Ш». От него и до места, где должна была разорваться термоядерная бомба, рукой подать — 17 километров.

Целое лето Денисенков и его подразделение солдат устанавливали на объектах в секторе будущего взрыва аппаратуру для замера действия ударной волны.

сторону Москвы. Перед взрывом термоядерной бомбы нужного ветра ждали долго.

В тот день, когда подул в обратную от столицы сторону, в подземном пункте «Ш» собрались человек пятнадцать. Военные, ученые. Все расположились за деревянным длинным столом, покрытым плотной белой бумагой. В числе представителей передовых групп разведки (которые после взрыва должны были отправиться в зону взрыва и снять показания приборов по многим параметрам: ударная волна, световое, радиационное излучение, электромагнитный импульс), был и Денисенков.

После объявления получасовой готовности включилась автоматика. Пошел отсчет времени. Из черного репродуктора в подземелье вылетал голос: «Осталось тридцать минут. Двадцать. Десять. Одна минута. Тридцать секунд. Двадцать. Десять». «Вот здесь и произошел комичный эпизод, — вспо-

вздогнули... На стол упал кусочек штукатурки. В тишине его удар прозвучал, как взрыв. Все дружно рассмеялись. Этот «взрыв» сорвал напряжение, и мы легче перенесли тот, что раздался через несколько секунд...» После взрыва пункт «Ш» закачал, как корабль на волнах. Через пятнадцать секунд прошла ударная волна, уши заложило. Еще через пятнадцать секунд по команде были открыты двери и люки убежища, и все одетые в спецовку и противогазы, вышли наружу. Вверх тянулся черно-сизый столб. Он почти мгновенно вырвался к высоте в 15 километров. Прямо над пунктом «Ш» завис край вращающегося тора от ядерного гриба. Через пять минут после взрыва передовые разведгруппы, расположившись в бронетранспортерах, обложенных изнутри свинцовыми плитками размером в кирпич, двинулись в район эпицентра. «После того, как мы проехали пятьсот метров, — вспоминает Денисенков, — и выбросили за

СЕКРЕТНО

Им приказали в этот день, взрывали «обмощные» бомбы. Они, молодые, вперед, мину Их устанавливали дозиметрическую границу, дальше идти не с повышением флажками. Итальянская аппаратура надо снять, рых так ждали в Москве. Или к этой аппаратуре кивая через

...Денисенков испытаний в 1-ю здоровую, ло специаль-ких, как Денисенков, ных больницы при Академии его медицинском «секрет» фельдсвязи из больницы больницы Здрава ССЗ таль им. БЗом «лучше» степени Владимир больницы Перенес 1-е число и у желез. «лен, она мворит он



Привет, ребята! Приближается радостное время — каникулы. Еще одна, самая ответственная неделя: самостоятельные и контрольные работы, отчеты, оценки и — ура! —

весна, солнце, ручьи и много свободного времени. А поэтому сегодня побольше заданий.

I Задача.

Найдите закономерность в этих буквах и впишите в пустую клетку нужную букву.

О Д Т Ч П Ш С В Д

II. Используя уже имеющиеся буквы, впишите в данную форму по горизонтальным рядам известные названия рыб.

III. Отгадайте загадки. Как называются слова — близнецы в языке?

#### ЗАГАДКИ

1. Я от солнца, я от огня,

Музей А. Д. Сахарова





# «Жаворонки, прилетайте!»

Погода этой весной идет по пословице: «С крыш капает, а за нос цепает». Я помню хорошо, как в детстве мы ждали день 22 марта. Взрослые все чаще и чаще говорили о том, что зима этим днем кончается, а весна начинается. Поздно весна пекла жаворонков с распростертыми крыльями, с хохлом на голове. Теперь, говорит бабушка, «сорок сороков птиц весну несут, первая из них — жаворонок».

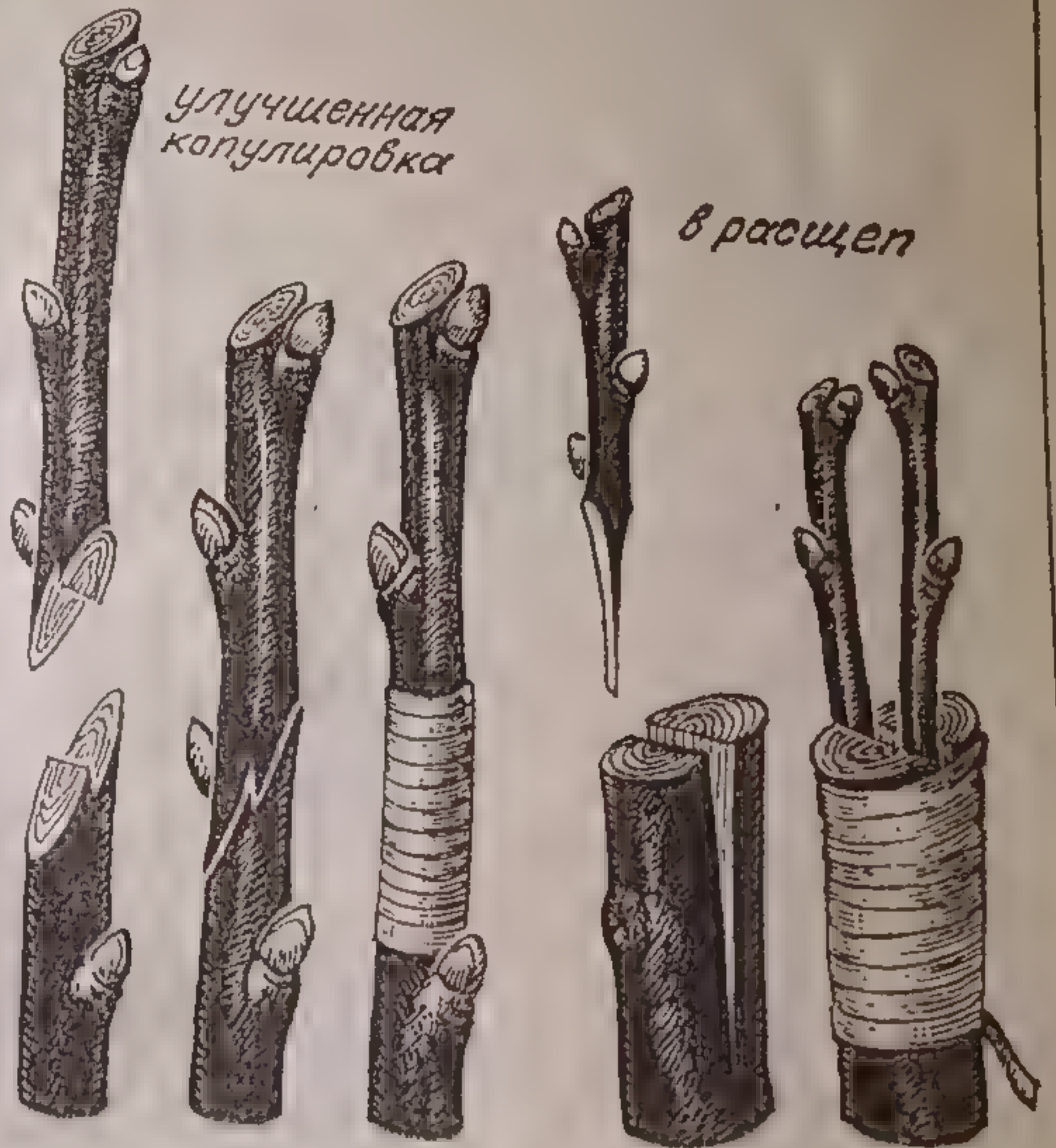
И еще о 22 марта. Я знала, что моя бабушка теперь будет замечать где-нибудь в сарае ставить да считать утреники с заморозком. Как сорок замечет насчитает, так и холодам конец, а если это кончалось к 30 апреля, то ждали теплое лето.

В этот же день поглядывали на скворечники, ждали хозяев этих домиков. А увидел скворца — весна у крыльца.

## ВРЕМЯ ПРИВИВОК НАСТАЛО

Сокодвижение у плодовых деревьев начнется с потеплением до плюсовых температур ночью, то есть когда оттаяет и прогреется земля. Но в дневные и вечерние часы уже достаточно тепло, и прививать в расщеп, улучшенной копулировкой, а боковой разрез можно.

Эта вишня по вкусовым качествам уступает многим сортам, но она поспевает раньше других. Опылитель ей не нужен, самоплодна, ягоды ярко-оранжевые, красивые, крупные (4 г.). Плодоносит ежегодно, не боится коккомикоза. Эту вишню не рвут, а стригут.



Если в вашем саду растут вишни (Расплетка, Владимирская, Растунья, Премьера), а новых хороших сортов нет, нет и черешен, то этой весной я советую привить в крону черенки вишен и черешен разных сортов и сроков созревания.

Наконец-то в этом году Саратовская опытная станция по садоводству благодаря большому труду и инициативе старших научных сотрудников Г. И. Дымовой и Е. Е. Каверина предлагает черенки новых замечательных сортов косточковых.

Из ранних сортов вишни привейте Малышку и Саратовскую раннюю, из средних — Элиту вишни 10-56 и Волжанку. Луч-

ценен этот сорт вишни своей скороплодностью (уже на 4-й год), раннеспелостью и высокими целебными свойствами.

На одном дереве могут хорошо плодоносить вишни и среднего срока созревания, например, Волжанка (Премьера + Любская). Плоды у этой вишни крупные (4,5 г.), темно-красные, вкусные (4,7 балла). Вишня скороплодная, универсального назначения. В неблагоприятные годы может поражаться коккомикозом, но достаточно одного опрыскивания бордоской жидкостью, и урожайность будет хорошей. Волжанку неплохо иметь целым деревом, потому что хо-

Борт дозиметры, тут же повернули обратно. Прибор показывал свыше десяти тысяч рентген в час». Первые параметры о взрывах были получены передовыми группами разведки спустя час. Их тут же передали в центр, в Москву.

## СЕКРЕТНЫЙ БОЛЬНОЙ

Им приказывали (и не только в этот день, но и потом, когда взрывали «обычные», не такие мощные бомбы): «Вперед!» Они, молодые офицеры, шли вперед, минуя красные флажки. Их устанавливали в районе взрыва дозиметристы. Так обозначалась граница, за которую дальше идти было нельзя — зона с повышенной радиацией. Но очень часто бывало, что за флажками находилась измерительная аппаратура, с которой надо снять показания, которых так ждут в центре, ждут в Москве. И они бежали. Бежали к этой аппаратуре, перескакивая через красные флажки...

...Денисенков был снят с испытаний в 1958 году по состоянию здоровья. Тогда еще не было специальных больниц. Таких, как Денисенков, «секретных больных» направляли в клинику при Институте биофизики Академии наук СССР. Потом его медицинская книжка с грифом «секретно» по специальной фельдсвязи блуждала за ним из больницы в больницу: 6-я больница 3-го отделения Минздрава СССР, военный госпиталь им. Бурденко... С диагнозом «лучевая болезнь второй степени внутренней формы» Владимир Иванович провел в больницах чистых десять лет. Перенес 12 операций, в том числе и удаление щитовидной железы. «Медициной я доволен, она меня удержала», — говорит он сейчас. Ему шестьде-

сят семь лет. Он бодр, подвижен, по утрам бегают, любит ходить на рыбалку. Особенно он любит подледную. Конечно, самый лучший его врач — жена, Нина Ивановна, она всегда рядом.

В 1991 году Денисенков был приглашен в Ленинград на учредительную конференцию комитета ветеранов подразделений особого риска. Основная цель этого комитета, как записано в уставе, «практическая помощь в регулярном обследовании, госпитализации, лечении и социальной реабилитации всех бывших военнослужащих и других участников учений с применением ядерного оружия, испытания этого оружия». К большому сожалению, пока не удалось объединиться всем тем саратовцам, которые служили в подразделениях особого риска. Желая узнать более подробную информацию о работе комитета сообщаем адрес руководителя инициативной группы по Саратовскому региону: 410049, Саратов, Кавказский проезд, д. 2, кв. 48, т. 44-70-46, Владимиру Ивановичу Денисенкову.

...И еще Владимир Иванович рассказывал, что после первого термоядерного взрыва образовалась воронка глубиной около семидесяти и диаметром около двухсот метров. Вокруг воронки — высокий вал и черная сгоревшая земля. К осени вокруг этой рваной раны земли образовалось густое зеленое кольцо: случайным ветром сюда занесло семена лебеды. Небывалая, высотой в рост человека, трава выросла в считанные дни. А потом эту воронку обнесли со всех сторон деревянным забором, как будто желая спрятать ее от чьих-то посторонних глаз.

С. МИХАЙЛОВ

## Из почты «СВ»

### СПАСИБО БАБУШКЕ!

Самое лучшее, доброе в детстве у меня связано с бабушкой. Малограмотная, совсем не пекущаяся о себе, своем здоровье, она без всяких подчеркиваний о своей усталости «везла» весь наш дом, был на себе. И слово ее для всех в семье было законом. А говорила она мало, но веско и всегда правильно. И так казалось не только мне, непоседливому, малопослушному пацану. Ее очень уважал отец. И когда у него был серьезный конфликт с матерью, спасла семью моя бабушка, мудрейшая женщина.

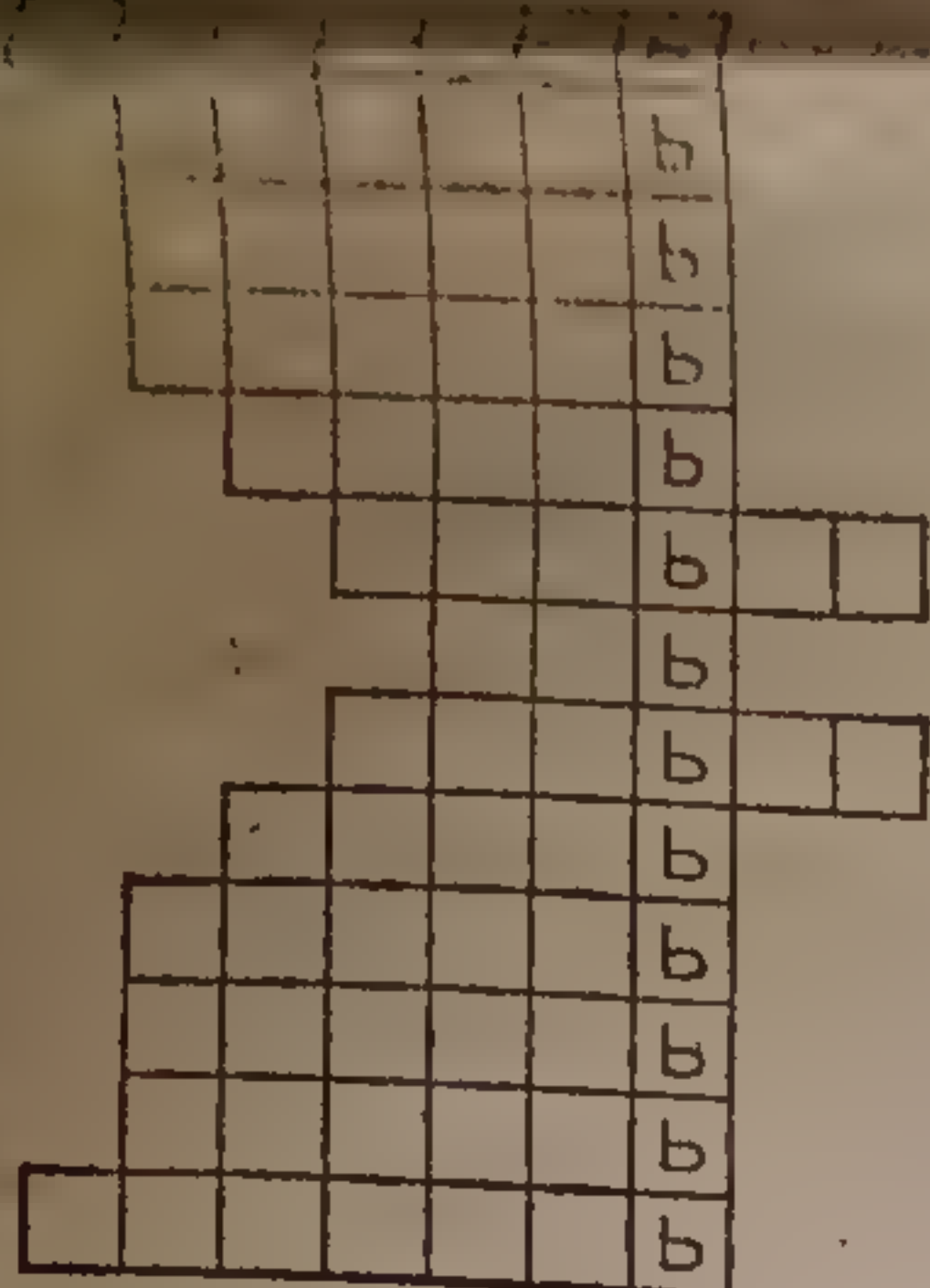
Теперь, когда я сам скоро буду дедом, когда на глазах рождается новая семья (женился мой сын), и все, как говорится, повторяется сначала, так не хватает моей бабушки.

Сахарова



III. Отгадайте загадки. Как называются слова - близнецы в языке?

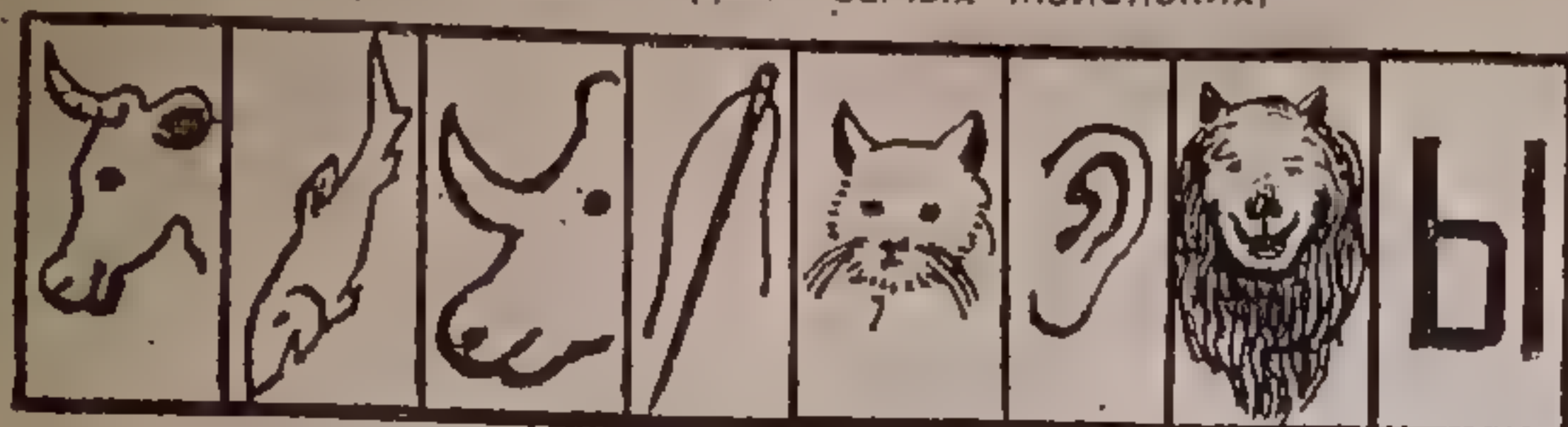
### ЗАГАДКИ



1. Я от солнца, я от огня,  
Яркий луч несет меня,  
Но бывает смысл иной:  
Весь огромный шар земной.  
2. Я — все то, что есть  
на свете,  
Все народы на планете,  
Мой омоним — враг войны,  
Друг труда и тишины.

3. В тетради я бываю  
Косая и прямая,  
В другом своем значении  
Я — планка для черчения,  
И наконец порою  
В шеренгу вас построю.

IV. А теперь задания для самых маленьких.



— Наша Волга шире, товарищ майор.

Иван спрашивает соседа по столу:

— Почему ты то и дело целуешь руку своей соседке по столу?

— Потому что мне салфетку положить забыли.

Чебурашка и Гена плывут на лодке. Гена устал грести, отдал весла Чебурашке, а сам задремал. Чебурашка изо всех сил трахнул Гену веслом: «Что, Ген, не спится? На, греби!»

Пока, пишите.  
Яна, Сергей, Юра, Андрей

Лежат на берегу Амазонки  
два крокодила.  
— Широка Амазонка, — говорит один.

### СТО БЕСПЛАТНЫХ ПУТЕВОК В ПАНСИОНАТ «ОТРАДНОЕ» ВЫДЕЛИЛО САРАТОВСКОЕ РЕГИОНАЛЬНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ ФОНДА СОЦИАЛЬНОГО СТРАХОВАНИЯ РФ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И МАЛОИМУЩИХ ПЕНСИОНЕРОВ КРАСНОАРМЕЙСКОГО РАЙОНА

Примерно такое же количество путевок в дома отдыха и пансионаты, оплату которых полностью взяло на себя региональное отделение социального страхования, в декабре минувшего года было направлено для малообеспеченных пожилых людей Энгельсского, Красноармейского и Пугачевского районов области.

Всем получившим такие путевки предоставлена возможность не только отдохнуть, но и поправить свое здоровье.

### Погода



По данным Саратовского областного центра по гидрометеорологии, сегодня по области ожидается облачная погода, небольшие осадки. Ветер западный, 9—14 м/сек. Температура воздуха +1... +6, в Саратове +3... +5 градусов.

18 марта радиационный фон в Саратове был 12, в Балако-

ве — 10 микрорентген в час, что соответствует естественному радиационному фону.

### На Волге



Вчера уровень реки у Саратова был на отметке 4,81 метра выше нуля графика. За сутки прибыло 10 см. Ледостав с промывками.

С 22 января 1980 по 16 декабря 1986 года длилась ссылка академика Андрея Дмитриевича Сахарова в Горьком (ныне Нижний Новгород). Сегодня в квартире на проспекте Гагарина, 214, где он жил, размещился музей. Здесь

открыта экспозиция, посвященная его деятельности в СССР.

На снимке: здесь жил А. Д. Сахаров.

Фото: А. Д. Сахаров

### Вот так и живем

Нет, не трите глаза, сие не опечатка. Не думайте, что у меня «крыша поехала». Мы еще немного помним, что один из первых отечественных фильмов ужасов назывался «Господин оформитель». Но речь не о персонаже того фильма. Речь о нас с вами, чья жизнь порой покруче самого кассового импортного «ужасика».

... Вам не кажется, милые судари и сударины, что мы в своих нравах (или, точнее, в своей безнравственности) скоро резко обгоним и печально

А недавно я в собственном дворе наблюдала изумительную сцену, возникшую (честь им и хвала!) опять — таки благодаря объявлениям.

Одна, я бы сказала экстравагантная старушка, сидя на лавочке читала объявление: «22-летний красавец — студент ищет себе богатую покровительницу. В благодарность за ее финансовую заботу готов обеспечить ее целым комплексом сексуальных услуг. Возраст покровительницы значения не имеет».

ловины человека. Об этом пишут. И к тому же Вивьен Ли бы кусала.

Годика два гастролировала Вивьен Ли, актриса. Так поприще целовала. Сначала мужчин на руках заламывала: «Опозорил!» Припугнули даме

## Господин... оплодотворите

знаменитого сексуального старца Григория Ефимовича Распутина, и таких признанных тиранов — эротоманов, как Нерон и Калигула.

Читаю как-то в газете «Аргументы и факты» лаконичнейшее объявление: «Оплодотворяю. Анонимность и качество гарантирую. Обращаться до востребования... предъявителю паспорта номер...» Не хочется выглядеть ханжой, к тому же у нас, говорят, комплексы нынче не в моде, однако... Если бы мне встретился этот — как бы поприличнее выразиться? — оплодотворитель, я бы непременно поинтересовалась у него: «Мужик, а другим способом деньги слабо зарабатывать? А ли ты только на этом поприще крупный профессионал?»

М-да, объявления «бойцов сексуального фронта» становятся все причудливее. На страницах местных рекламных изданий — тоже. Ну как вам такой шедевр: «Молодой гей ищет для брачного союза лесбиянку»? По-моему, подобная заявка даже Калигулу бы удивила. Он там, в своем утонувшем в разврате древнем Риме четко знал, что эти представители разных сексуальных меньшинств не очень остро нуждаются в существах противоположного пола. Устарел, похоже, бедняга Калигула. Безнадёжно устарел.

Прочитав последнюю фразу, бабуля кокетливо поправила свои булки и нараспев произнесла:

— Это что же, значит, и я, в свои 78 могу на ласку юного красавца претендовать?

— А как же, бабуль, — хочотнул проходивший мимо молодой человек. — Только плати круче — и любой из нас у твоих ног...

Бабуля, являясь особой старорежимного воспитания, застенчиво потупила глаза:

— Но я уже не та, что... шестьдесят лет назад. Вряд ли я сумею взволновать молодого человека...

Парень загоготал, как Мефистофель:

— Лучший сексуальный стимулятор, бабуля, это шестикупюр. А талия и глазки — это фуфло... Если бы даже египетская мумия платила мне за любовь в СКВ, я бы ей такую «кама сутру» закатил — ни одной из этих сексуальных, но нищих дамочек такое и не снилось...

Вот так-то, братцы. В погоне за денежкой иные наши мужчины готовы уже мумии в объятия заключать. Как говаривала незабвенная Эллочка — людоедочка: «Жуть!»

Хотя... Что это я на мужчин ополчилась? Мы, женщины, зачастую не уступаем им. В погоне за толстым кошельком представляем прекрасной по-

немудрено кто-нибудь шее. Накосдалекая пона не оч...

В одной разбидов изнасилзаметьте, Бог памятьто пятерлись с оумиляет: жертва оцей. Окарегая своложила сря медицингенитачики сопжертва —вица —дилась из парнему делу.

Следуический молодой ющей имел боушки блей. Галвальнохода, устарину. Ну, а иУтомленвью юнул вона ра скромн



экспозиция, посвященная правозащит-  
ничеству в СССР.  
Здесь жил А. Д. Сахаров.  
Фотохроника ИТАР-ТАСС

Божественном  
милитарную  
благодаря  
экспан-  
ная ста-  
е читала  
й краса-  
бе бога-  
В благо-  
совую за-  
ее це-  
ксусальных  
овительни-  
г.

## ИН... оритель

фразу, неумудрено, что когда-нибудь  
оправил кто-нибудь не заплатит, а по-  
произ шее накомыляет. Но это — еще  
т, и я, в далекая перспектива. И мадам  
юного она не очень страшит.  
В одном из саратовских су-  
дов разбирались недавно дело  
о изнасиловании. Групповом,  
заметьте, изнасиловании. Дай  
Бог памяти, не то четверо, не  
то пятеро мальчиков забавля-  
лись с одной девочкой. Но что  
умиляет: после изнасилования  
жертва осталась... девственни-  
цей. Оказывается, жертва, обе-  
регая свою невинность, пред-  
ложила своим кавалерам, гово-  
ря медицинским языком, ораль-  
но-генитальный контакт. Маль-  
чики согласились. На суде  
жертва — уверенная, рослая де-  
вица — хихикала, словно нахо-  
дилась в вальсе. Мать одного  
из парней, проходивших по это-  
му делу, рыдала, не скрываясь...  
Следующая история — клас-  
сический фарс. Симпатичный  
молодой человек из преуспева-  
ющей профессорской семьи  
имел большой успех у милой де-  
вушки без влиятельных родите-  
лей. Галя (назовем ее так) бук-  
вально не давала парню про-  
хода, умоляя, как говорили в  
старину, разделить с ней ложе.  
Ну, а итог? Итог — плачевный.  
Утомленный столь бурной любо-  
вью юноша в конце концов рух-  
нул в объятия Гали, которые  
она раскрыла ему в своей  
скромной коммунальной

Теперь, когда я сам скоро  
буду дедом, когда на глазах  
рождается новая семья (женился мой сын), и все, как го-  
ворится, повторяется снача-  
ла, так не хватает моей ба-  
бушки — Анастасии Дмитри-  
евны, ее всевидящих глаз,  
понимающей, тонкой души, мо-  
его верного советника.

Ю. НИКИФОРОВ

пещере». В самый ответственный момент девица закричала «Спаситель Насилуют!» И на пороге, как в плохой пьесе, возник изрядно поддавший папаша — пролетарии с чем-то большим и тяжелым в руках.  
...Потом другой папа — профессор — отгрохал свадьбу, на которой пьяный в стельку жених кричал, что жалеет, что не родился импотентом.  
Спустя год пара эта разбежалась. Пятикомнатную профессорскую квартиру разменяли, и все живут сейчас в разных концах города, ненавидя друг друга.

Но, знаете, бывают ведь и ситуации, когда совершая черт знает что, продолжают... нежно любить друг друга. У нас в Саратове, к примеру, все о фильме «Калигула» шумят. А я вам говорю, что это — детский лепет. Вот в Петербурге я «фильму» смотрела — действительно кровь в жилах стынет. Фильм, заметьте, не художественный — документальный. Тофик Шахвердиев его поставил. Называется лента «Умереть от любви». Героиня его — женщина 26 лет, у которой три ребенка и муж-писатель. С ведома своего дорогого супруга она идет зарабатывать деньги для дома методами «древнейшей профессии». «Я никогда не изменяла мужу, а работа не в счет», — так примерно сказала эта женщина, любящая и любимая жена, которую заботливый муж нередко провожает (!) на ее «трудную работу».

Что можно сказать на это? Если только горестно воскликнуть словами другого режиссера: «Так жить нельзя!» Но ведь живем же, позволяем себе скотство, возвращаем в себе животные инстинкты. Хотя... Грех обижать животных! Зверье своих подруг в поединках друг с другом завоевывает, брачными играми завораживает... Трудно представить волка, который продает свою самочку другому волку... за пару зайцев к обеду. В человеческих же отношениях такой бартер уже мало кого шокирует. Да и вообще, если сегодня и можно чем шокировать, так это только девственностью. Говорят, что в нескольких саратовских школах уже были случаи... Зисния девственниц их одноклассниками, уже прошедшими огонь и воду. Вот так-то...

С. МИКУЛИНА

посадит черенки новых замечательных сортов косточковых. Из ранних сортов вишни привейте Малышку и Саратовскую раннюю, из средних — Элиту вишни 10—56 и Волжанку. Лучший районированный сорт в нашей области из поздних — Малиновка.

Малышка (1 — 2 — 29) — вишне-черешневый гибрид раннего срока созревания. Плоды крупные, темно-красные, почти черные. По вкусу Малышка не имеет себе равных. Эта вишня хорошей самоплодности, устойчива и коккомикозу.

Саратовская ранняя (Жуковская + Ранняя + Кентская). САРАТОВСКИЕ ЧЕРЕШНИ — В НАШИ САДЫ!

Этой весной садоводы-любители могут купить черенки с замечательных элитных и гибридных сеянцев черешен, выведенных селекционерами А. П. Кругловой и Г. И. Дымновой.

Ценна черешня своей раннеспелостью и десертными вкусовыми качествами, но до сих пор этой ягоды в наших саратовских садах мало. Вырастить достаточное количество саженцев черешни нашим питомникам пока трудно.

Остается одно — прививать черенки в крону вишен. У многих садоводов это хорошо получается.

Саратовское ОПХ нам предлагает:

Память Чернышевского (28—20). Привейте этот сорт на Владимирскую или Растунью, пробуйте и на другие сильнорослые сорта.

Ягоды у этой черешни крупные, темно-красные, при полном созревании почти черные, вкус отличный (5 баллов), урожайность ежегодная. Уже 17—20 июня черешня поспевает. В условиях Саратова последние 8 лет эта черешня не подмерзала и давала хороший урожай (до 28 кг с дерева).

Элита черешни (9—34) — сеянец Россошанских сортов черешни. Плоды очень крупные (до 5,3 г), светло-желтые, красивые.

ДЕЛА НЕОТЛОЖНЫЕ

● На этой неделе продолжаем обрезку смородины (черной и красной), крыжовника. Необходимо вычистить из-под кустов прошлогодние растительные остатки, взрыхлить на 4—5 см глубину землю под ними, подсыпать новой мульчи. Вырезать все лишние нулевые (однодичные) побеги.

● С 25 по 31 марта можно еще сеять на рассаду томаты, сельдерей, базилик, амарант, раннюю капусту (белокочанную, кольраби, цветную, брокколи).

Рубрику ведет Э. ХНЫКИНА

В. Бойко — ведущий редактор, В. Дергачев — ведущий секретарь, В. Азев — зам. ведущего секретаря, С. Щербак — дежурный редактор, О. Гусева, А. Пузанова — старшие корректоры, верстальщики — Ю. Антипов, М. Тугузов и Л. Гармаш.

НАД ВЫПУСКОМ НОМЕРА РАБОТАЛИ:

В. Бойко — ведущий редактор, В. Дергачев — ведущий секретарь, В. Азев — зам. ведущего секретаря, С. Щербак — дежурный редактор, О. Гусева, А. Пузанова — старшие корректоры, верстальщики — Ю. Антипов, М. Тугузов и Л. Гармаш.

кормом, но достаточно одного опрыскивания бордоской жидкостью, и урожайность будет хорошей. Волжанку неплохо иметь целым деревом, потому что хороша и в свежем виде, и в переработках.

Элита вишни 10—56 (Жуковская + Десертная) — тоже среднего срока созревания. Вкусная (4,7 балла), ягоды крупные, овально-сердцевидной формы, темно-красные, косточка маленькая и хорошо отделяется от мякоти. Цветет рано, опыляется ранноразвивающимися сортами. К коккомикозу устойчива, урожайная — до 12,8 кг с дерева.

сло-сладкого приятного вкуса (4 балла), с небольшой косточкой. Поспевает через 4—7 дней после сорта Память Чернышевского. Ягоды крепкие, транспортабельные. Этот сорт зимостойкий и урожайный (до 20 кг с дерева).

Отборный гибрид черешни (9—90). Этот сорт еще более урожайный, ягоды поспевают в конце июля, прекрасно висят на дереве и до августа. Ягоды красно-оранжевые, вкус — 4,4 балла.

Дерево среднерослое, зимостойкое, хорошо опыляется ранноразвивающимися сортами вишни.

И наконец хочется, чтобы в наших садах росла и плодоносила

Саратовская черешня (28—56) — очень урожайная (до 30 кг с дерева), плоды крупные — до 4,2 г, оранжево-розовые, с ярким рубином на солнечной стороне. Вкус — 4,4 балла. Хорошо плодоносит на Расплетке саратовской.

Все эти черешни устойчивы к коккомикозу. Эта болезнь последние годы сильно поражает наши вишни.

Остается добавить, что за черенками нужно ехать на Саратовскую опытную станцию по садоводству. Автобус № 226, идет от автовокзала до остановки ОПХ. Телефон 42-17-63.

● Сразу после схода снега, талой воды, чистки растительных остатков в саду накладывайте ловчие пояса на штамбы деревьев. Этим вы предохраните их от яблонного цветоеда и других зимующих вредителей.

● Продолжаем побелку стволов и основных ветвей. Сейчас наступило самое опасное время для коры на деревьях с южной солнечной стороны, могут быть повреждения. (На 10 л воды 2—3 кг извести, 300 г купороса и 1 кг глины).

Рубрику ведет Э. ХНЫКИНА



## ТЕАТРЫ КИНО

Академический театр драмы.  
— ДОДО. 20-III — ТОРО. Дейст-  
вительные билеты за 10 и 11  
марта. В 18.

Театр оперы и балета. — УК-  
РОЩЕНИЕ СТРОПТИВОЙ. 20-III  
— БАХИСАРАЙСКИЙ ФОНТАН.  
В 19.

Победа. В красном и зеленом  
залах — АНКОР. ЕЩЕ АНКОР!  
Начало: в красном зале — в  
10, 12, 14, 16, 18, 20; в зеленом  
— в 9, 11, 13, 15, 17, 19. В си-  
нем — ЛЫЖНЫЙ ПАТРУЛЬ  
(Франция). В 9.30, 11.30, 13.30,  
15.30, 17.30, 19.30

Ударник. — ОДНАЖДЫ УКУ-  
ШЕННЫЙ (кинокомедия). В 10,  
12, 14, 16, 18, 20.

Пионер. Большой зал — ХОД  
КОРОЛЕВОЙ (Франция. Детек-  
тив, в главной роли — К. Лам-  
берт). В 12, 14, 16, 18, 20. Ма-  
лый зал — ЕРАЛАШ. В 10,  
11.30. ПЯТЬ ПОХИЩЕННЫХ МО-  
НАХОВ. В 13, 15. УДАЧИ ВАМ,  
ГОСПОДА! В 17, 19.

Центральный. — КАЛИФОР-  
НИЙСКИЙ КАЗАНОВА (США). В  
9.30, 11.40, 14, 16, 18.10, 20.10.

Родина. — УНЕСЕННЫЕ ВЕТ-  
РОМ (США). В 14.10, 18.10.

Красный Октябрь. — ГРАН-  
ДИОЗНОЕ ПОХИЩЕНИЕ АМЕРИ-  
КАНСКИХ ДЕВУШЕК (США). В  
12, 14, 16, 18, 20.

Красноармеец. — БЕЗУМНЫЕ  
ПРИКЛЮЧЕНИЯ. В 12, 14, 16.  
КАЛИГУЛА (до 21 года смот-  
реть не рекомендуется). В 18,  
20.30.

Темп. — ТОТАЛЬНАЯ СЛЕЖ-  
КА. В 10, 12, 14, 16, 17.40, 19.40.

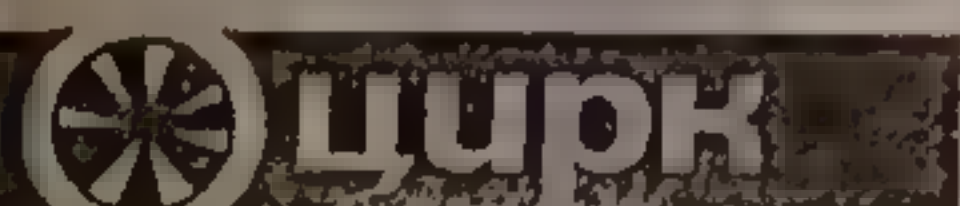
Космос. — УДАР В СПИНУ  
(США). В 15, 17, 19.

Экран. — ПРИШЕСТВИЕ. В 14,  
16. КАЛИГУЛА. В 18.20, 20.

Саратов. — ПОЛУЧЕННЫЙ  
КОШМАР. В 12, 14, 16, 18, 20.

Искра. — ЖЕЛЕЗНЫЙ КУЛАК  
(Индия. Мелодрама). В 10, 12.30,  
15, 17.30, 20.

Комсомолец. — ЖЕНЩИНА В  
ПЛАМЕНИ (ФРГ). В 16, 17.50,  
19.40.



Программа  
«ПРАЗДНИК ЦВЕТОВ».

### ОРГАНИЗАЦИЯ РЕАЛИЗУЕТ

автомобили ГАЗ-31029,  
стиральный порошок «Лот-  
ос».

Тел. в Вольске 3-24-60,  
2-33-93.

### ФИРМА РЕАЛИЗУЕТ

со склада в Саратове за наличный мужские и жен-  
ские куртки из кожи «MILITARY» производства Юж-  
ной Америки.

Справки по тел. 91-23-87, 91-23-88.

Межфермерское областное предприятие  
по материально-техническому  
снабжению фермеров «Агропартнер»  
реализует

ТЕАТР ЮНОГО ЗРИТЕЛЯ  
30, 31 марта, 1, 2 апреля

Премьера!

С. Лобозеров

### «СЕМЕЙНЫЙ ПОРТРЕТ С ПОСТОРОННИМ»

Начало в 18 часов

## В САМЫЕ КОРОТКИЕ СРОКИ И ПО САМЫМ НИЗКИМ РАСЦЕНКАМ

ВЫ МОЖЕТЕ ПОЛУЧИТЬ БОЛЬШЕГРУЗНЫЙ АВТО-  
МОБИЛЬНЫЙ ТРАНСПОРТ В ЛЮБУЮ ТОЧКУ СТРАН  
СНГ И БАЛТИИ. ФОРМА ОПЛАТЫ — ЛЮБАЯ.

Телефоны Саратовского узлового транспортно-  
экспедиционного предприятия 44-57-89, 44-47-97.

## ПРЕДПРИЯТИЕ ПРОДАЕТ АВТОМОБИЛИ

новые:

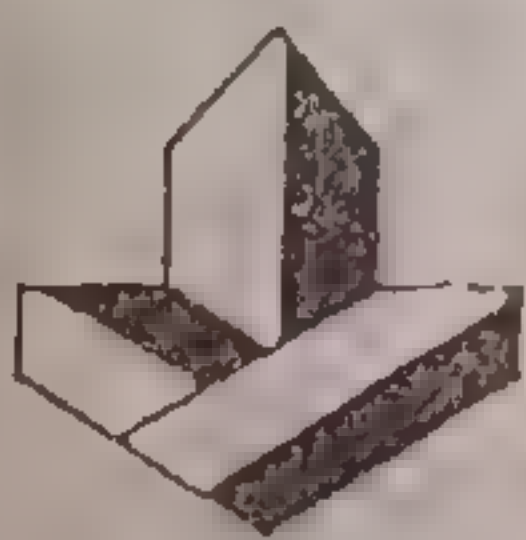
КамаЗ-5320, УАЗ-3962 (санитарный), УАЗ-3741  
(цельнометаллический фургон), УАЗ-3303 (грузо-  
вой);

б/у, в хорошем состоянии:

ГАЗ-52 с изотермической будкой (от «Робура»),  
УАЗ-452 (грузовой, с металлической будкой).

Возможен частичный бартер на холодильники и  
морозильники «Саратов» КШ-160, МКШ-135.

Тел. 98-20-62.



L T D.  
**ONIKS**

ФИРМА «ОНИКС» ПРЕДЛАГАЕТ

### ДЕНЕЖНО-СЧЕТНЫЕ МАШИНЫ СМ-1

● ПЕРЕСЧЕТ ДЕНЕЖНЫХ ЗНАКОВ ЛЮБОГО ДО-  
СТОИНСТВА;

● ФАСОВКА ОТ 5 ДО 100 ШТ.;

● МАЛЫЕ ГАБАРИТЫ И ВЕС;

● ВЫСОКАЯ НАДЕЖНОСТЬ В РАБОТЕ.

Телефоны в Саратове 14-00-87, 17-39-94.

Реклама

## УЧАСТНИКАМ ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ!

23, 24 марта состоится семинар  
«ВНЕШНЕТОРГОВЫЙ КОНТРАКТ.  
РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЭД»

Семинар проводится по адресу: Саратов, ул. Пу-  
гачевская, 159, 9-й этаж. Начало в 10 час.

Участники семинара обеспечиваются пакетом нор-  
мативных документов.

Государственное внешнеэкономическое предприя-  
тие «Саратов—Терминал»: р/с № 000345302 в НВК-  
банке г. Саратова, МФО 751.

Тел. 98-27-51.

## ТАНТАЛ

Рабочая комиссия по приватизации  
производственного объединения  
«ТАНТАЛ»

### ИЗВЕЩАЕТ:

трудовым коллективом принят первый вариант приватизации  
и предоставления льгот работникам и пенсионерам объедине-  
ния, лицам, имеющим право вернуться на прежнее место ра-  
боты в соответствии с законодательством РФ, сотрудникам,  
проработавшим на предприятии 10 лет (мужчины) и 7,5 лет  
(женщины), а также уволенным по сокращению штатов после  
1 января 1992 г. и зарегистрированным в качестве безра-  
ботных, имеющим право получения льгот согласно п. 5.4 про-  
граммы приватизации.

В целях составления списков на получение безвозмездно  
передаваемых именных привилегированных акций просим по-  
дать заявку лично или по почте, в которой необходимо ука-  
зать фамилию, имя, отчество, последнее место работы, дату  
поступления и увольнения из объединения, адрес, паспортные  
данные (серия, номер, кем и когда выдан), номер рабочего  
или домашнего телефона.

Начата закрытая подписка на акции для вышеперечислен-  
ных лиц.

Величина уставного капитала акционерного общества —  
333873 тыс. руб.

Количество акций по закрытой подписке — 33388 шт.

Номинальная цена одной акции — 1000 руб., продажная  
цена по закрытой подписке — 700 руб. в рассрочку на три  
года.

Максимальное число акций, на которое может быть подана  
заявка, — 1700 шт.

При регистрации необходимо при себе иметь паспорт, тру-  
довую книжку, пенсионное удостоверение.

Обращаться в отделы кадров: АО «Тантал», комн. 3, тел.  
17-05-74; завода «Радон», тел. 2-52-52; завода СЭЗПО, завода  
«Микротерм», тел. 17-48-36.

Время регистрации с 9 до 17 час. ежедневно, кроме суббо-  
ты и воскресенья, в течение четырнадцати дней со дня опу-  
бликования объявления.

## ФОНД ИМУЩЕСТВА САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ СООБЩАЕТ:

«ЧЕКОВЫЕ АУКЦИОНЫ»

ЭТО ВАШ ШАНС!

С 9 по 27 марта Вы можете



## ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

19 марта состоится семинар  
«ИНТЕРТОВАРНЫЙ КОНТРАКТ.  
РЕГУЛИРОВАНИЕ ВЭД»  
проводится по адресу: Саратов, ул. Пу-  
шкина, 1-й этаж. Начало в 10 час.  
Семинар обеспечиваются пакетом нор-  
мативов.  
Организатор: внешнеэкономическое предприя-  
тие «Терминал»: р/с № 000345302 в НВК-  
Саратов, МФО 751.

## ТАЛ

Комиссия по приватизации  
государственного объединения  
«ТАНТАЛ»

## ЗВЕЩАЕТ:

В комитетом принят первый вариант приватизации  
льгот работникам и пенсионерам объедине-  
ния. Им предоставляется право вернуться на прежнее место ра-  
боты с законодательством РФ, сотрудникам,  
проработавшим в предприятии 10 лет (мужчины) и 7,5 лет  
женщины, уволенным по сокращению штатов пос-  
ле 1990 года и зарегистрированным в качестве безра-  
ботных, право получения льгот согласно п. 5.4 про-  
граммы.

Для получения списков на получение безвозмездно  
выпущенных привилегированных акций просим по-  
лучить по почте, в которой необходимо ука-  
зать, отчество, последнее место работы, дату  
приватизации из объединения, адрес, паспортные  
данные, кем и когда выдан), номер рабочего  
картонежа.

Подписка на акции для вышеперечислен-  
ных работников.

Капитал акционерного общества —

по закрытой подписке — 33388 шт.

по одной акции — 1000 руб., продажная  
подписка — 700 руб. в рассрочку на три

срок акций, на которое может быть подана

необходимо при себе иметь паспорт, тру-  
довой книжки и удостоверение.

Отделы кадров: АО «Тантал», комн. 3, тел.  
2-52-52; завода СЭЗПО, завода  
7-48-36.

с 9 до 17 час. ежедневно, кроме суббо-  
ты и воскресенья. Четырнадцатидневный со дня опу-  
бликации.

КОЙ



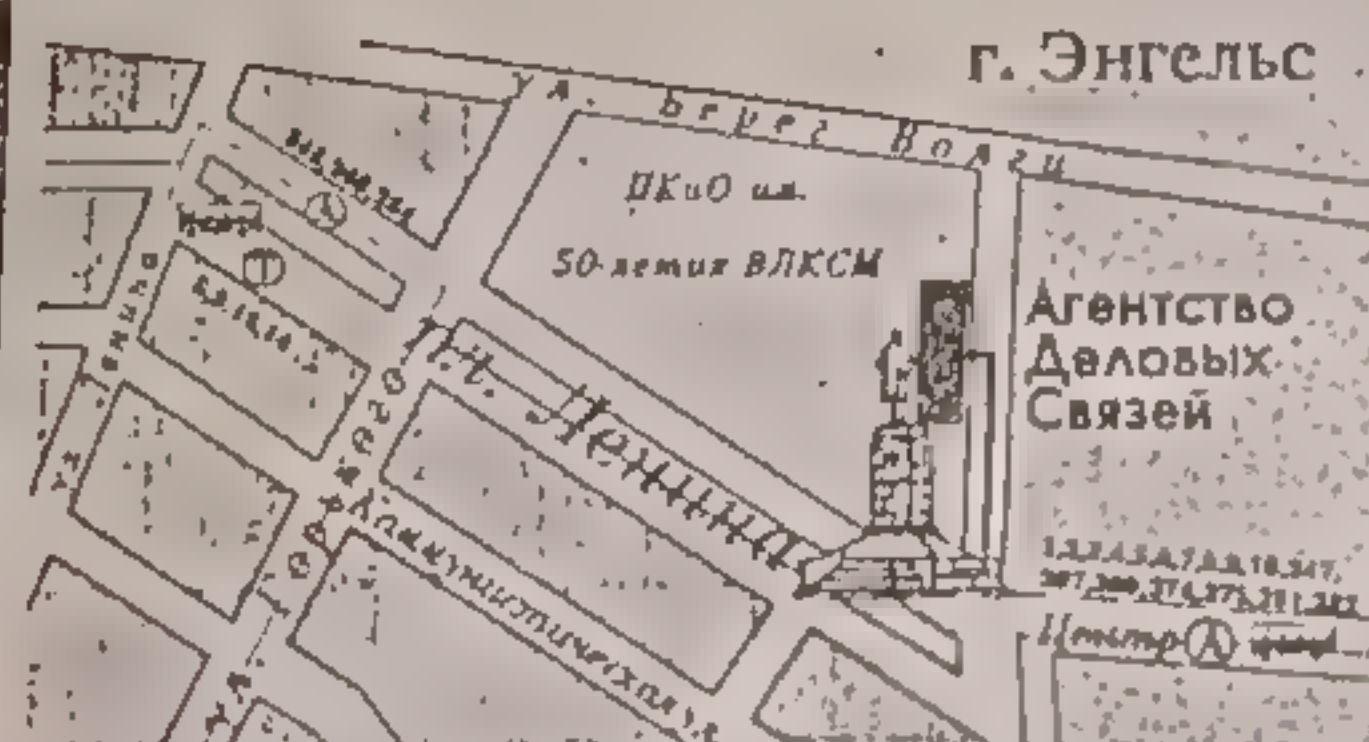
## МЫ ОТКРОЕМ ВАМ ДВЕРЬ В БУДУЩЕЕ

## АГЕНТСТВО ДЕЛОВЫХ СВЯЗЕЙ

- PC AT 386DX/387 33MHz, 4Mb, 120Mb,  
5.25", 3.5", SVGA, cache 128kb, mouse . . . . . 1.200.000
- AT 286 16MHz, 1Mb, 40Mb, 5.25", 3.5",  
VGA-card, SVGA-monitor . . . . . 695.000
- КСЕРОКСЫ CANON FC-2 . . . . . 695.000
- ЛАЗЕРНЫЕ ПРИНТЕРЫ LaserJet IIp Plus . . . . . 800.000
- СЕТЧАТЫЕ ФИЛЬТРЫ ДЛЯ МОНИТОРОВ . . . . . 8.500

ВЫ МОЖЕТЕ ТАК ЖЕ ПРИОБРЕСТИ У НАС

- НАБОР КОРПУСНОЙ МЕБЕЛИ  
"ЖИЛАЯ КОМНАТА СЛАВА - 41" . . . . . 540.000
- НАБОР КОРПУСНОЙ МЕБЕЛИ "КРОК" . . . . . 107.000
- КОВРОВОЕ ПОКРЫТИЕ(кв.м.) . . . . . 3.300
- КОФЕ РАСТВОРИМЫЙ "NESCAFE"(250г.) . . . . . 1.500



НАШ АДРЕС: г. Энгельс,  
пл. Ленина  
Парк Культуры

телефоны: г.Саратов 24-20-34

г.Энгельс 2-67-80

BBS в г.Энгельсе 6-27-45

## ПРИГЛАШАЕМ К СОТРУДНИЧЕСТВУ ТОРГОВЫХ АГЕНТОВ

### ОРГАНИЗАЦИЯ предлагает

транспортные услуги по  
ценам ниже рыночных.

Телефоны 17-49-33,  
17-49-61.



КОММЕРЧЕСКИЙ  
БАНК

«ЭЛЕКТРОНИКА»

### ПОКУПАЕТ ВАУЧЕРЫ

за наличные по максимальной рыночной стоимости  
на момент продажи, а также

### ПРИНИМАЕТ ВАУЧЕРЫ

с одновременной продажей на эту сумму акций Славянского Перестраховочного общества.

Особенностью этих акций является возможность  
получения как гарантированных дивидендов, так и  
выплата страхового возмещения при наступлении  
страхового случая.



Сараатове за наличные мужские и женские куртки из кожи «NUBUCK» производства Юж-ной Кореи.

Справки по тел. 91-23-87, 91-23-88.

Межфермерское областное предприятие  
по материально-техническому  
снабжению фермеров «Агропартнер»

реализует

ПО САМЫМ НИЗКИМ В САРАТОВЕ ЦЕНАМ

автомобили ЗИЛ-4331 дизельные, «Москвич-2141»,  
тракторы ДТ-75, «Волгарь»,  
другую автомобильную и сельскохозяйственную технику.

Оптовым покупателям предоставляется скидка.

Обращаться по адресу: ул. Университетская, 45/51  
(здание управления сельского хозяйства), комн. 201.

Тел. 50-70-20.

Компьютеры продают многие фирмы.

**ТЕКОНА®**

тоже предлагает компьютеры  
моделей АТ

286,

386,

486,

Но не только.

Мы реально экономим ваши время и деньги,  
предлагая вам любую модель,  
в любой комплектации,  
с любыми характеристиками.

А также

берем на себя ответственность  
за ваш компьютер.

Это наладка, подключение, гарантийное обслуживание.  
По вашему желанию мы можем подобрать необходимое вам  
программное обеспечение ведущих фирм мира.

Проводим обучение пользователей.

Всегда рады видеть вас по адресу: Московский проспект, 66.

Наши телефоны: 98-41-36, 98-41-37

BBS(модемный телефон):(845-2)98-41-39.

**ПКФ «ВОЛГА-16»**

реализует со склада в Саратове

по оптовым ценам болгарские консервированные  
продукты, масло сливочное «Крестьянское», сигаре-  
ты производства США «Вест» и «Мустанг».

Форма оплаты любая.

Тел. 91-06-90.

ФОНД ИМУЩЕСТВА САРАТОВСКОЙ  
ОБЛАСТИ СООБЩАЕТ:

"ЧЕКОВЫЕ АУКЦИОНЫ -

ЭТО ВАШ ШАНС!"

С 9 по 27 марта Вы можете вложить  
Ваши приватизационные чеки в акции  
любого из шести предприятий,  
выставленных на первый чековый аукцион:

- АО "Балтекс" (Балашовский комбинат пласцевых т
- АО "Цемент" (Вольский цементный завод),
- АО "Саратовсельстройтранс",
- АО "Саратовхимтяжстрой",
- АО "Зоринскагропромснаб",
- АО "Родник".

С 16 по 30 марта Вы можете вложить  
Ваши приватизационные чеки в акции  
следующих семи предприятий, выставленных  
на второй чековый аукцион:

- АО "Агропромтранс",
- АО "Саровагропромснаб",
- АО "Автотранспортное предприятие Саратовстрой
- АО "Саратовсельхозсервис",
- АО "Балашовстрой",
- АО "КОЛОСС",
- АО "ПМК Саратовская-3".

ЗАЯВКИ НА ПРИОБРЕТЕНИЕ АКЦИЙ УКАЗАННЫХ ПРЕД-  
ЧЕКИ ПРИНИМАЮТ В ШЕСТИ ПУНКТАХ, ВАС ЖДУТ ЕЖЕ-  
ВОСКРЕСЕНЬЯ)

1. Саратов, ул.Московская,35 (пр.Ленина,35),  
Фонд имущества Саратовской области,  
3 этаж, телефон для справок - 26-44-54,
2. Саратов, проспект 50 летия Октября,  
остановка "2-я Дачная", в здании АО "Тантал",  
1 этаж, телефон для справок - 17-04-23,
3. Саратов, проспект Энтузиастов, 64а,  
административное здание ГПЗ-3, 1 этаж,  
телефон для справок - 49-29-77,
4. Энгельс, площадь Ленина, 18, "Сила-банк",  
1 этаж, телефон для справок - 6-45-71,
5. Балашов, ул.Ленина, 36, 6 этаж, комната 602;  
здание проектного института Росгипропромсельстрой,  
телефон для справок - 3-36-75,
6. Балаково, ул.Трнавская 1, здание кинотеатра "Мир",  
синий зал, телефон для справок - 3-16-66.

ЭТО ВАШ ШАНС

Реклама

Главный  
редактор  
С. Е. ГРИШИН

АДРЕС РЕДАКЦИИ: 410730, г. Саратов,  
ул. Волжская, 28. Телефоны: справки по  
письмам — 26-34-06, «Реклама недели» —  
26-23-50, отдел объявлений — 26-13-77, «Вы  
спрашивали...» — 26-34-06, «Курьер «СВ» —  
26-03-90.

Мнение авторов публикаций не обяза-  
тельно отражает позицию редакции. Авто-  
ры несут ответственность за достоверность  
предлагаемой информации. Письма и мате-  
риалы, не заказанные редакцией, не рецен-  
зируются и не возвращаются.

УЧРЕДИТЕЛЬ —  
областной Совет  
народных депутатов





бинат плащевых тканей),  
ый завод),



гие Саратовстрой",

КАЗАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ЗА ПРИВАТИЗАЦИОННЫЕ  
Х. ВАС ЖДУТ ЕЖЕДНЕВНО С 10 ДО 19 ЧАСОВ (КРОМЕ



35),  
итал",  
нк",  
та 602;  
мсельстрой,  
сатра "Мир",  
АШ ШАНС !!!

Реклама

ДИТЕЛЬ —  
ной Совет  
и депутатов

Председатель  
редакционного совета  
В. А. АЛЕКСАНДРОВ

Индекс 53671  
Газета выходит 5 раз в  
неделю. Имеет прило-  
жение «Реклама недели».

Газета зарегистрирована  
облсполкомом, регист-  
рационный № 47-207

АДРЕС ИЗДАТЕЛЬСТВА И ТИПОГРАФИИ:  
410601, г. Саратов, ул. Волжская, 28.  
Высокая печать. Объем 2,0 усл. печ. листа.  
Тираж 99413. Заказ № 54.  
Номер подписан в печать в 20.00

### ПОКУПАЕТ ВАУЧЕРЫ

за наличные по максимальной рыночной стоимости  
на момент продажи, а также

### ПРИНИМАЕТ ВАУЧЕРЫ

с одновременной продажей на эту сумму акций Слав-  
янского Перестраховочного общества.

Особенностью этих акций является возможность  
получения как гарантированных дивидендов, так и  
выплата страхового возмещения при наступлении  
страхового случая.

Номинальная стоимость акций от 140 до 230 руб-  
лей.

Мы ждем вас по следующим адресам в Саратове:  
2-я Дачная, АО «Тантал» (центральный офис), тел.  
14-04-24; 5-я Дачная, ул. Олимпийская, 5 (представи-  
тельство), тел. 17-53-82.

Российский  
научно-  
исследовательский  
противочумный  
институт  
«МИКРОБ»

### ОБЪЯВЛЯЕТ КОНКУРС

на вакантные должности  
старшего научного со-  
трудника лаборатории  
прикладной генетики,  
младшего научного со-  
трудника лаборатории  
молекулярной генетики.

Срок конкурса — месяц  
со дня опубликования  
объявления.

Адрес: 410071, Сара-  
тов, Университетская, 46.

### ПРЕДПРИЯТИЮ

«Саратовэнергоремонт»

для завершения отселе-  
ния жильцов со стройпло-  
щадки 144-квартирного  
кирпичного дома по ул.  
Пензенской требуются 1-,  
2-, 3-комнатные квартиры.  
Ввод жилого дома в III  
квартале 1995 года.

С предложениями обра-  
щаться на предприятие  
«Саратовэнергоремонт»,  
расположенное на терри-  
тории Саратовской ГРЭС  
(ул. Чернышевского, 120).

Тел. 91-65-07, 91-67-49,  
50-03-68 (в нерабочее вре-  
мя после 18 часов).

### ФИРМА

«БРОКЕРГАЗ»

### ПРОДАЕТ

новые автомашины:



КамаЗ-43101 бортовой, вездеход; ЗИЛ-131 (кунг).  
Телефоны 12-49-56, 17-34-08, 17-35-65, 17-37-67.

### ОРГАНИЗАЦИЯ

### ПРИНИМАЕТ ЗАЯВКИ

на поставку  
в 1993 году

телефонного кабеля ТПП  
100×2×0,4, ТПП 50×2×  
0,4, ТПП 20×2×0,4, ТПП  
10×2×0,4; калориферов  
КВБ № 8-11, КСКЗ-8,  
КСКЗ-12, КСКЗ-10; насосов  
К 8/18, К 20/30, К 45/30.

Тел. 17-01-78, 17-03-12,  
17-07-56.

### ОРГАНИЗАЦИЯ

### РЕАЛИЗУЕТ

● со склада оптом и в  
розницу джинсы «Левис»,  
● автобус КВЗ 1988 г.  
выпуска после капремон-  
та — 1 млн. руб.; «Моск-  
вич» ИЖ-2715 («пирожок»)  
1987 г. выпуска после ка-  
премонта — 850 тыс. руб.  
и другие товары народно-  
го потребления.

Тел. 24-93-95.



Дослужившись до чина, равного генеральскому на военной службе, Александр Иванович Шахматов через два года ушел в отставку и на досуге стал разбирать и систематизировать фамильный архив. Чтобы показать вклад дворян Шахматовых в историю Саратова, он написал книгу «Исторические очерки Саратова и его окрестностей». В столичном журнале творение Шахматова получило нелестную оценку из-за подлогов и небрежности. А известный саратовский ученый А. А. Гераклитов назвал ее «фантастической».

В своей книге Шахматов несколько страниц посвятил пребыванию в 1695

году в Саратове Петра I. Александр Иванович не поскупился на описание фейерверка и пушечной пальбы при встрече императора, обеда почти из полсотни блюд, поездки на Соколовую гору, где Петр I, сидя на коне и показывая рукою вокруг на окрестные земли, подарил их городу Саратову. Словом, царь действовал по-царски.

Местные краеведы Н. Хованский, Г. Жуковский и другие, веря Шахматову, поместили этот рассказ о Петре I в свои труды, а от них он попал и в современные издания. И ни у кого шахматовские «изыскания» не вызывали сомнения.

Но тогда на встрече Петр и хан остались довольны друг другом. Хан и ханша получили богатые подарки и отбыли в свои владения. Петр I с армией 22 июня выехал из Саратова вниз по Волге.

В краеведческой литературе имеются сведения об этом визите Петра I. Однако все они — пересказ воспоминаний мещанки Мазалиной с многочисленными красочными добавлениями и просто домыслами.

«Царь прибыл к городу ночью. Вал и берег Волги у города, еще тогда небольшого, ярко освещены были площадями и фонарями, а на видных местах выставлены вензеля и транспаранты.

Какой он молодец и красавец! Лицом немного смугл и от солнца загорел; взор быстрый и живой; усы черные, как смоль; роста высокого; одет был в короткой вышитой венгерке. Протопоп с духовенством городским встретил его у берега с крестом, купечество поднесло ему хлеб-соль. Рапорт коменданта.

Царь в сопровождении свиты, городских чинов и народа изволил шествовать от пристани в город по дороге, выстланной красным сукном, в дом воеводы, где был приготовлен для него ночлег.

Идя между народом, он на обе стороны кланялся ему. Поутру встал рано. Народ опять стекся к дому коменданта видеть царя. Он вышел к нему, милостливо разговаривал со многими о разных предметах, осматривал город, каменный двухэтажный собор, тогда достроившийся, входил на его паперть, устроенную на столбах вокруг обеих церквей, даже входил вверх на леса и осматривал абзиды строения храма. Сопровождал хозяин города Беклемешев, с которым ласково разговаривал; и воевода заслуживал внимания у царя, ибо он был мужчина молодой, собою видный, красивый — кровь с молоком — ласковый, добрый и поклончивый. Город истинно любил его за приватность и доброту.

С рисунка Корнелия де-Брюина.

Сильцева об отводе земли с точным указанием границ. Саратов стал владельцем обширных земель на луговой левой стороне Волги и на правом горном берегу — примерно около 300 тысяч десятин. Со временем сами саратовцы растащили этот общественный фонд, превратив его в отдельные частные владения.

Еще в 90-е годы Петр Алексеевич обратил внимание на кочевавших в Саратовском левобережье калмыков. «Аюка (хан) кочует близ Саратова, возле Волги, — писал весной 1696 г. князь Б. Голицын царю. — И торговать на Саратове стали». Постепенно русскому правительству удалось привлечь на свою

## Как жили и не умели

На одно десятилетие трудом нескольких поколений ученых, собирателей складывалась уникальная этнографическая коллекция Саратовского областного музея краеведения.

Первые предметы, относящиеся к одежде русских, мордвы, чувашей и татар, были приобретены еще Саратовской ученой архивной комиссией (СУАК).

А начиналась вся работа этнографических экспедиций в нашем краю в 1920 году. Они проводились по инициативе профессора Саратовского университета В. М. Соколова. Собранный материал был так обширен, что позволил организовать в 1921 году в Саратове этнографический музей, просуществовавший до 1930 года.

В исследовательской работе по этнографическому изучению народов бывшей Саратовской губернии участвовали этнографы, работники областного музея краеведения Т. М. Акимов, П. Д. Степанов, В. И. Трофимов, В. П. Воробьев и другие.

Существенно пополнялись этнографические коллекции в двадцатые — тридцатые годы. В 1938 году эта работа совершенно прекращается — почти на 20 лет. Возобновившись только в 1956 году, она продолжается и в наши дни.

Надо признать, значительная часть этнографических коллекций областного музея краеведения последние шестьдесят лет не покидала запасников. И вот теперь у желающих есть возможность ознакомиться с интереснейшими материалами, посвященными русским, украинцам, мордве, чувашам, татарам, башкирам, калмыкам и немцам — колонистам.

На выставке в Энгельском музее краеведения представлены орудия труда, предметы быта, утварь, одежда, украшения, многочисленные фотографические снимки, рассказывающие о жизни народов, которые заселяли и осваивали Саратовское Поволжье.

Более 200 лет — с XVII до середины XIX века, длилась колонизация нашего края русскими. Нет ни одной губернии, которая не дала бы своих поселенцев, начиная от далеких Архангельской, Новгородской до более близких — Пен-

зенской, Воронежской...

Украинцы в делах будущей губернии в начале XVIII века селение татарами, Саратовские жили в XVII—XVIII веках Волги ка...

После октября 1763 года нижнему таселены стами.

Что же мание пос г. Энгельс

Торжественно праздничные крестьянки бывшего Саратовского из до го полотнищный полотноками, выш ром.

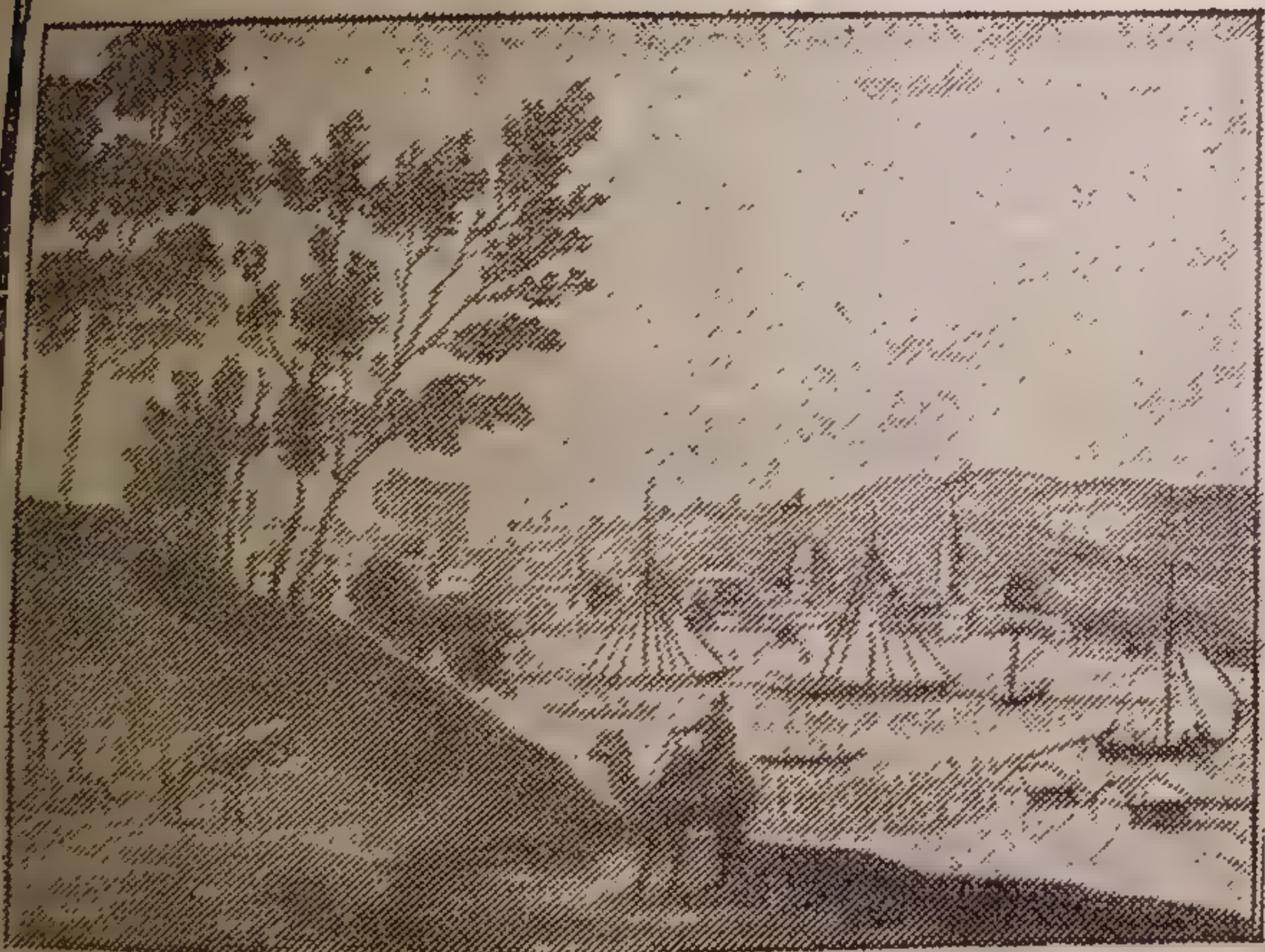
Самобытная одежда у костюма плахта, замечательные тканые оригиналы саратов и положен матном п головной ней ж выполнен

А вот на одежде: русская шенная четырех р ясом с г ловные у ных под хья» и др

Красочные национальные довских из янтар ковки-ка

По цв можно у ского на ратовско, наиболее татарского стюма со ловные у также им Два ба кремво

## Петр I и Саратов



Саратов начала XVIII века.

С рисунка Корнелия де-Брюина.

Личное знакомство Петра I с Поволжьем действительно состоялось в 1695 году. Тогда был предпринят поход к турецкой крепости Азов, находящейся в устье Дона, чтобы сокрушить здесь турка и получить выход к Азовскому морю. На юг двинулись русские войска: часть полков под командованием Гордона сухопутным, а основная армия во главе с Головинским Лефортом — по Волге. Здесь же был и «бомбардир Петр Алексеевич». Войска погрузились на струги и поплыли к Астрахани. Петр тщательно вел «большое путешествие», записывая все этапы и события по-



живут

# умирают народы...

женской, Воронежской, Рязанской.

Украинцы появились в пределах будущей Саратовской губернии в начале XVIII века. С конца XVII века началось заселение Саратовского края татарами, чувашами, мордвой. Саратовские башкиры переселились в прииргизские степи в XVI—XVII в. Тогда же в XVII веке появились в низовьях Волги калмыки.

После манифестов от 4 декабря 1762 года и 22 июня 1763 года свободные места по нижнему течению Волги были заселены немцами — колонистами.

Что же может привлечь внимание посетителей выставки в г. Энгельсе?

Торжественностью и монументальностью отличается праздничный костюм русской крестьянки из с. Мещерское бывшего Сердобского уезда Саратовской губернии, сшитый из домотканного льняного полотна, шерсти, украшенный полосами кумача, блестящими вышивкой, тканым узором.

Самобытна традиционная одежда украинцев. В женском костюме привлекает внимание плахта, заменявшая юбку. Знаменитые украинские шерстяные ткани, плахты отличались оригинальным узором из квадратов и прямоугольников, расположенных в строгом шахматном порядке. Своеобразен головной убор молодой замужней женщины «очипок», выполненный из парчи.

А вот старинная национальная одежда чувашских женщин: рубашка «кепе», украшенная вышивкой в виде четырех розеток, стянутая поясом с подвеской «сара», головные уборы из бисера и разных подвесок — «хушпу», «тухья» и др.

Красочностью выделяются национальные украшения мордовских и чувашских женщин из янтаря, бисера, стекла, раковин-каури, монет.

По цвету, покрою, отделке можно узнать одежду татарского населения бывшей Саратовской губернии. Одну из наиболее оригинальных частей татарского национального костюма составляли женские головные уборы «калфаки», они также имеются на выставке. Два бархатных «калфачка» кремового и черного цвета,

отделанные бисером, поступили в СУАК в 1914 году из Кузнецкого уезда Саратовской губернии.

Характерными для татарского костюма были и особые нагрудники, которые замужние женщины надевали под платье или поверх него. Их шили из бархата, парчи, сатины, украшали золотной нитью, шелком, шерстью. Интересен один из нагрудников, экспонируемый на выставке. Он выполнен из золотой и серебряной мишуры и был приобретен для музея в 1921 году экспедицией В.И. Трофимова в Новоузенском уезде бывшей Самарской губернии.

Очень красочна одежда татарского населения бывшей Астраханской губернии. Привлекает к себе внимание атласная шаль — праздничный головной убор татарской женщины в прошлом веке. Она привезена из с. Яксатова Астраханской губернии.

Ювелирное искусство поволжских татар было почти всецело связано с украшением женского национального костюма. В коллекции музея — многочисленные виды наиболее самобытных и характерных только для национального татарского костюма украшений — застёжки, наконечники, браслеты, пряжки. Многими из них вы можете полюбоваться на выставке. При их изготовлении использованы литье, гравировка, резьба по камню, филигрань, зернь, вставки из сердолика, бирюзы. Из украшений выделяются головной убор татарской женщины «салауч» из 4-х филигранных пластинок со вставками из сердолика, ожерелье из сердолика и воротничковая застёжка с сердоликом и бирюзой.

Основным занятием народов бывшей Саратовской губернии было земледелие. Занимались также скотоводством, пчеловодством, огородничеством.

Широкое распространение у многих народов получили подсобные промыслы: гончарство, обработка льна, конопля, шерсти, ткачество, изготовление ободьев, колес, сарней, решет, лопат и т. д. Среди экспонатов выставки — кадок для молотбы, плетеная мера для зерна, цеп (молоти-

ло), роевня для пчел, кочевник для плетения лаптей.

Разнообразна экспонируемая в залах домашняя утварь из разных сел: русский туес для хранения меда, мордовская деревянная солонница в виде утицы, чувашская плетеная корзина для провизии и деревянный ковш для пива, татарский кувшин — рукомойник (кумган) из глины и меди, башкирский ковш для кумыса «йжау», глазурованная и красная керамика немецких колонистов — кувшин для вина, горшок под арбузный мед, миски.

Перед посетителями выставки оживают яркие картины прошлого. С резной доски, украшавшей ворота крестьянского дома в селе Русская Горка (бывший Петровский уезд), смотрит на нас добродушный лев, окруженный причудливыми листьями и цветами. Вот молодая русская крестьянка и крестьянин возле люльки. Рядом маленький мальчик, игрушки крестьянских детей — деревянные коньки, кукла. На фоне многометровых домотканых холстов можно видеть орудия обработки льна, конопля, шерсти.

В другом зале воспроизводятся фрагменты жилища немецких колонистов: колыбель-качалка, плетеный детский стульчик. Рядом экспонируется праздничная женская и детская одежда.

Веками жили бок о бок народы Поволжья, жили, помогая друг другу и учась друг у друга. Жили и не умирали, так как бережно хранили свои традиции, обычаи.

Думается, эта выставка очень своевременна. Ведь мы переживаем время возрождения национального самосознания, духа многих народов, населяющих нашу общую Родину.

Все, кто интересуется прошлым своего края и кому небезразлично его будущее, приезжайте в Энгельс на выставку «Народы Поволжья»!

Л. МАКОВЦЕВА,  
Н. СМЕРНОВА,  
научные сотрудники Саратовского областного музея краеведения

На снимке: в одном из залов музея.

Фото А. Енца

## театры

Академический театр оперы и балета им. Н. Г. Чернышевского. — КНЯЗЬ ИГОРЬ. 26-X — БАХЧИСАРАЙСКИЙ ФОНТАН. В 19.

Театр юного зрителя. — СОВТВОРИВШАЯ ЧУДО. В 19. 26-X — МАЛЕНЬКАЯ БАБА-ЯГА. В 16. На малой сцене 26-X — премьера ШУРОК. В 19.

Театр юнцов «Теремок». — 26-X — СКАЗКА ПРО ЕМЕЛЮ. В 11. 14.

## кино

Победа. — Красный зал — ПРОЗВИЩУ «ЗВЕРЬ». В 9.10, 11. 12.50, 14.40, 16.30, 18.20, 20.10. Синий — ГОЛУБАЯ КИТАЙКА. В 9.40, 11.40, 13.40, 15.40, 18. 20. Зеленый — НЕУЛОВИМЫЕ МСТИТЕЛИ. В 10. ПО ПРОЗВИЩУ «ЗВЕРЬ». В 11.40, 13.30, 15.20, 17.10, 19. 20.50.

Центральный. — МЫШЬ ВРАГ. В 9.30, 11.30, 14. 16. 18.10, 20.10.

Ударник. — НЕ ОТСТУПАТЬ, НЕ СДАВАТЬСЯ. В 10, 12, 14, 16. 18.10, 20.

Маяк. — СОВЕСТНЫМИ СТАРАНИЯМИ. В 16, 19.

Пионер. — ВИВАТ, ГАРДЕМАРИНЫ!

Экран. — НЕВЕЗУЧИЕ. В 12. 16. ПОДАРОК. В 14. 18.10, 20.20.

Космос. — МИЛОСЕРДИЕ. В 15. ЖЕРТВА КЛЕВЕТЫ. В 17. ПРИШЕЛЕЦ (Пакистан). В 19.

Саратов. — ЛЮДИ. В 10. ШКОЛА ДЕВСТВЕННИЦ. В 12. 14. 16. 18, 20.

Исира. — ВАМПИРЫ ИЗ БЭВЕРЛИ-ХИЛЛЗ. В 12. 14. 16. 18.10, 20.10.

Красноармеец. — ПЯТАЯ ОВЕЗЬЯНА. В 12. 14. 16. СЕНКА НА СТЕНКУ. В 18.

Кинотеатр «Красноармеец» 26 и 27 октября премьера индийского фильма «ЧАНДИ» Начало в 14, 17.50.

Комсомолец. — ЛЮБИМЫЙ РАДЖА. В 13.40, 16.40, 19.40.

Родина. — КОМЕНДАНТСКИЙ ЧАС. В 14. 16. 18, 20.

Красный Октябрь. — ЛЮБИ И ВЕРЬ. В 11.40, 14.30, 17.20, 20.10.

Дворец культуры «Россия». — ЖЕНСКИЙ ДЕНЬ. В 14, 16, 18, 20.

Дворец культуры «Мир». — РЕВЕНДЖЕР. В 17.30, 19.15.

Дворец культуры завода текстиля. — В ПАСТИ ДРАКОНА. В 17.30, 19.30.

Дворец культуры «Рубин». — ВОСТОЧНЫЙ КОРИДОР. В 17.30, 19.15, 21.

Гран Мишель (91-09-37). — ДНЕВНАЯ КРАСАВИЦА (Л. Буноэль). В 18.15, 20.30.

## цирк

Аттракцион «СРЕДИ ТИГРОВ И ЛЬВОВ» В 19.

## ТВ

ПЕРВАЯ ПРОГРАММА

7.30 — Утро.

10.05 — Инновация.

10.20 — До 16 и старше.

11.00 — Детский час.

12.00 — Мультфильм.

12.10 — «Семейная хроника старых знакомых». Док. телефильм «Артем». 1—2-я серии. В перерыве (13.00) — ТСН.

16.00 — ТСН.

16.10 — Победители.

17.10 — «Прест.»



АДРЕС РЕДАКЦИИ, 410730, г. Саратов  
справки по письмам — 26-17-97. «Рекла  
объявлений издате  
«Вести» — 26-08-90 5-13-68.





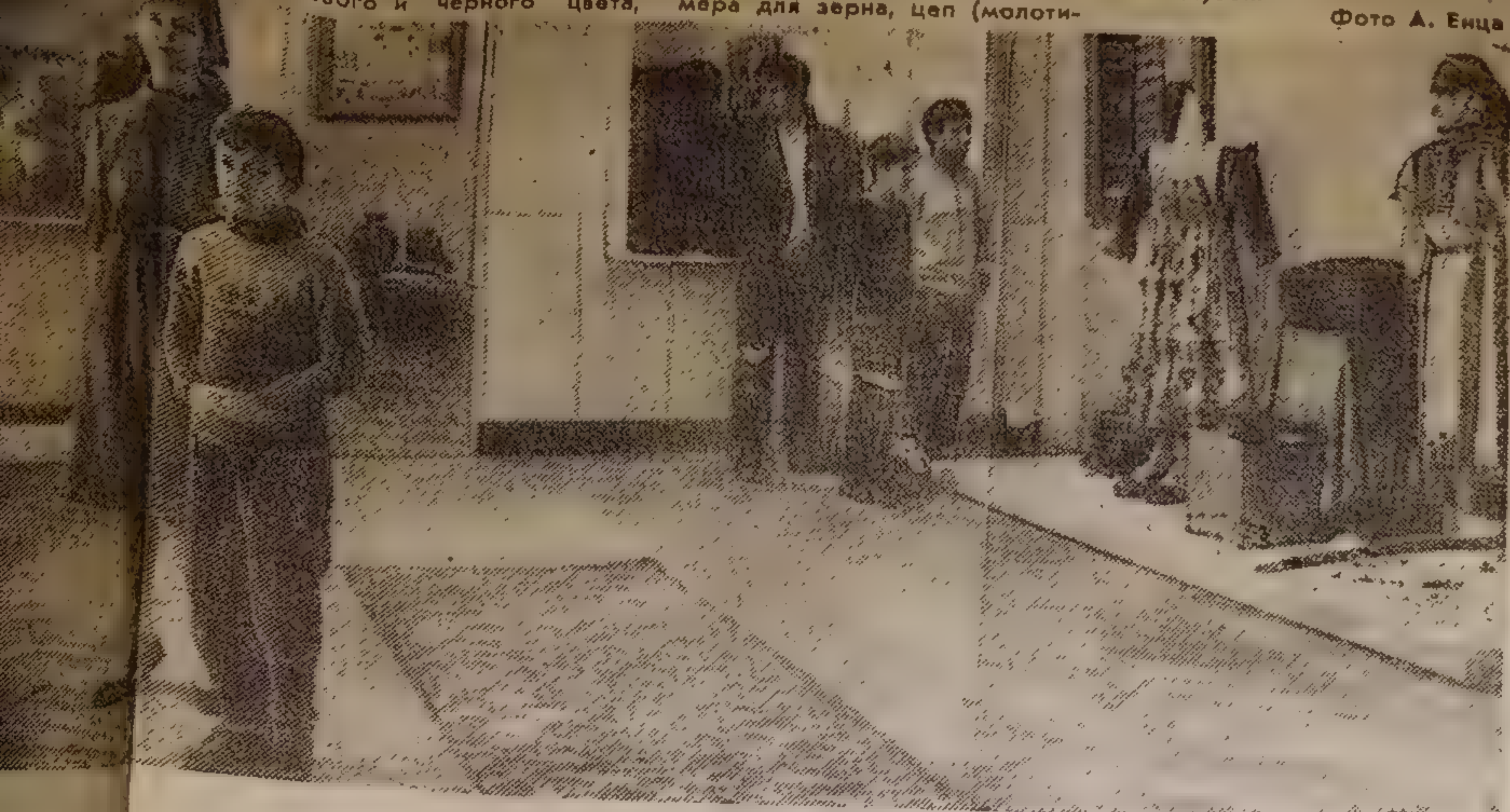
В 19.

Все, кто интересуется прошлым своего края и кому небезразлично его будущее, приезжайте в Энгельс на выставку «Народы Поволжья»!

Л. МАКОВЦЕВА,  
Н. СМЕРНОВА,  
научные сотрудники Саратовского областного музея краеведения

На снимке: в одном из залов музея.

Фото А. Енца



## Краеведов

Каждый из нас знает, что краеведение — это не только сбор фактов, но и творчество. Краеведы — это люди, которые умеют видеть историю в каждом уголке своего края. Они собирают, сохраняют и передают нам это наследие. Сегодня в «Резонансе» мы даем слово двум читателям.

Говорят, у нас демократия, плюрализм. Поэтому прошу опубликовать мою статью. Уверен, на моей стороне будут все честные люди.

### БОЛЬШЕ РАЗМЫШЛЯТЬ ОБ ИСТОРИИ

Хочу сказать «спасибо» Виталию Азефу за его материал «Обреченные победители». Читал с большим интересом. Я, старый человек, в 30-х годах жил в Саратове. Многие герои вашей статьи мне известны (по печати тех лет).

За этой публикацией стоит честный, нелегкий поиск фактов. Такие материалы работают на новый облик областной газеты, вытаскивают ее из реакционного болота, в котором она пребывала с 1985 по 1991 год.

Я высоко ценю личный вклад журналиста в это прогрессивное дело — очищение нашей жизни от мерзких мифов периода большого террора, который свирепствовал и у нас в Саратове, и в области. Как было бы справедливо, если бы и у нас открыли места захоронения жертв репрессий. А были уничтожены десятки тысяч. Преступления — глобального порядка.

Но в публикации В. Азефа мало раздумий обо всем этом, о жертвах террора. Мне думается, что кто-то из упомянутых автором обреченных был не только жертвой, но и сам активно участвовал в палачестве. И получил возмездие.

Помню, как Косырев — гонец комсомола, в многочисленных своих выступлениях, статьях и книжках призывал уничтожать «врагов народа». Мне таких не жалко. И зря их оплакивают.

И. КУЛИКОВ,  
участник Великой Отечественной войны

## Погода

По данным Саратовского областного центра по гидрометеорологии, сегодня по области ожидается облачная погода, местами небольшие осадки. Ветер западный 7—12 м/сек. Температура воздуха по области плюс 4—9 градусов, в левобережье до 13, в Саратове плюс 6—8 градусов.

На последующие двое суток ожидается облачная погода, 26 октября небольшие осадки. 27 октября преимущественно без осадков. Температура ночью плюс 1—6 градусов, при прояснении от нуля до минус 3 градусов, днем 7—12.

24 октября радиационный фон в районе авиазавода г. Саратова составил 14 микрорентген в час, в районе гостиницы «Салют» г. Балакова — 12, что соответствует естественному радиационному фону.

## На Волге

Уровень реки у Саратова вчера был на отметке 4,33 метра выше нуля графика. За сутки уровень понизился на 2 сантиметра. Температура воды 12,2 градуса.

## ТВ

### ПЕРВАЯ ПРОГРАММА

- 7.30 — Утро.
- 10.05 — Инновация.
- 10.20 — До 16 и старше.
- 11.00 — Детский час.
- 12.00 — Мультфильм.
- 12.10 — «Семейная хроника старых знакомых». Док. телефильм «Артем». 1—2-я серии. В перерыве (13.00) — ТСН.
- 16.00 — ТСН.
- 16.10 — Победители.
- 17.10 — «Грест», который пополнил. 3-я серия.
- 18.15 — Биржевые новости.
- 18.45 — Блокнот.
- 18.50 — Мультфильм.
- 19.00 — Партнер.
- 19.30 — ТСН. Международный выпуск.
- 19.45 — Человек и закон.
- 20.30 — Вид представляет: «Поле Чудес».
- 22.00 — Информационная программа.
- 22.40 — «Вид» представляет: В перерывах: Парламентский дневник.
- 02.25 — «Поэзия».
- 03.25 — Вас приглашает Карл Мойк (Австрия).

### ВТОРАЯ ПРОГРАММА

- 9.00 — Гимнастика.
- 9.20 — М. Пейко. Квintет-сариации.
- 9.35, 10.05 — Английский язык. 1—2-й год обучения.
- 10.35 — Мультфильм.
- 11.00 — Авторские программы Ю. Нагибина: «М. Ю. Лермонтов. Страницы жизни и творчества».
- 12.00 — Пятое колесо.

### ПЕРЕДАЧИ ЦТ

- 14.00 — «Созвездие любви». Худ. телефильм. 2-я серия.
- 15.10 — Играет трио П. И. Чайковского.
- 15.30 — К. Гоцци. Сказки для театра.
- ★ 18.00 — 5 канал.
- ★ 19.00 — Телепосредник.
- ★ 19.10 — «36,6, или Поговорим о нашем здоровье».
- 20.00 — ТПО «Республика» показывает.
- 20.55, 23.55 — Реклама.
- 21.00 — Вести.
- 21.20 — «Спокойной ночи, малыши!»
- ★ 21.35 — На фестивале джазовой музыки «Заволжье-91».
- 23.15 — На сессии Верховного Совета РСФСР.
- 24.00 — Вести.
- 00.20 — Театральный развезд.
- 01.20 — Развлекательная программа.

## Радио

6.30 Время и мы. 18.00 Всесоюзная межрегиональная страховая компания АРЕТА отвечает на ваши вопросы. ПРЯМАЯ ЛИНИЯ. 19.00 Встречи, события, мнения. 19.45 Рекламный вестник.

Раздел ведет Лариса КУЗНЕЦОВА



# Библиотечка практичного человека

- ПОСЛЕДНИЕ РАБОТЫ В САДУ — рассказывает садовод-любитель.
- МОЛОЧНЫЙ СУП ИЗ ТЫКВЫ — рецепты и рекомендации.
- ХОТИТЕ ПОПАРИТЬСЯ! — строим баню.
- ВАМ ПОМОГУТ ЗВЕЗДЫ — гороскоп и дети.

## Во саду ли...



Ноябрь — последний месяц работ с землей в саду. Конечно, желательно подготовку к зиме провести в октябре, но если что-то не успели — не огорчайтесь. В первой, более теплой половине ноября-то можно работать с землей и насаждениями.

## Календарь садовода

**Молодой сад.** В начале месяца при плюсовых температурах продолжают перекопку почвы и заправка ее минеральными и органическими удобрениями, посадка деревьев. Если вы не смогли приобрести посадочный материал, заготовьте ямы под планируемые посадки. Ямы копают 100—120 см шириной и 60—70 глубиной, если грунт плохой, то глубже и шире — 150 см шириной и 100 см глубиной. Если у вас нет возможности завезти плодородную землю для посадки, не огорчайтесь: на дно ямы положите солому или листья деревьев, затем заполните яму верхним слоем земли, остальную землю смешайте с перегноем, суперфосфатом и аммиачной селитрой. На одну яму — 15—20 кг перегноя, 400—500 г суперфосфата и 100 г аммиачной селитры. Весной, когда приобретете нужные сорта, вы быстро проведете посадку.

В ноябре можно проводить формирование кроны молодых посаженных деревьев, перекопку приствольных кругов. Штамбы молодых деревьев обвязывайте толем или другим защитным материалом, желательно сделать побелку.

**Плодоносящий сад.** Перекопка приствольных кру-

гов без рыхления комков, побелка штамбов и основных ветвей. Для побелки брать свежегашеную известь (2—3 кг на 10 литров воды и 1 кг глины), глину можно заменить 2—3 стаканами молока, добавить 50—100 г разогретого столярного клея и 500 г медного купороса. В известковый раствор можно добавить 1—2% креолина — это защитит штамбы от грызунов. Можно использовать аэрозольный препарат ЭВБ-511 и «Защиту».

### Ягодники

**Земляника.** Необходимо укрыть землянику соломой или опилками, сверху набросать ветки. Ботву от картофеля, помидоров для задержания снега.

**Смородина и крыжовник.** Кусты прореживают, рыхлят под ними предварительно удобренную землю. Кусты связывают или делают для них рамы на уровне выше половины высоты куста — это предохранит их от развалов толстым слоем снега. Летом рамы способствуют правильному развитию куста.

**Малина.** Перекапывают с внесением удобрения, снимают со шпалер, связывают кусты и при необходимости пригибают к земле.

В. ВОРОНЦОВА

## Наша переписка

Предлагая читателям советы садоводов-любителей, мы исходим из того, что практический опыт дилетанта заслуживает внимания, а стремление поделиться — поощрения. Но если у кого-то возникнет желание поправить изъяснение автора или поспорить с ним, мы предоставим ему такую возможность.

В двух выпусках «Библиотечки» была опубликована статья садовода-любителя В. Воронцовой о винограде. Уточнения о сроках проведения работ по обрезке и укрытию лоз вносит кандидат сельскохозяйственных наук В. РУБЦОВА.

Идет третья декада октября, а виноград все еще находится в облиственном состоянии. Это связано с тем, что до сих пор не было значительных заморозков (порядка —2, —4°), которые бы убили листья винограда и привели к последующему их опадению (естественного листопада в условиях Саратовской области не бывает).

Однако теплая осень не должна расхолаживать любителей — виноградарей. Следует, не откладывая, срезать, а затем укрыть виноград. Укрытие должно быть завершено до заморозания почвы.

Способы укрытия могут быть разными. Прижатые к земле лозы можно присыпать землей слоем 20—30 см. Еще более надежно — укрытие с применением органических материалов: навоза, опилок, листьев, стеблей, травы и других. Применяется двухслойное укрытие (земля + органические материалы) и трехслойное (земля + органические материалы + земля).

Многие виноградары-любители Саратова и Энгельса прижатые к земле лозы закрывают досками или специальными желобами, потом накладывают на них толь (брезент), а сверху присыпают органическими ма-

териалами или землей. Результаты хорошие. Толь или брезент можно накладывать и непосредственно на лозы.

Читательница М. Л. ЧУМАКОВА спрашивает, нужно ли осенью опрыскивать кусты и деревья.

Так называемое искореняющее опрыскивание проводят весной. Осенью обработка сводится к агротехническим механическим методам борьбы. Собирают и сжигают или компостируют листья, перекапывают приствольные круги и междурядья. Это губительно действует на зимующие стадии вредителей и болезней. Снимают и уничтожают гнезда с гусеницами боярышницы и златогузки, а также сухие, мушифицированные плоды, вырезают ветки с яйцекладками кольчатого шелкопряда. Счищают отмершую кору со штамбов и сучьев. Штамбы и скелетные ветви следует побелить известью (2,5 кг на 10 л воды, можно добавить 0,5 кг медного купороса). Осенью ловчие пояса для гусениц яблонной плодожорки снимают и уничтожают.





Из всех известных культурных растений у тыквы самый большой плод — до 90 килограммов. Жесткая оболочка, как панцирь, надежно предохраняет нежную мякоть при транспортировке и хранении. Этот овощ может лежать в помещении в обычных условиях до весны.

## Тыква

При хранении крахмал в тыкве переходит в сахар, и вкусовые качества плодов улучшаются. Ценное вещество — провитамин А (каротин), в наибольших количествах содержится в семенных сортах тыквы. В мякоти много и других витаминов: С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, Е, никотиновая кислота, а также сахара, солей: кальция, калия, магния, железа, фосфора, кремния, меди, кобальта. Пектины тыквы связывают избытки холестерина, поэтому она хороша для профилактики и лечения атеросклероза.

В тыкве много солей калия и воды и мало натрия, поэтому она усиливает отделение мочи. И сок этого овоща используется для ускорения растворения камней в почках и мочевого пузыря, при воспалении предстательной железы и печени.

Пектины обладают хорошими адсорбирующими свойствами. Они связывают и удаляют из организма бактерии, их токсины, другие вредные вещества, а также соли тяжелых металлов: свинца, ртути, радиоактивных элементов.

Пектины предохраняют слизистые оболочки желудочно-кишечного тракта от раздражающего воздействия грубой пищи, способствуют более быстрому заживлению язвенных процессов. Оказалось также, что каша из тыквы не вызывает усиления желудочной секреции, то есть она хороша при высокой кислотности желудочного сока.

В сыром натертом виде тыква стимулирует отделение желчи, усиливает перистальтику кишечника. Если ее в таком виде есть по 300—400 граммов в день, то это поможет избавиться от запоров.

Тем, кто хочет похудеть, тыква также пойдет на пользу. В разгрузочный день назначают по 1,5 килограмма отварной или печеной тыквы. Ее едят в пять приемов. Сок используют в свежем виде, при необходимости его консервируют (на 1 литр сока — 200 граммов сахарного сиропа) и сохраняют в герметичной упаковке (закатывают крышками или укупорируют соками). Сок тыквы смешивают и с другими овощными или фруктово-ягодными соками. Их соотношения выбирают по вкусу. Тыквенный сок хорошо сочетается с абрикосовым и яблочным. Остатки после получения сока выжимки высушивают в духовке и используют в дальнейшем для оладий, начинок и выпечки.

**МЕД ИЗ ТЫКВЫ:** берут килограмм очищенной тыквы, нарезают кусочками и натирают на терке, добавляют 200 граммов сахара, перемешивают, дают отстояться, пока не выделится сок, варят на медленном огне, постоянно отчерпывая сок в другую посуду. Добавляют корицу, гвоздику и доваривают на медленном огне до консистенции сметаны.

**МОЛОЧНЫЙ СУП:** готовят манную кашу из одного литра молока, трех столовых ложек манной крупы, кипятят 10 минут, добавляют 200 граммов протертой тыквы, кладут по вкусу соль, сахар, сливочное масло, дают вскипеть. Снимают с огня, остужают и едят горячим.

**СУП-ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ:** тыкву и картофель, взятые по 200 граммов, нарезают кусочками, добавляют белые сухари, соль, сахар по вкусу, варят в небольшом количестве воды, затем протирают через дуршлаг.

заправляют маслом, варят в одном литре молока до готовности.

**ОСЕТИНСКИЙ ПИРОГ С ТЫКВОЙ (НАСДЖИН):** в 200 граммов натертой тыквы добавляют 60 граммов тертого сыра, мелко нарезанный репчатый лук, перец, соль, хорошо перемешивают. Используют как начинку в открытом пироге.

**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ С КУРАГОЙ:** 150 граммов тыквы, нарезанной мелкими кубиками, обжаривают на сковороде в сливочном масле. Курагу 75 граммов (или другие сухофрукты) измельчают, смешивают с тыквой, выкладывают на смазанную маслом сковородку, заливают смесью 50 миллилитров молока и 5 граммов пшеничной муки, посыпают сахаром и толчеными белыми сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в духовке.

Запеканки из тыквы делают с творогом, яблоками, пшенной кашей, рисом и др.

**БЛИНЫ С ТЫКВОЙ:** тушеную тыкву горячей протирают через дуршлаг, разводят теплым молоком, кладут дрожжи, ставят опару. Делают блины обычным способом.

**ОЛАДЫ:** тыкву трут на терке, добавляют молоко, пшеничную муку, соль, вымешивают тесто и жарят на сковороде в большом количестве жира (500 грам-

мов тыквы, 1,5—2 стакана муки, стакан молока, 2 яйца, столовая ложка сахара).

**ТЫКВА ЖАРЕНАЯ:** нарезают овощ плоскими кусочками по 1 сантиметру толщиной, солят, перчат, обваливают в муке и жарят в топленом разогретом масле до румяной корочки.

Кроме того, из тыквы делают овощное рагу с рисом и помидорами, кашу с пшеном, тыкву тушеную с яблоками, луком и маринованным огурцом.

**ТЫКВА ФАРШИРОВАННАЯ ПО-РУМЫНСКИ:** небольшую тыкву разрезают пополам, очищают, выскабливают изнутри и заполняют смесью из 150 граммов предварительно замоченного или слегка припущенного риса, 2—3 помидоров, одной мелко нарезанной и поджаренной луковицы, чеснока (по вкусу), соли и перца. Фаршированные половинки густо посыпают тертым сыром и хлебной крошкой, поливают растительным маслом и бульоном. Запекают в духовке на сильном огне 15—20 минут.

**ТЫКВА ПО-ВЕНГЕРСКИ:** 500 граммов тыквы и 100 граммов сладкого перца, 1—2 луковицы обжаривают со свиным салом (50 граммов), затем тушат со стаканом бульона, заправляют поджаренной мукой: перед подачей на стол заливают стаканом сметаны, посыпают зеленью.

## Понемногу обо всем

Убирая урожай, не выкапывайте всю морковь, оставьте часть корнеплодов на грядке. После заморозков осторожно срежьте ботву. Грядку закройте опавшими листьями или соломой слоем 15—20 см, а сверху пленкой. В суровые зимы подсыпьте снег. Ранней весной можно выкапывать свежие вкусные корнеплоды.

В конце октября — начале ноября перед наступлением устойчивых морозов при температуре почвы 2—3 градуса тепла в заранее подготовленные грядки сейте морковь, петрушку, укроп, сельдерей, пастернак, свеклу, редис, салат. При более раннем посеве семена прорастут, и всходы

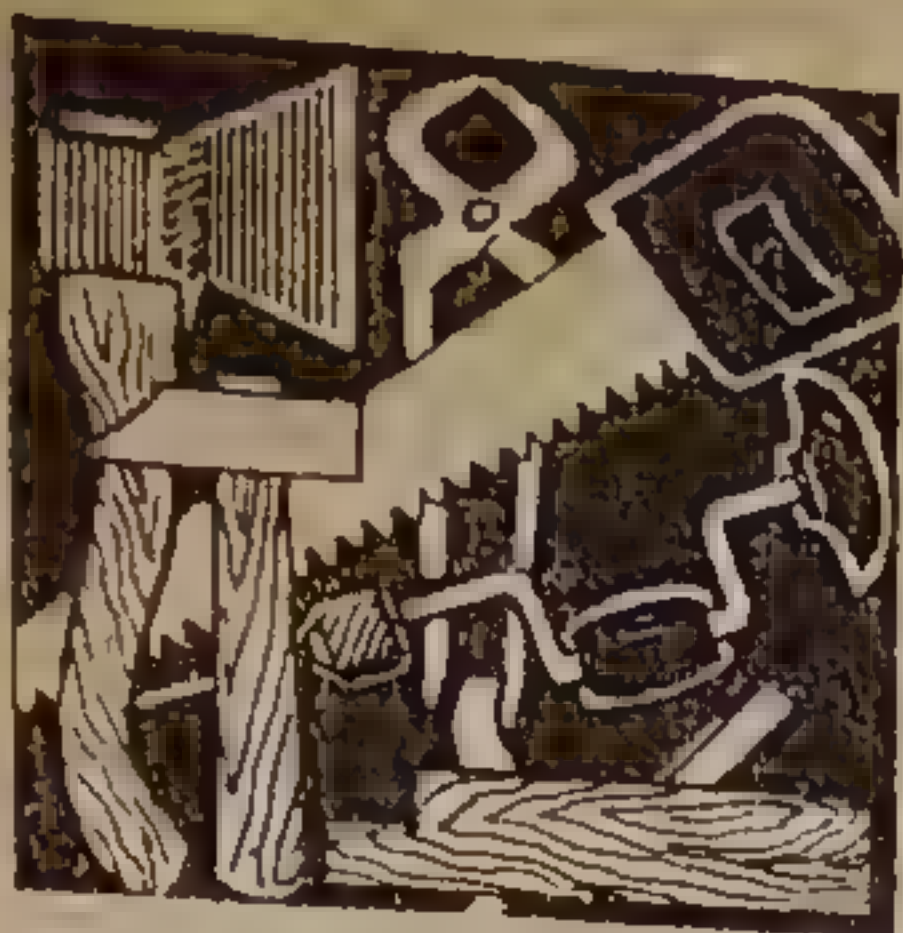
с наступлением морозов погибнут.

За две недели до устойчивого похолодания или на 10—15 дней раньше подзимних посевов зеленых овощей и корнеплодов посадите под зиму лук на перо. Луковицы сажайте на глубину 3—5 см почти вплотную одна к другой. Сверху присыпьте на 2—3 см торфом или перегноем. При наступлении заморозков подсыпьте еще 6—8 см перегноя.

В конце марта — начале апреля очистите посадки от снега и оттаявшего перегноя и накройте пленкой. Урожай можно собирать в конце апреля — начале мая.



# Сделай сам



Лучший материал для строительства бани — сосновые или еловые сухие бревна или брусля толщиной 12—20 см. Можно строить бани из красного кирпича или природного камня, но такие стены при перепаде температур покрываются каплями воды, долго нагреваются и быстро остывают.

## Баня на участке...

Дверь размером 70×170 см выполняют из досок толщиной 40—50 мм в шпунт или четверть с таким расчетом, особенно в парильне, чтобы она свободно, с зазором 4—5 мм на сторону, заходила в фальцы коробки, но при этом плотно прикрывалась по краю полотна. Порог делают высотой 20—25 см, окна — с проемом высотой примерно 1 м, двойные, с небольшой площадью остекления, размером 50×60 см.

Высота потолка в парильном и моечном отделениях принята в пределах от 2 до 2,3 м для быстрого нагрева помещения при минимальных затратах тепловой энергии.

Полы в предбаннике делают теплые, из двух настилов, так называемых черного и белого. Чистый пол красят или покрывают линолеумом, а в кирпичных банях пол покрывают керамической плиткой.

Сложнее устройство полов в моечном и парильном отделениях. Необходимо обеспечить нормальный сток использованной воды и ее слив в канализацию (местной системы или с использованием отстойника и поглощающей ямы). Отстойник устраивают в виде наклонной поверхности, сделанной из водоотталкивающего материала (бетон, глина) с уклоном в сторону приямка (емкости). Отстойник оборудуют водяным затвором и соединяют трубой с поглощающей ямой. Приямок можно сделать из любого материала с условием, что он должен быть герметичным.

На уровне 10—12 см от дна заводится выводной конец водосливной трубы, а наклонно к нему устанавливают пластину, герметично закрепленную со всех

сторон, кроме нижней кромки, которая должна отстоять от дна на 50—60 мм. Это устройство и образует водяной затвор, препятствующий проникновению неприятных запахов из канализации (рис. 2).

Деревянное покрытие пола выполняют по лагам, установленным на опорных столбах с применением гидроизоляции. Доски пола крепят с зазором 5—6 мм, чтобы обеспечить нормальный водослив при сильном набухании. С этой же целью на досках снимают продольные фанки, делая верхнюю пластину покатой.

Полы из сплошного покрытия выполняют по тому же принципу, что и водосливное основание, но при этом должен находиться в самом помещении, поэтому его покрывают водосточной решеткой.

Канализацию обязательно надо оборудовать вентиляционным стояком, который для упрощения конструкции можно смонтировать на сливе из асбоцементной или металлической трубы диаметром 100 мм. Верхний конец ее оборудуют колпаком или дефлектором.

Все деревянные конструкции бани для предохранения от гниения должны быть обработаны антисептиком.

Для отопления бани и подогрева воды используют печи самой разнообразной конструкции, в основном — печи — каменки. Принцип их работы основан на использовании в качестве накопителей тепла гранитных камней, которые нагреваются за счет выходящих горячих газов из топливника печи. Таким образом, одновременно нагреваются вода и камни. Печь — камен-

ка предназначена для топки дровами в длительном режиме.

Самый распространенный материал для сооружения печи — каменки — огнеупорный кирпич на глиняном растворе с добавлением шамотного порошка. Кладку стенок печи ведут в полкирпича или в полный кирпич с хорошей перевязкой рядов и тонким раствором швом. На кладку топливника каменки расходуют около 150 кирпичей, 20 кг глины и 20 кг шамотного песка. Топливник с поддувалом, разделенный колосниками и установленным над ним котлом с крышкой, соединяют газоотводными каналами с камерой каменки, которую наполняют гранитными камнями массой от 1 до 4 кг. Потребуется 60 кг камней на 1 м<sup>3</sup> помещения парильни. Для ускорения прогрева к камням добавляют около 25 процентов (по массе) чугунных чушек, которые быстрее нагреваются и хорошо аккумулируют тепло. Камеру оборудуют дверцами размером 220×270 мм, через которые ковшом или шлангом подают горячую воду для образования пара. Емкость котла или бака должна быть рассчитана на расход 7—10 л воды с температурой 60—70°C на одного моющегося.

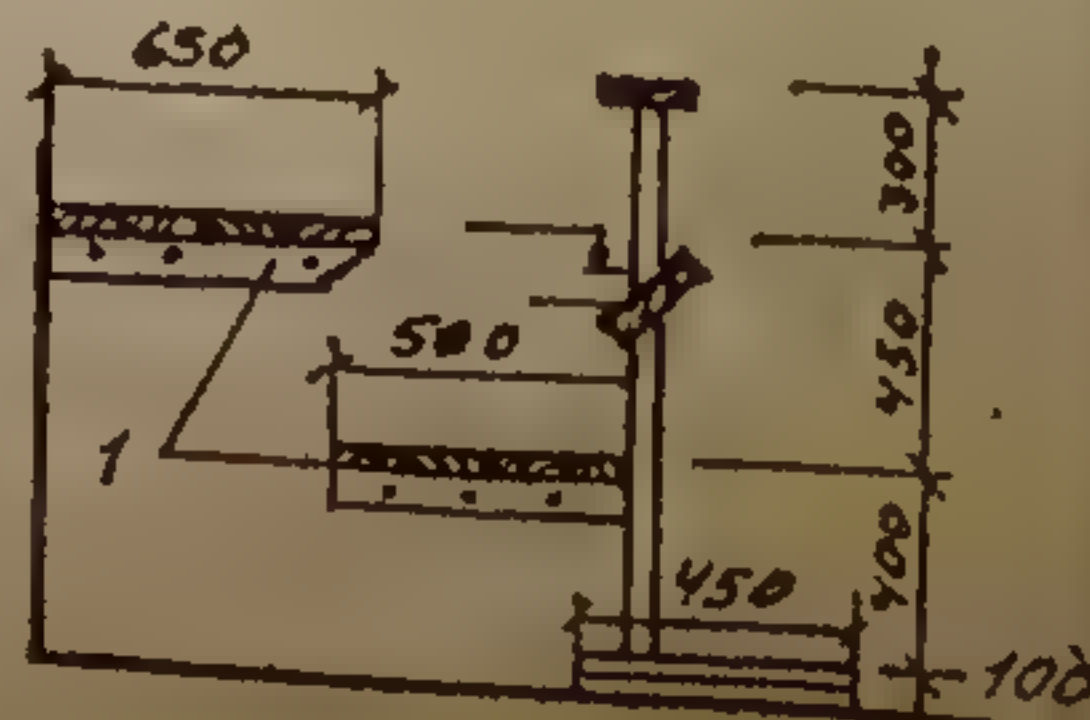
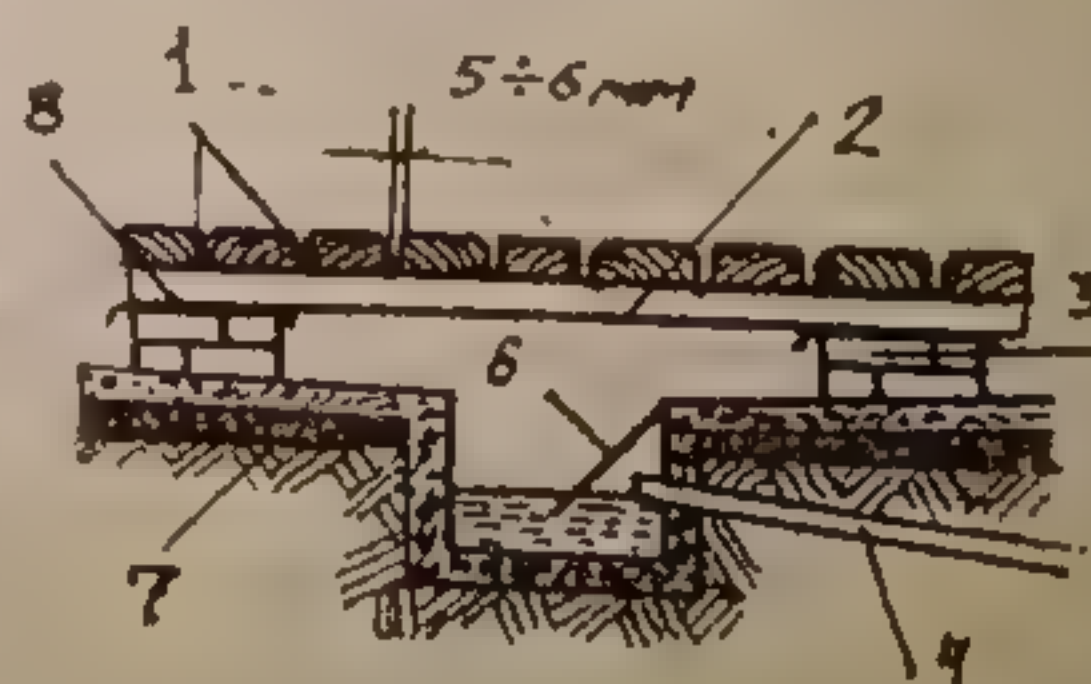
Печь — каменку располагают так, чтобы она одновременно отапливала все помещения бани — парильню, моечную и раздевальню. Фундамент печи закладывают глубиной не менее 50—60 см из бутобетона или красного кирпича. Пространство между фундаментами печи и стены оставляют 60 мм и засыпают его песком. Дымоходную трубу выкладывают из кирпича с каналом 19×19 см или используют для этой цели асбоцементную трубу диаметром 150 мм. Деревянные элементы каркаса крыши нельзя располагать ближе 150 мм от трубы.

Очень практичную и достаточно простую в изготовлении каменку можно сделать из двух металлических бочек. Одну используют как топливник, оборудовав ее топочной дверкой размером 270×260 мм и поддувалом. Другую бочку используют как каменку.

Для увеличения долговечности колосник делают

чугунным или из железа, например, из арматуры диаметром 14—16 мм. Сверху топливника устанавливают бак для воды с таким расчетом, чтобы между колосниками и дном было расстояние не менее 25 см для закладки достаточного количества дров. Бак оборудуют краном. Каменку устанавливают на ножки (стойки) и соединяют с топливником дымоходным патрубком диаметром 22 см. Она должна иметь дверку размером 220×160 мм для подачи воды на пар и дымоходный патрубок диаметром 150 мм.

Баня может быть из 4-х отделений — предбанника, моечной, парильни и террасы. Предбанник большой, светлый, с двумя окнами и теплым полом, оборудован камином, скамьей и вешалкой для одежды. Моечная имеет окно и оборудована баком с горячей и холодной водой. При наличии водопровода здесь целесообразно установить душ. Парильня с окном, каменкой и полками для приема паровых ванн сидя в наиболее горячей зоне парильни — на высоте 1,5—1,7 м от пола. Полки — из трех секций, две из которых укреплены на стенах, а третья лежит на полу. Нижняя и средняя полки соединены между собой перилами с подставкой для ног (рис. 3).







Встреча с астрологом Татьяной Музалевской вас ждет в следующем выпуске «Библиотечки». А сегодня первая из серии статей о воспитании ребенка и знаках зодиака.

## Звезда вашего ребенка

У вас родился ребенок. Вам хочется знать, какой у него будет характер, какие способности, как сложится его жизнь. Конечно, многое зависит от наследственности, воспитания, окружающей среды. Но есть еще один фактор, считают астрологи, — расположение звезд в момент рождения ребенка.

Если вы будете хорошо разбираться в его характере, понимать, что ему вредно, а что полезно, — вы избежите конфликтов с ним.

Сегодня мы начинаем серию бесед с использованием материалов известных астрологов, таких, как П. Глоба, А. Иванов и другие. В дальнейшем эти беседы будут ежемесячными.

Итак, начинаем со СКОРПИОНА. Под этим созвездием родились дети в период с 23 октября по 21 ноября.

Стихия этого знака — вода, как и у других водных знаков — Рака и Рыб. Астрологический символ — скорпион, цвета — белый и голубой, планеты — покровители — Марс и Плутон.

Две сильные планеты в гороскопе Скорпиона обуславливают двойственность его характера. От Марса у него буйный темперамент, активность, энергичность, решительность, жесткость. От Плутона — таинственность и загадочность, мистицизм и магическое притяжение. Скорпион — один из самых сильных знаков зодиака, у него сильная воля.

Ребенок — Скорпион потребует много внимания и большого терпения родителей, близких и педагогов. Очень подвижный, любознательный, чрезвычайно независимый. Его стихия — борьба, он не умеет отступать. Характер неустойчив, большая ампли-

туда скачков в поведении: то весел и общителен, то замкнут в себе. Внешний вид его обманчив. С виду сложен, внутри бушуют страсти. Скорпион очень вынослив, глубоко все переживает, очень работоспособен, но нельзя злоупотреблять его долготерпением. Постоянное сдерживание чувств может привести к нервной депрессии. Об этом должны помнить родители и периодически устраивать ему разгрузку от нервного переутомления — активный отдых в обычные дни, а в выходные — цирк, театр, зоопарк, лыжи. Тем более что ребенок — Скорпион плохо переносит одиночество, это человек-общественный. Поэтому предпочтительно определить его до школы в детский сад, детский коллектив ему на пользу. Он всегда будет в центре всех дел.

В деятельности Скорпиона все гипертрофировано, все со словом «очень» — требовательность, работоспособность, исполнительность, но и жесткость. Маленький и взрослый Скорпион ни на кого не переложит свою работу и как бы ни было трудно все сделает сам. Очень энергичный ребенок, подвижный, ищет трудности, чтобы преодолеть себя. В жизни у него будет много экстремальных ситуаций, он живет и ходит по лезвию бритвы.

С ранних лет ребенок-Скорпион нуждается в особом подходе. Его нельзя постоянно обуздывать и сдерживать инициативу. Необходимо исключить возможность фиксирования на дурных воспоминаниях, «самокопаний». Нужно сглаживать теневые стороны жизни, а не усугублять их. Это главное в общении со Скорпионом. Иначе его психика

будет разрушена изнутри. Как это предотвратить?

В трудные для ребенка минуты нужно привлечь его к творчеству — конструированию, рукоделию, музыке, рисованию. Поставить перед ним трудную задачу. Скорпион схватится за нее как утопающий за соломинку, с большой готовностью. Он должен преодолевать препятствия, выходить победителем, ведь мотив его жизни — надо. Ему противопоказана спокойная жизнь, застой не для него.

В школе, в быту, в коллективах, в отношениях с людьми Скорпион хорошо ладит с Девами и Козерогами. Их роднит исполнительность, строгость, высокое чувство долга. Может ладить с Раком, хотя последнего угнетает неумная энергия Скорпиона, его буйный темперамент и постоянное «надо». Присмотритесь, с кем вашему ребенку уютно, с кем мало общего, и увидите, что это Тельцы, Водолеи и Львы.

Рассмотрим общие закономерности влияния небесных светил на состояние здоровья. Скорпион — жизненный знак, управляет выделительной системой, а это — почки, мочевой пузырь и кишечник. В ведении Скорпиона и половая сфера. Поэтому у людей — Скорпионов часты заболевания мочевого пузыря: циститы, пиелонефриты, болезни кишечника и прямой кишки, гинекологические и даже венерические заболевания. Конечно, совсем не обязательно болеть всем перечисленным, имеется предрасположенность, а уж в нашей власти избежать этого, принимая профилактические меры. Какие? С ран-

него детства — закаливаться, избегать охлаждения ног, всегда иметь сухую обувь — вот и сократится риск заболевания мочеполовой системы. Избежать заболевания кишечника поможет диета, надо исключить запоры, избегать острой и раздражающей пищи.

У Скорпионов предрасположенность к инфекционным и грибковым заболеваниям, а также «слабые» легкие. И снова, значит, режим закаливания, не мочить ноги в лужах, не кувыркаться в сугробах, во время лечения насморка и другие проявления острых респираторных инфекций. Во время сезонных эпидемий гриппа желательнее держать ребенка дома, а при возникновении в детском саду какой-либо инфекции, эта мера также не повредит. Многих болезней можно избежать, соблюдая во всем умеренность. Как выше говорилось, необходимо отказаться от острой, пряной, раздражающей пищи, горячительных напитков. Показано закаливание, в том числе обливание водой с постепенным снижением ее температуры, частый душ — замечательные тонизирующие средства, помогающие поддержанию выделительной системы в хорошем состоянии.

Скорпион ощущает потребность в магии и жезле. Конечно, выбор сейчас невелик, но из доступного нужно употреблять яблоки, землянику, петрушку, мясо с чесноком, репчатый лук, свеклу, а также сыр, яйца, печень, овсянку. Исключите крепкий чай, кофе, перец, горчицу, аджику. Алкогольные напитки взрослому Скорпиону вредят и могут употребляться редко, прерывисто.



Ольга Николаевна БАКУТКИНА — родилась в Саратове, в 1980 году окончила филологический факультет Саратовского государственного университета.

Работала в редакциях газет «Заря молодежи», «Саратов», «Коммунист». Сейчас ведущая «Библиотечки» практического человека в «Саратовских вестях».



# Это 1000 советов

№ 1, январь 1999 г.

**В НОМЕРЕ:**

**• Лунный посевной  
календарь на 1999 год**

- Прогноз на урожай
- Огурцы в комнате
- Хлеб будущего
- Святая вода лечит
- Подарок Богородицы
- От болезней печени
- Подвесные потолки
- Улита заела
- Защита от краж
- Обмен денег
- Юрист советует
- Евроинтерьер
- Смородиновое  
дерево в саду
- Любовные яства
- Гороскопы,  
кроссворд  
и многое другое





## Православный календарь

### Январь

6 — Навечерие Рождества Христова (Рождественский сочельник).

7 — РОЖДЕСТВО ГОСПОДА БОГА И СПАСА НАШЕГО ИИСУСА ХРИСТА.

8 — Собор Пресвятой Богородицы.

10 — Праведного Иосифа Обручника, Давида царя и Иакова, брата Господня.

12 — Святителя Макария, митрополита Московского (1563).

13 — Отдание праздника Рождества Христова.

14 — Обрезание Господне.

Святителя Василия Великого, архиепископа Кесарии Каппадокийской (379).

15 — Преставление (1833), второе обретение мощей (1991) преподобного Серафима, Саровского чудотворца.

17 — Собор 70 апостолов.

18 — Навечерие Богоявления (Крещенский сочельник). День постный.

19 — СВЯТОЕ БОГОЯВЛЕНИЕ. КРЕЩЕНИЕ ГОСПОДА БОГА И СПАСА НАШЕГО ИИСУСА ХРИСТА.

20 — Собор Предтечи и Крестителя Господня Иоанна.

22 — Святителя Филиппа, митрополита Московского и всея России, чудотворца (1569).

23 — Святителя Феофана, Затворника Вышенского (1894).

24 — Преподобного Феодосия Великого, общих житий начальника (529).

25 — Святителя Саввы, архиепископа Сербского (1237).

27 — Отдание праздника Богоявления.

Равноапостольной Нины, просветительницы Грузии (335).

30 — Преподобного Антония Великого (356).

31 — Святителей Афанасия (373) и Кирилла (444), архиепископов Александрийских.

Преподобных схимонаха Кирилла и схимонахини Марии (ок. 1337), родителей преподобного Сергия Радонежского.

### Февраль

1 — Преподобного Макария Великого, Египетского (390-391).

2 — Преподобного Евфимия Великого (473).

3 — Преподобного Максима Грека (1556).



Родился Спаситель мира, свершилось небывалое и величайшее в истории человечества событие. Мы встретились со Христом. Но будет ли сделан наш следующий шаг за Богочеловеком, не омертвеет ли снова душа наша, не отдадимся ли мы мелочным приобретениям и страстям? Ведь часто случается, что вздыхает душа наша, но только в самоудовлетворительной возне и копошении в себе, вокруг себя, опять парализованная тленом мирской суеты, отвергающая правду Божию, занятая тщетой поиска собственной правды. В этой связи злободневно звучат слова архимандрита Иоанна (Крестьянкина): «Да, первая ревность по Богу,

## Первое водосвятие

19 января православные празднуют Крещение Господне. Это торжество неотделимо от традиции водосвятия. Освящение воды принято Церковью от апостолов и их преемников. Но первый пример подан Самим Господом, когда Он погрузился в Иордан и освятил все естество воды.

Господь наш Иисус Христос явился на Иордане, чтобы освятить водное естество и сделать его источником освящения для человека. Этому событию посвящается современный праздник. Ему предшествует день строгого поста, Крещенский сочельник. Но уже 18 января православные начинают приходить в храмы, чтобы набрать крещенской воды, которую будут сохранять в течение года, используя как средство против болезней и напастей. Святая вода гасит пламень страстей, отгоняет злых духов, как писал святитель Дмитрий Херсонский, «приемлемая с верой и молитвой, врачует телесные болезни».

Набирать воду следует в чистые сосу-

## Рождество Христово

рожденная первой встречей с Ним, постепенно слабеет. И устремленный к Богу человек начинает ощущать, что шаг за шагом за Христом становятся все тяжелее и иго Христово, благое и легкое, которое мы не ощущали раньше, как бремя гнетет нас, клонит к земле. И так хочется сбросить этот гнет заповедей, даже нарушить верность догматам, а мир, толпа начинают особенно теснить обращенного, и диавол, вспоминая нашу первую любовь к нему, подступает к нам со множеством соблазнов».

А Христос, по словам архимандрита Иоанна (Крестьянкина), только смотрит на нас с некоторой укоризной, как на несмышленных детей Своих, позволяя нам вполне насладиться собственным бессилием, чтобы мы опять пришли к Нему — теперь уже сами.

Взгляд этот пронизывает глубину двух тысячелетий. «Когда все это рассудит человек, — писал святитель Тихон Задонский, — то непременно придет в истинное покаяние, сожаление и печаль сердечную и будет жалеть и сокрушаться сердцем, что грешил и Бога оскорблял и прогневался; и не смея возвести очей своих к Богу, будет признавать стыд свой: стыдно мне и очи мои к Тебе, Господи, возвести! Уже вперед пожелает лучше умереть, нежели согрешить. Познай же христианине, кому ты согрешаешь и кого оскорбляешь грехом, и непременно, истину тебе говорю, будешь сердечно каяться и беречься всякого греха.

ды. Если для этой цели используются емкости из-под каких-либо напитков, их обязательно надо очистить от этикеток. Принимая сосуд, наполненный святой водой, перекрестись, произнося вслух или про себя: «Слава Тебе, Боже, слава Тебе». Крещенскую воду лучше всего хранить в святом углу, возле икон. В случаях духовной или телесной хвори ее пьют натощак по глотку с просфорой. Перед этим читают молитву: «Господи Боже мой, да будет дар Твой святой и святая Твоя вода во оставление грехов моих, в просвещение ума моего, в укрепление душевных и телесных сил моих, во здравие души и тела моего, в покорение страстей и немощей моих по беспредельному милосердию Твоему молитвами Пречистой Твоей Матери и всех Святых Твоих. Аминь».

Необходимо набирать святую воду в храме, где она освящается священнослужителями. Главное, что надо помнить и соблюдать: святая вода принесет пользу тому, кто заботится о чистоте души, о светлости помыслов и дел.

## В День Ангела!

### Январь

8 — Константин.

9 — Степан, Федор.

10 — Петр.

11 — Иван.

14 — Василий.

17 — Артем, Денис, Родион,

Семен, Степан, Тимофей,

Трофим, Филипп, Яков.

18 — Григорий.

20 — Иван.

21 — Антон, Георгий,

Григорий, Илья, Василиса.

22 — Петр, Филипп.

23 — Григорий, Павел.

24 — Михаил.

25 — Петр, Татьяна.

26 — Петр, Яков.

27 — Илья, Павел, Сергей,

Степан, Яков, Нина.

28 — Иван, Павел.

29 — Максим, Петр.

30 — Антон.

31 — Кирилл.

### Февраль

1 — Антон, Федор.

3 — Евгений, Максим.

4 — Иван, Георгий, Петр,

Тимофей.

5 — Геннадий.

СТО СОВЕТОВ



## ОГУРЦЫ В КОМНАТЕ

Для приготовления почвенно-питательной смеси под опрыски желательны взять по 3 части торфа и перегноя, по 2 части дерновой земли и древесных опилок и 1/2 часть песка. Все тщательно перемешать и на 1 ведро этой смеси добавить минеральные удобрения: по 1 ст. ложке двойного гранулированного суперфосфата, сульфата калия и мочевины, 1 стакан древесной золы или мела. Еще раз эту смесь перемешивают с удобрениями (вместо торфа, перегноя, опилок в дерновую землю можно добавить 1/2 часть песка). Семена на рассаду нужно посеять примерно в последней декаде января, в начале февраля, так как растения огурца светолюбивы, хотя и переносят слабое затенение.

Семена вначале лучше высевать в небольшие цветочные горшочки диаметром и высотой 12 см, наполненные питательной смесью так, чтобы до краев оставалось 1,5 см для последующих подсыпок. Семена обязательно должны быть прогретые, откалиброванные, продезинфицированные. Прогревают семена около нагревательных приборов при температуре +25...+30°C не менее суток. Если семена хранились в квартире, прогревать их не надо. Чтобы откалибровать семена, их заливают водой комнатной температуры (+25...+30°C). Поврежденные семена всплывают на

поверхность воды. Дезинфицируют семена, закладывая их на 15 минут в темный раствор марганцовки. Затем семена промывают под струей воды. Набухшие семена высевают в каждый горшочек по одному на глубину 1,5-2 см. Перед посевом почву в горшочке поливают теплым марганцевым раствором (розового цвета) и приступают к посеву. Рассаду желательно выращивать при температуре +22...+25°C. Если у вас горшочки с рассадой стоят на подоконнике, то при сильном морозе оконное стекло нужно прикрыть пленкой, чтобы холодный воздух не попадал на растения. Поливают рассаду теплой водой (+25...+30°C) два-три раза в неделю. Рассаду в таких горшочках можно выращивать до тех пор, пока не разовьются 3-4 настоящих листа. После этого пересадите рассаду с комом земли в небольшое ведро или другую емкость, но не меньшую по объему.

Перед засыпкой питательной смеси на дно положите дренажный материал (кусочки красного кирпича, гравий, керамзит, скорлупа грецкого ореха) слоем 1,5-2 см. Затем



насыпают питательную смесь и хорошо проливают теплой водой. Если у вас рассада хорошо развивается, на 4-5 листочке оторвите ростовую почку. Недели через две из пазух листьев появятся побеги продолжения. Через 4-5 отросших листов еще раз прищипите ростовую почку на каждом побеге, чтобы увеличить урожайность огурцов. Подкармливают растения в начале роста раствором мочевины (1 г на 1 л воды). Через 10-15 дней подкормите огурцы настоем древесной золы (2 ст. ложки на 1 л воды), который настаивают двое суток. Растения необходимо подкармливать каждые 10 дней. В 3 литрах воды разводят 1 ст. ложку нитрофоски. Раз в месяц желательно подкормить растения коровяком или птичьим пометом (1 ст. ложка на 3 л воды). Растения огурцов подвязывают на высоте окна. Шпалат привязывают свободным узлом за стельку и свободно натягивают до высоты оконной рамы. По мере роста растения закручивают вокруг шпалата. Успех выращивания огурцов в домашних условиях зависит не только от ухода за ними, но и от выбора сорта. Хорошо зарекомендовали себя гибриды: Московский Тепличный, Стелла, Грибовчанка. Эти гибриды партенокарпические, то есть самоопыляемые, не требующие ручного опыления цветков. Размещают растения на подоконниках, выходящих на юг, юго-восток и юго-запад.

## Вредители фасоли

«В прошлом году собрали много фасоли, как обычно, хорошенько подсушили, а потом через некоторое время обнаружили в фасоли много небольших черных жучков. Так жалко, пришлось всю фасоль курам скормить».

Жучки, поселившиеся в фасоли нашей читательницы, — это фасоловая зерновка, один из наиболее опасных вредителей зернобобовых культур. Кроме фасоли может повреждать конские бобы, чину, чечевицу, люцерну. Вредитель повреждает культуру как в поле, так и при хранении. Повреждения проявляются в том, что личинки (которых в одной фасолине может быть 20-28 штук) совершенно истачивают зерно, превращая его в труху.

На посевах фасоли жуки появляются перед созреванием. Самка откладывает яйца на шов боба кучками по 20-40 штук. Личинки прогрызают кожуру боба и проникают внутрь зерна, питаясь там тканью семядолей.

Таким образом, на хранение попадают зараженные зерна фасоли. Через 1,5-2 месяца жуки (после окукливания) выходят на поверхность зерен и снова откладывают яйца. На протяжении года развивается по крайней мере 4 поколения вредителя.

Насекомы заносим вредителя вместе с зараженными семенами. Часть популяции вредителя зимует в падалице фасоли.

Чтобы фасоль лучше хранилась, ее с осени можно «прожарить» в духовке, но при этом погибнет и зародыш, и семена весной будут невосприимчивыми.

Личинки жука погибают в зерне при промораживании: при -17°C в течение 1-2 суток, при -10°C в течение 10 дней. При этом зародыш не погибает.

Чтобы снизить численность вредителя на огороде, необходимо вести борьбу с сорняками, особенно семейства бобовых. При уборке не допускать осыпания зерен фасоли, обязательно глубоко перекапывать почву под зиму.

В.Голуб, гл. агроном.

Приближается время посадки рассады капусты. От правильно выбранного сорта зависит будущий урожай. Существует несколько видов капусты: белокочанная, цветная, савойская, краснокочанная, брюссельская, кольраби, китайская. Из средне-спелых сортов во многих районах получили признание Белорусская 455 (период вегетации — 145-165 дней) и сорт Подарок — один из новых урожайных сортов высокой лежкости. Среди позднеспелых сортов у овощеводов центральной части страны большой популярностью пользуется высокоурожайный и незаменимый для квашения сорт Московская поздняя 15. Растения этого сорта имеют крупные листья, поэтому требуется более редкая посадка — в среднем два растения на 1 кв. м (70x70 см и более). Средняя масса кочана — 6-8 кг, а бывает по 16-20 кг и выше. Неплохие сорта: Лосиноостровская 8 и Тайнинская, эти сорта более устойчивы к поражению болезнью — килой. К числу позднеспелых сортов довольно хорошего качества и очень высокой лежкос-

ти принадлежит сорт Зимовка 1474. Одним из основных зимних сортов, лучшим для хранения в свежем виде, во многих районах страны признан сорт Амагер 611. Из сортов, не под-

## О КАПУСТЕ

мерзающих при запоздалой уборке, необходимо отметить Зичиную грибовскую 13. Плотные кочаны и высокие листья растений этого сорта предохраняют их от низких температур. Он устойчив также против болезни килы. Капуста предъявляет высокие требования к качеству обработки почвы. Для получения высоких урожаев под осеннюю обработку почвы, проводимую на глубину 25-30 см, вносят 4 кг навоза и 20 г хлористого калия на 1 кв. м, под весеннюю обработку на глубину 20-25 см — по 20 г аммиачной селитры и 30 г суперфосфата на 1 кв. м.

Большое значение имеют предшественники капусты. Она дает хорошие урожаи при

размещении после картофеля, томатов, огурцов, фасоли, гороха. Превосходным предшественником капусты, особенно для поздних и среднеспелых ее сортов, является пласт многолетних трав (клевер, люцерна). Капуста — влаголюбивое растение, она нуждается не только во влажной почве, но и в высокой влажности воздуха. Особенно высоки требования к влаге в период высадки рассады и во время формирования кочана. Однако переувлажненных почв капуста не переносит. Участки с близким залеганием грунтовых вод для нее непригодны. Лучше ее выращивать там, где находятся близко водоисточники. Капуста — светолюбивое растение, на ее развитие, особенно при появлении всходов, плохо влияет недостаток света. А также загущенные посадки рассады приводят к вытягиванию растений и, следовательно, снижению урожая.

В следующем номере я дам рекомендации на выращиванию рассады.

Подготовил Н.Быханов.

СТО СОВЕТОВ



## «Евразия» самобесплодна



**«Правда ли, что для плодоношения сливы сорта Евразия-21 необходим опылитель? Если да, то какой именно? М.В. Барабанова, г. Борисоглебск».**

Сорт сливы Евразия-21 является самобесплодным. Это означает, что цветки на дереве Евразии-21 не опыляются

как пыльцой с этого дерева, так и пыльцой с других деревьев этого сорта. Поэтому для нормального опыления, а следовательно, завязывания плодов и получения хорошего урожая необходима совместная посадка других сортов, которые должны цвести одновременно с Евразией-21 и опылять ее. Хорошими опылителями для этого сорта считаются Скоропелка красная и Волжская красавица. Но ее могут опылять и другие сорта сливы обыкновенной, цветущие одновременно с ней. Для лучшего опыления сорта-опылители должны

находиться на небольшом расстоянии друг от друга, желательно на расстоянии не более 10 метров. Это будет гарантировать получение урожая, даже если во время цветения наблюдалась плохая погода и был ограничен лет насекомых-опылителей.

Вообще необходимо отметить, что самой распространенной причиной слабого урожая вишни и сливы является плохое опыление из-за отсутствия сортов-опылителей или дефектов строения цветков. При этом деревья цветут обильно, а затем цветки осыпаются без завязывания плодов.

## Смородиновое дерево

**Садоводы-любители часто спрашивают о так называемом «смородиновом дереве», подразумевая под этим особую ягодную культуру. Многие питомники-частники и даже солидные фирмы предлагают для продажи саженцы «смородинового дерева».**

Мне приходилось несколько раз осматривать на дачах такие «смородиновые деревья». На самом деле это оказывались кусты смородины золотистой, далеко не новой культуры, в садах она известна уже более 100 лет, но так и не получила широкого распространения.

В диком виде смородина золотистая растет в горах на западе Северной Америки. Это довольно крупный кустарник высотой до 3-4 м, значительно превосходящий по силе роста черную и красную смородину. Корневая система у золотистой смородины мощная, достигает 2-метровой глубины. Листья кожистые, по внешнему виду напоминают листья крыжовника. Цветки крупные, ярко-желтые, очень ароматные, собраны в короткие кисти, и по этому признаку золотистая смородина резко отличается от своих невзрачных родственников — черной и красной смородины. Во время цветения, которое наступает в мае, очень приятный сильный пряный запах разносится на десятки метров от куста, и в этом отношении золотистую смородину можно сравнить только с цветущим лохом. Ягоды довольно крупные, по окраске они могут быть черными, красными и желтыми, приятного кисло-сладкого вкуса. Слишком крупные и многочисленные семена часто снижают потребительские качества ягод.

Большими достоинствами золотистой смородины являются высокая засухоустойчивость и жаростойкость, а также устойчивость практически ко всем болезням и вредителям, которыми поражаются черная, красная смородина и крыжовник. Поэтому она по-

лучила значительное распространение на юге бывшего СССР, особенно в Средней Азии, где черная и красная смородина расти не могут. Золотистая смородина рекомендована также для выращивания в лесополосах на юге и юго-востоке Европейской части России.

Зимостойкость золотистой смородины достаточно высокая. Она хорошо выдерживает климат большинства районов Европейской части (кроме Крайнего Севера), Южной Сибири и Дальнего Востока.

Впервые в культуру золотистая смородина была введена в середине XIX столетия американским садоводом Крандалем, который вывел сорт, названный его именем. В 1895 году И.В. Мичурин выписал из Германии три саженца этого сорта. Они оказались недостаточно зимостойкими и почти ежегодно отмерзали до уровня снега. В 1900 г. удалось получить первые плоды и вырастить из их семян несколько сотен сеянцев, среди которых были отобраны три зимостойких сорта Ундина, Пурпур и Шафранка. Семена этих сортов, а также зимостойких безымянных сеянцев И.В. Мичурин рассылал по всей России под названием «сеянец Крандаля». Весьма вероятно, что все кусты золотистой смородины на территории бывшего СССР ведут свое происхождение из питомника И.В. Мичурина. Поэтому название «сеянец Крандаля», или «Крандаль», стало в нашей стране синонимом золотистой смородины.

В 30-60-е годы столетия со смородиной золотистой в нашей стране проводилась значительная селекционная работа. Наибольших успехов доби-

лись ЦГЛ им И.В. Мичурина, Узбекский НИИ садоводства, виноградарства и виноделия им. Р.Р. Шредера, Россосанская опытная станция садоводства, НИИ садоводства Сибири им. М.А. Лисавенко. Было отобрано несколько сортов с крупными, до 7 г весом плодами приятного кисло-сладкого вкуса. Узбекская крупноплодная и Плотномысая получили некоторое распространение в Узбекистане.

Главным недостатком существующих сортов является их самобесплодность, то есть невозможность опыления собственной пыльцой. При неблагоприятной погоде во время цветения урожайность резко снижается, и кусты приносят единичные ягоды. Это наряду с трудностями сбыта непривычных населению плодов препятствует внедрению золотистой смородины в промышленное производство. Поэтому на многих опытных станциях и в институтах насаждения золотистой смородины были раскорчеваны, а многие сорта утеряны. Как и сто лет назад, золотистая смородина является культурой любительской.

А что же является настоящим «смородиновым деревом»? Это особый способ выращивания черной смородины путем прививки ее высоко в штабл смородины золотистой, аналог штабловой розы для этих ягодных культур. Растение золотистой смородины выращивают в один ствол и на высоте 1,5-2 м делают прививку (обычно глазком) любого сорта черной смородины или крыжовника. Получается очень красивое кудрявое деревце, которое особенно эффектно смотрится на фоне газона или стены дома. Да и ягоды с такого деревца очень удобно собирать, не нужно низко наклоняться. Чтобы по штаблу не шла поросль золотистой смородины, на него надевают узкий чехол из черной пленки.

А. Сычов, канд. с/х наук.

## Защита от краж

Квартирные кражи по-истине бич нашего времени. Как правило, воры проникают в квартиры днем, когда никого нет дома. Страдают от краж не только богатые и зажиточные, но и люди среднего достатка. Поэтому мы вновь обращаемся к теме защиты квартир от взломщиков. Несколько советов от НПО «Ригель».

Главные недостатки многих металлических дверей — непрочность, ненадежность замка, доступность наружных петель для срезания и некачественное крепление двери к стене дома. Поэтому, чтобы выбрать по-настоящему надежную дверь, советуем воронежцам посетить выставку технических средств защиты квартир от взлома, организованную Управлением уголовного розыска УВД и НПО «Ригель». Адрес выставки: ул. Волгоградская, 39. Можно предварительно позвонить по телефону 79-81-70. На выставке вы не только увидите разнообразные доступные по цене средства защиты квартир, но и получите бесплатную консультацию по любому интересующему вас вопросу о защите вашего жилища.

Стальные двери, системы укрепления входа в помещение, системы дополнительного оснащения дверей с многоригельным закреплением, кодовые замки различных конструкций — все эти изделия разработаны с учетом противодействия способам взлома, применяемым преступниками. Они многократно выдержали суровые испытания при попытках профессионального взлома квартир, офисов и торговых киосков.

И советуем не откладывать посещение выставки: на изготовление наших изделий имеется очередь от двух недель до двух месяцев.

О. Григорьев,  
директор НПО «Ригель».



## Пригласите лягушку

«Замучили улитки или слизни (не знаю, как правильно): едят на огороде все подряд, ничего не боятся. Не подскажете какой-нибудь способ избавления от них? С уважением, ваша подписчица В. Бортянова, Тульская обл. п. Заокск».



Во влажные годы (или на переувлажненных участках) большой вред овощным культурам, в основном, томатам, моркови, огурцам, свекле, салату и капусте, наносят слизни, или, как их в народе называют, улитки. Они выедают углубления в ягодах, плодах, клубнях, корнеплодах, от листьев часто остаются только жилки. Особенно велика их вредоносность во второй половине лета в загущенных насаждениях, где почва прогревается недостаточно.

Тело слизней покрыто мягкой кожей, имеющей много желез, выделяющих слизь. На голове находится 2 пары щупальцев. Широкая нижняя часть тела служит ногой, с помощью которой они медленно передвигаются по растению, оставляя блестящие полосы слизи.

Слизни ведут ночной образ жизни. Особенно большое их количество можно увидеть на растениях после 23 часов. Днем вредители прячутся под комочками почвы, растительными остатками, на задерненных участках. Очень плодovиты. Одна самка откладывает за сезон до 400 яиц.

Наиболее простой и доступный способ борьбы со слизнями на индивидуальных участках — их вылавливание. Для этого на участке раскладывают различные «укрытия»: доски, мокрые тряпки, листья лопуха и др. Под эти укрытия слизни забираются на день. Собранных утром вредителей скормливают домашней птице или помещают в посуду с раствором моющих средств.

Своевременная прополка и удаление с участков сорняков, разреживание загущенных участков, мелиоративные работы, перекопка почвы под осень и другие меры, направленные на устранение переувлажненности почвы, сдерживают развитие вредителя.

Применяют также двукратное с интервалом

20-30 минут опыливание овощных и других культур гашеной известью (30 г на 1 кв. м) или смесью табачной пыли с известью (1:1), которое проводится поздним вечером или ночью. После первой обработки вредители вместе со слизью обсыпают попавшие на них препараты и могут остаться живыми. Вторая обработка полностью их уничтожает.

Участки овощных культур, земляники, цветники нужно изолировать от прилегающих к ним задерненных или сырых участков, с которых обычно заползают голые слизни.

Для этого по границе огорода (или вокруг отдельных ценных растений) насыпают в 2-3 ряда на расстоянии 15 см. один от другого гашеную известь или суперфосфат (30 г на 1 погонный метр).

Чтобы уничтожить слизней в задерненных местах, вдоль заборов после скашивания травы эти места посыпают смесью золы с хлорной известью (30 г и 5 г соответственно на 1 кв. м). Для обработки дорожек и междурядий рекомендуется использовать химический препарат — пятипроцентный гранулированный метальдегид (30 г на 10 кв. м). Метальдегидом можно обработать 1 раз в сезон. Срок обработки не позднее, чем за 20 дней до сбора урожая.

Посадки капусты можно защитить от слизней, опрыскивая растения раствором калийной соли (1 кг соли на 10 л воды; 1 л раствора на 1 кв. м). Обработку надо 2 раза с интервалом 15-30 минут поздно вечером или ночью.

Ежи, жабы, лягушки питаются слизнями, поэтому весьма желательно привлекать этих животных на участки.

Если слизни завелись в плintусах садовых домиков, в погребах или овощехранилищах, то эти места можно поливать раствором поваренной соли (200 г на 10 л воды).

Сухая гниль — довольно распространенное заболевание клубней картофеля. Инфекция сухой гнили находится в почве, на растительных остатках, на клубнях и с ними заносится в хранилища.

Значительное поражение картофеля сухой гнилью в процессе хранения делает его непригодным к употреблению. Клубни, пораженные болезнью в незначительной степени, являются впослед-

## Сухая гниль картофеля

«Расскажите, как бороться с болезнью «сухая гниль» на огородах и дачах. Жители с. Алейниково, Воронежская область».

ствии причиной изреженности всходов картофеля, преждевременного увядания и засыхания растений, что приводит к недобору урожая.

Болезнь проявляется на клубнях, как правило, через 2-3 месяца после уборки. Во время сортировки картофеля перед закладкой на хранение сухая гниль встречается не часто, главным образом на клубнях, пораженных другими болезнями: фитофторой, паршой, а также на поврежденных проволочником, хрущом, медведкой.

Первым признаком болезни на клубне является появление серовато-буроватого тусклого пятна, слегка вдавленного вовнутрь. Кожура в этом месте слегка сморщена. Мякоть клубня под пятном становится рыхлой, сухой и приобретает буроватую окраску. В дальнейшем в пораженной ткани образуются пустоты, которые заполняются пушистым мицелием гриба — возбудителя болезни. Разложения или ослизнения ткани, как при бактериальной мокрой гнили, не происходит, нет также специфического неприятного запаха. При хранении клубней в условиях повышенной влажности пораженная ткань может оставаться на первых порах рыхлой, водянистой, в сухом хранилище клубень в конце концов превращается в сухую мумию, покрытую сморщенной кожурой и настолько твердую, что с трудом разрезается ножом.

Возбудитель сухой гнили — почвенные грибы из рода фузариум. Споры гриба безвредны для здоровых клубней, но они легко проникают в клубни, пораженные фитофторой, различными видами парши или нематодами. В основном, в период хранения клубни перезаражаются через поврежденные участки кожуры.

В борьбе с сухой гнилью эффективны мероприятия, направленные против других заболеваний и вредителей картофеля: фитофтороза, парши, колорадского жука, проволочника, совки, хруща и других.

После посадки картофеля необходимо обязательно очистить картофелехранилища от почвы и растительных остатков и провести их дезинфекцию хлорной известью. Для этого 400 г хлорной извести

растворяют в 10 л воды и настаивают в течение 2-4 часов, затем сливают светлую жидкость с осадка и опрыскивают (или обрабатывают с помощью кисти) ею помещение, добиваясь попадания раствора глубоко в щели. После дезинфекции производят побелку известковым молоком (2 кг негашеной извести на 10 л воды) с добавлением медного купороса (500 г на 10 л известкового молока).

При выращивании картофеля следует помнить, что навоз лучше применять под осеннюю перекопку почвы, потому что в свежем навозе могут сохраняться растительные остатки, зараженные инфекцией. В летний период при необходимости следует проводить обработку против вредителей, болезней и сорняков. За 5-7 дней до уборки картофеля ботву скашивают, что способствует укреплению покровных тканей клубней.

В первые 2-3 недели после закладки картофеля на хранение (лечебный период) температура в массе клубней должна поддерживаться на уровне 12-18°C, влажность — 90-95%. Необходимо периодически (несколько раз в день) проветривать хранилище. В зимний период температура должна поддерживаться на уровне 2-4°C.

Для предотвращения отпотевания клубней в начальный период хранения можно накрывать картофель соломой, чтобы она «забрала» лишнюю влагу (ее надо убрать не позднее, чем через 3-4 недели после укрытия).

В течение зимнего хранения (декабрь — вторая половина марта) картофель не рекомендуется без крайней нужды перебирать. В случае возникновения очагов поражения мокрой гнилью нужно перебрать картофель только в этих очагах.





# Консультирует юрист

## Обмен денег

«Считается ли женщина, родившая ребенка в браке, но не подавшая после развода с мужем на алименты, матерью-одиночкой, и распространяется ли на нее действие ст. 170 КЗОТ РФ? З.И., Республика Алтай».

Такая женщина матерью-одиночкой не является, так как юридически у ее ребенка есть мать, а к категории матерей-одиночек относятся женщины, у детей которых юридически нет отца. До развода семейные отношения прекращаются между супругами, но не между родителями и детьми. Действие ст. 170 КЗОТ РФ «Гарантии при приеме на работу и увольнении беременных женщин и женщин, имеющих детей» распространяется на всех женщин, относящихся к данной категории. Для матерей воспитывающих ребенка в неполной семье — до достижения им возраста трех лет, для одиноких матерей — 14, для женщин, воспитывающих ребенка-инвалида — до достижения им возраста 16 лет.

«Зарегистрировав брак, мой сын прописался в квартире жены, где они и проживали. Квартира не была приватизирована, а квартиросъемщицей являлась его теща, проживавшая отдельно. Полтора года спустя супруга сына скончалась. Теперь ее мать собирается жилье приватизировать и настаивает на том, чтобы мой сын освободил жилую площадь. Законно ли это? Е.В., Воронежская обл.».

Ставить вопрос о незаконности проживания вашего сына в квартире его покойной супруги нет оснований. Так как ваш сын прописан на данной жилплощади (зарегистрирован), фактически там проживает, являлся членом семьи, он имеет право наравне с нанимателем (в данном случае, матерью его умершей жены) пользоваться всеми правами и нести все обязанности, вытекающие из договора найма жилого помещения (ст. 53 Жилищного кодекса РСФСР), в частности, продолжать проживать в квартире после смерти жены.

То, что семья из-за кончины супруги вашего сына фактически перестала существовать, то есть ваш сын перестал быть членом семьи на-

нимателя, но продолжает проживать в занимаемом жилом помещении, оставляет за ним такие же права и обязанности, как за нанимателем и членами его семьи в соответствии с ч. 3 ст. 53 ЖК РСФСР.

Приватизировать квартиру возможно при наличии согласия всех совместно проживающих совершеннолетних членов семьи (ст. 2 Закона РФ «О приватизации жилищного фонда»).

«Отец написал завещание на мое имя в 1996 году. Два года спустя, когда он умер, другое завещание, составленное в ноябре 1997 года, предъявила его вторая жена. Имеет ли она право на получение наследства? Л.К., г. Кострома».

В соответствии со ст. 543 Гражданского Кодекса РСФСР завещатель вправе в любое время изменить или отменить сделанное им завещание. Завещание, составленное позднее, отменяет ранее составленное завещание полностью или в части, в которой оно противоречит завещанию, составленному позднее.

Как следует из вашего письма, у вас вызывает сомнения подлинность второго завещания. Ст. 540 ГК РСФСР предусматривает, что завещание должно быть составлено письменно с указанием места и времени его составления, собственноручно подписано завещателем и нотариально удостоверено.

Если завещатель в силу физических недостатков, болезни или по иным причинам не может собственноручно подписать завещание, оно по его просьбе может быть подписано в присутствии нотариуса или другого должностного лица (перечень этих лиц приводится в соответствующей ст. 541 ГК РСФСР) другим гражданином с указанием причин, в силу которых завещатель не мог подписать завещание собственноручно (ст. 542 ГК РСФСР).

Следовательно, если вы сомневаетесь в том, что завещание в пользу жены вашего отца соответствует требованиям закона и является действительным, вы имеете право обратиться в суд.

«Наша семья состоит из пяти человек: я с мужем, двое наших детей и отец мужа. Я хотела приватизировать квартиру в личную собственность, но

в районной администрации мне рекомендовали приватизацию в долевую собственность, так как в противном случае понадобятся ряд документов, подтверждающих, что не ущемлены права моих детей. Что это за документы, имеют ли право приватизации мои дети вторично? З.Ш., Рязанская обл.».

Администрация по месту вашего жительства правильно обратила ваше внимание на то, что Закон РФ «О приватизации жилищного фонда» предусматривает меры, направленные на обеспечение прав несовершеннолетних детей. В соответствии со ст. 2 означенного Закона, приватизировать квартиру возможно при наличии согласия всех совместно проживающих совершеннолетних членов семьи, а также несовершеннолетних в возрасте от 14 до 18 лет. Также по общему согласию решается вопрос в совместную или долевую собственность приватизировать жилье.

Отказ от включения несовершеннолетних в число участников собственности на приватизируемое жилое помещение может быть осуществлен родителями, но только при наличии разрешения органов опеки и попечительства. На необходимость наличия этих разрешений в отношении ваших детей было обращено внимание в администрации по месту жительства.

Что касается права на приватизацию жилья вашими детьми в дальнейшем, то ст. 11 Закона РФ «О приватизации жилищного фонда» предусматривает, что несовершеннолетние ставшие собственниками занимаемого жилого помещения в порядке его приватизации, сохраняют право на однократную бесплатную приватизацию жилья в домах государственного и муниципального жилищного фонда после достижения ими совершеннолетия. Таким образом, приватизировав свою квартиру в долевую собственность, вы не лишаете их возможности приватизировать другое означенное в Законе жилье после достижения ими совершеннолетнего возраста.

Более подробные ответы вы можете получить в юридической консультации Воронежской областной коллегии адвокатов по адресу: г. Воронеж, ул. Кирова, 22.

Е.Юрченко, адвокат  
Воронежской областной  
коллегии адвокатов.

С 1 января прекращено обращение на территории РФ денежных знаков старого образца: банкнот Банка России образца 1993 года (включая их модификации 1994 года), образца 1995 года и монеты СССР и Банка России 1961-1996 годов выпуска, а также монеты СССР достоинством 1, 2, 3 копейки чековки до 1961 года. Указанные денежные знаки старого образца с этой даты утратили платежеспособность и не подлежат приему организациями, учреждениями, предприятиями, независимо от организационно-правовой формы собственности, и отдельными лицами ни в какие виды платежей и переводы.

Но возможно, кто-то не успел потратить «старые» деньги. Отчаиваться не стоит, так как Банк России выпустил положение № 63-П от 15 декабря 1998 года «О порядке обмена денежной наличности физическим лицам» в соответствии с Указом президента Российской Федерации от 4 августа 1997 года № 822 «Об изменении нарицательной стоимости российских денежных знаков и масштаба цен». Настоящим Положением устанавливается следующий порядок обмена физическим лицам денежных знаков старого образца.

Денежные знаки старого образца обмениваются до 2002 года на банкноты и монеты Банка России образца 1997 года в соотношении 1000:1 без ограничения сумм и субъектов обмена. Обмен производится во всех расчетно-кассовых центрах Банка России в течение всего операционного дня.

При обращении физического лица в расчетно-кассовый центр для обмена денежных знаков старого образца не требуется предъявления им письменного заявления, документов, подтверждающих источники образования у него указанных денежных знаков, или иных документов.

Департамент внешних  
и общественных связей  
Банка России.



Этот год, к сожалению, не обещает обильного урожая — в основном, из-за погодных условий. Апрель и май ожидаются дождливыми, так что постарайтесь не упустить солнечные деньки. Весной возможен высокий уровень грунтовых вод. Весна в наступающем году, скорее всего, будет поздняя, лето влажное, с перепадами от жары к относительно похолоданию. Осень прогнозируется неустойчивая, дождливая, но вторая половина ее будет лучше первой.

В результате неблагоприятного влияния лунного затмения 31 января и солнечного — 16 февраля будет наблюдаться слегка замедленный рост рассады. В июле-августе под влиянием затмений (28 июля — лунное, 11 августа — солнечное) могут замедлиться рост и созревание культурных растений. В этом году плесень, гниль, слизни, гусеницы могут нанести ущерб урожаю.

1999 год считается годом Луны. В этот год можно ожидать хорошего урожая кабачков, капусты, моркови, патиссонов, салата (если сумеете уберечь их). Должен дать хороший урожай ранний картофель. Урождаются скороспелые и высокорослые помидоры, а поздние и низкорослые сорта могут пострадать из-за августовских туманов и фитофторы. Хороший урожай дадут овес, ячмень, горох. Просо — средний. Лен и конопля могут не уродиться. Урождаются тыквы. В садах ожидается плодоношение вишни, черешни, абрикоса. Яблок и груш в этом году будет не много. Ожидается хороший урожай ягод.

В этом номере газеты вы найдете Лунный календарь на год с указанием фаз Луны и времени перехода Луны из одного знака Зодиака в другой, Лунно-солнечный посевной календарь для садоводов и огородников.

#### К Лунному календарю

Все данные рассчитаны по московскому времени (с учетом летнего). Поэтому людям, проживающим в другом часовом поясе, следует вносить соответствующие поправки. По Лунному календарю вы можете планировать не только работы, но и свою деловую жизнь. Так, на растущей Луне планируйте самые важные и ответственные дела. На убывающей Луне — дела уже налаженные, не требующие больших усилий. Под Луной в знаках

Овна, Льва, Стрельца хорошо удаются дела, где необходимы активные и решительные действия и хорошая реакция. Под Луной в знаках Тельца, Девы и Козерога хорошо проводить деловые встречи, заниматься работой, требующей точности, методичности. Под Луной в знаках Близнецов, Весов, Водолея хорошо пройдут презентации, раз-

щей Луне — «корешки» — то, что приносит плоды под землей. Если время в вашей местности отличается от московского времени, переведите его на местное время, прибавив или отняв разницу между часовыми поясами. Это нужно для того, чтобы вы не попали из продуктивного знака в непродуктивный.

В царстве растений

## Прогноз на урожай-99

По вашим просьбам предлагаем Лунный календарь на год (стр. 8, 9) и Лунно-солнечный посевной календарь (стр. 10). Материалы по практической астрологии подготовлены нашим постоянным автором — астрологом-консультантом, членом Московской академии мировой астрологии и метаинформации Людмилой Анатольевной Широковой.

личные контакты, укрепление деловых связей. Под Луной в знаках Рака, Скорпиона, Рыб лучше идут дела, связанные с творческой инициативой, где требуются интуиция и вдохновение. На эти дни хорошо планировать и домашние дела. Посещение парикмахерской наиболее благоприятно в период второй четверти и Полнолуния, когда Луна проходит знаки Тельца, Льва, Весов, Скорпиона и Водолея. Устраиваться на работу лучше в период растущей Луны в знаках Льва и Стрельца. Заключать договоры и контракты лучше под Луной в Близнецах, а оформлять финансовые сделки — под Луной в Тельце, Близнецах, Деве.

#### К Посевному календарю

В Посевном календаре рекомендации составлены, в основном, для Центрально-Черноземного региона. Оптимальные сроки посадки связаны с космобиоритмологическими факторами и не отражают погодных условий и климатических особенностей других природных зон. Поэтому, если в предложенные нами дни вы не можете провести посевные работы, подберите для себя наиболее удобное время, ориентируясь по Лунному календарю и нашим рекомендациям. Если вам будет трудно подобрать одновременно необходимую фазу Луны и знак Зодиака для проведения сельхозработ, ориентируйтесь на более благоприятный для данной культуры знак Зодиака. Если и это по каким-либо причинам составит для вас трудности, ориентируйтесь по фазам Луны. На растущей Луне сажайте «вершки» — то, что растет и приносит плоды над землей, а на убываю-

щую роль играют фазы Луны. Смена фаз — это ритм дыхания земли. При убывающей Луне земля как бы делает вдох, соки уходят в корни, она готова принимать. При растущей Луне земля делает выдох, соки идут вверх, земля готова отдавать. Эти ритмы лежат в основе многих правил работы в саду и огороде.

Растения и овощи, растущие и развивающиеся над землей, должны быть посажены при растущей Луне (от Новолуния до Полнолуния), но не ранее чем через сутки после Новолуния).

Траву и зелень лучше сажать во время Полнолуния, исключая период, когда Луна проходит знаки Рака, Скорпиона, Рыб. В то же время листовые овощи (шпинат, сельдерей, салат, лук-порей и т.п.), посаженные на растущей Луне в этих знаках, дают высокий урожай и бывают более нежными и вкусными, но при этом сажать их нужно от начала последней четверти до Полнолуния. Садовую землянику (клубнику) рекомендуется сажать на растущей Луне в знаках Близнецов, Рака, Весов, Скорпиона, Рыб, чтобы получить больше ягод.

Растения, дающие плоды под землей, хорошо растут, когда посев или посадка производится при убывающей Луне (от Полнолуния до Новолуния). Картофель на еду лучше сажать через несколько дней после Полнолуния, а на семена — за несколько дней до наступления Новолуния.

В дни Новолуния не рекомендуется ни сажать, ни сеять. Эти дни благоприятны для прополки и уничтожения сорняков. В дни Полнолуния, а также когда

Луна проходит по знакам Овна, Льва, Стрельца, нужно соблюдать особую осторожность при работе с острыми инструментами: граблями, вилами, секаторами и т.п.

При прохождении Луной знака Овна (♈) лучше сажать растения, которые быстро растут и сразу же используются в пищу.

Луна в Тельце (♉) благоприятна для посадки корнеплодов, особенно картофеля, моркови, свеклы, редиса, а также луковичных растений и бобовых.

Луна в Близнецах (♊) благоприятно влияет на выходящие растения: горох, землянику, фасоль, чечевицу.

Луна в Раке (♋) способствует урожаю пшеницы, овса, ячменя, гречихи, бахчевых культур. В этот период хорошо сажать редис, томаты, морковь, сладкий перец, кустистую фасоль.

Луна во Льве (♌) хорошо влияет на посадку деревьев и кустарников, подсолнечника.

При Луне в Деве (♍) рекомендуется сажать укроп, просо, лекарственные растения, кустарники, шиповник и т.д.

Луна в Весах (♎) благоприятна для посадки картофеля, репы, фасоли, гороха, чечевицы, кабачков, баклажанов, капусты. При убывающей Луне сажают клубневые и стручковые.

Луна в Скорпионе (♏) хорошо влияет на посадку арбузов, дынь, тыквы, патиссонов, баклажанов, кабачков, томатов, перца, редьки, репы, картофеля, кукурузы.

Луна в Стрельце (♐) благотворно действует на посадку чеснока, лука, перца, кукурузы, щавеля и других быстрорастущих растений и овощей.

Луна в Козероге (♑) способствует посадке корнеплодов, перца жгучего, трав, зелени, особенно овощей, предназначенных для длительного хранения. Это самый плодородный и урожайный знак Зодиака.

Луна в Водолее (♒) бесплодна. В эти дни рекомендуется отдыхать и, по возможности, не проводить каких-либо работ.

Луна в Рыбах (♓) благоприятно влияет на бахчевые, салат, редис, огурцы, сладкий перец, петрушку, клубнику. В эти дни не рекомендуется использовать химические препараты и удобрения.

Если вы усвоите эти правила, для вас не составит большого труда сделать индивидуальный календарь для работы на вашем приусадебном участке.



# Полный календарь

число месяц	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
ЯНВАРЬ	до 11:16 с 11:16		до 13:31 с 13:31		до 18:49 с 18:49			до 3:53 с 3:53		до 15:48 с 15:48		до 4:23 с 4:23		до 15:29 с 15:29				до 0:12 с 0:12	
ФЕВРАЛЬ		до 4:37 с 4:37		до 12:55 с 12:55			до 0:06 с 0:06	до 12:38 с 12:38				до 0:10 с 0:10	до 8:57 с 8:57		до 14:40 с 14:40	до 14:40 с 14:40	до 18:07 с 18:07		
МАРТ	до 13:05 с 13:05		до 21:34 с 21:34			до 8:23 с 8:23	до 20:47 с 20:47			до 8:54 с 8:54		до 18:32 с 18:32			до 0:31 с 0:31	до 0:31 с 0:31	до 3:13 с 3:13		
АПРЕЛЬ		до 16:49 с 16:49			до 5:08 с 5:08		до 17:39 с 17:39		до 4:24 с 4:24		до 11:35 с 11:35	до 14:46 с 14:46		до 15:07 с 15:07		до 14:39 с 14:39			
МАЙ		до 11:36 с 11:36			до 0:12 с 0:12		до 11:40 с 11:40	до 20:16 с 20:16		до 0:54 с 0:54	до 1:57 с 1:57		до 1:08 с 1:08		до 0:40 с 0:40				
ИЮНЬ	до 6:06 с 6:06		до 17:37 с 17:37			до 3:01 с 3:01	до 9:19 с 9:19	до 11:44 с 11:44		до 11:49 с 11:49		до 11:14 с 11:14		до 12:07 с 12:07		до 16:12 с 16:12			
ИЮЛЬ			до 8:35 с 8:35		до 15:22 с 15:22		до 19:22 с 19:22	до 20:59 с 20:59		до 21:27 с 21:27		до 22:25 с 22:25		до 1:39 с 1:39		до 8:19 с 8:19			
АВГУСТ	до 20:47 с 20:47			до 1:08 с 1:08	до 3:57 с 3:57		до 5:52 с 5:52	до 7:55 с 7:55	до 11:22 с 11:22	до 17:25 с 17:25		до 17:25 с 17:25			до 2:41 с 2:41	до 14:33 с 14:33			
СЕНТЯБРЬ	до 9:25 с 9:25		до 12:10 с 12:10		до 15:29 с 15:29		до 19:57 с 19:57		до 2:16 с 2:16		до 11:09 с 11:09	до 22:35 с 22:35				до 11:13 с 11:13			
ОКТАБРЬ	до 17:32 с 17:32	до 21:14 с 21:14			до 2:40 с 2:40	до 9:52 с 9:52		до 19:01 с 19:01		до 6:18 с 6:18		до 19:03 с 19:03			до 17:17 с 17:17				
НОЯБРЬ	до 7:07 с 7:07		до 14:56 с 14:56			до 0:45 с 0:45	до 12:15 с 12:15		до 1:00 с 1:00		до 13:46 с 13:46			до 0:21 с 0:21		до 6:58 с 6:58			
ДЕКАБРЬ	до 20:29 с 20:29		до 6:36 с 6:36		до 18:28 с 18:28		до 7:14 с 7:14	до 19:59 с 19:59			до 7:18 с 7:18		до 15:30 с 15:30		до 19:45 с 19:45				



# Март 1999 год

17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
☾ до 12:12 с 11:12	☾ до 18:07 с 11:07	☾ до 20:29 с 20:29	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54	☾ до 22:54 с 22:54
☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39	☾ до 14:39 с 14:39
☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12	☾ до 16:12 с 16:12
☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19	☾ до 18:19 с 8:19
☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41	☾ до 2:41 с 2:41
☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13	☾ до 11:13 с 11:13
☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17	☾ до 17:17 с 17:17
☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58	☾ до 6:58 с 6:58
☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45	☾ до 19:45 с 19:45

- Новолуние
- Полнолуние
- ) Растущая Луна (Первая четверть)
- ( Убывающая Луна (Последняя четверть)
- ☾ Лунное затмение
- ☼ Солнечное затмение

- ☾ Овен
- ♈ Телец
- ♊ Близнецы
- ♋ Рак
- ♌ Лев
- ♍ Дева
- ♎ Весы
- ♏ Скорпион
- ♐ Стрелец
- ♑ Козерог
- ♒ Водолей
- ♓ Рыбы

## Примечание:

- В календаре указано московское время.
  - Время прохождения Луны по знакам Зодиака дано с учетом перехода на летнее время (28.03 в 2:00) и на зимнее (31.10 в 3:00).
  - Графическое изображение фаз Луны соответствует эфемеридному времени вхождения Луны в фазу.
  - Особо неблагоприятными считаются три дня Новолуния и три дня Полнолуния.
  - Дисгармоничными считаются первый день первой четверти и первый день последней четверти.
  - Лунные и солнечные затмения также неблагоприятно сказываются на организме. Наиболее неблагоприятными считаются 15 дней до затмения и 15 дней после затмения.
- Солнечные затмения 1999 года:
- 16.02 в 9:22 в Водолее
  - 11.08 в 15:03 во Льве
- Лунные затмения 1999 года:
- 31.01 в 19:19 во Льве
  - 28.07 в 15:35 в Водолее



# Пунно-солнечный посевной календарь на 1999 год

	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь
Запрещенные дни для посадки и пересадки растений и проращивания семян	14-17	13-18	10-11, 15-17	7-9, 14-16	4, 5, 12-14	1, 2, 12-14, 28-29	10-12, 24-26	9-11, 21-22	8-10, 19-20

## Оптимальные дни для посадки и пересадки культур

Арбузы, дыни, тыквы	25, 26	24, 25	20-22	18, 19, 27, 28	15, 23, 24	21, 22	17, 18	13-15, 23, 24	11, 12, 21
Баклажаны, кабачки	25, 26	24, 25, 31	21, 27-30	25-28	21-25	19-22	17, 18, 27	23, 24	21
Брюква, репа	4-8, 12	4-7, 12	2-4, 8, 9	1, 5, 6, 10, 11	1, 2, 10, 11	8, 9	4, 5, 8, 9, 31	1, 4, 5, 28	2, 3, 26, 29, 30
Горох, фасоль,									
чечевица	25, 26	24, 25, 31	21, 27-29	25-28	21-24	19-22, 31	17, 18, 28	23, 24	21, 25
Капуста (обычная									
и цветная), спаржа	20, 21, 25, 26	20, 21, 24, 25	20, 21, 28, 29	18, 19, 25-28	15, 21-24	18-22	15-18	12-14, 23, 24	11, 12, 21, 22
Кустистая фасоль	19, 20, 23-26	19, 22-25	19-21	17-19	15	26, 27	22, 23	19, 20	16, 17, 23, 24
Картофель	4-8, 12, 13	4-8, 11, 12	2-4, 8, 9	1, 5, 6	1, 2, 11, 29	8, 9	4, 5, 8, 9	1, 4, 5, 28	2, 25, 26, 30
Клубника	23-26	22-25, 31	18-21, 27-29	17-19, 25-28	15, 21-24	18-22	15-18, 27, 28	2-5, 12-15, 23, 24	11, 12, 21, 22
Кукуруза	—	24, 25	21, 29, 30	18, 19, 27-29	15, 23-27	21-24	17-21	13-17	11-14
Лук на перо	18, 19	19	2, 3, 30	1, 2, 28-31	23-29	21-27	17-23	13-19, 25-26	11-16, 23, 24
Лук на репку	7-13	6-12	3-9, 14	1-6, 12, 13, 31	1, 2, 8-11	6-9	2-5, 8, 9, 29-31	1, 5, 26-23	2, 29-30
Морковь	5-8, 12, 13	4-7, 11, 12	3, 4, 8, 9, 13	1, 5, 6, 10, 11	1, 2, 6, 7, 11	3, 4, 8-11, 31	4-9, 28	1-5, 28-30	1, 2, 27-30
Огурцы	25, 26	24, 25	21, 22	18, 19, 27, 28	15, 23-25	21, 22	17, 18	14, 15, 23, 24	11, 12, 21, 22
Перец сладкий	18, 25, 26	24, 25	21, 22, 29, 30	18, 19, 27-31	15, 24-27	21-24	17-21	14-17, 23, 24	12-14, 21, 22
Петрушка на зелень	18, 22-26	22-25	19-21, 28	17-19, 23-26	15, 19-23	16-19	13-16	12	11, 12, 25-27
Петрушка на корень	3-8, 12-13	2-7, 11-12	1-4, 8, 9, 13	5, 6, 10, 11	1, 2, 6, 7, 11, 29	3, 4, 8, 9, 31	4, 5, 8, 9, 31	1, 5, 28	1, 2, 29, 30
Подсолнечник	1, 2, 25-28	24-28, 31	21-24, 28, 29	18-21, 25-29	15-17, 21-25	14, 15, 18-22	15-18, 22, 23	12-15, 19	12, 16, 17
Помидоры	25, 26	24, 25	29, 30	27-30	23-27	21-27	19-23	16-19	21-24
Редис	5-13	4-12	2-9, 30	1-6, 10, 11	1, 2, 6, 7, 11, 29	3, 4, 8, 9	4, 5, 28, 31	1, 5, 28	2, 25, 29, 30
Редька	4-8	4-7	1-4, 30	1, 12, 13	8-11	6-9	2-5, 8, 9, 30, 31	1, 5, 26-28	2, 25, 29, 30
Салат, шпинат	18-22, 25, 26	19-21, 24-25	21, 22, 28, 29	18, 19, 25-28	21-25	19-22	15-18	12-15, 24	11, 12, 21, 22
Свекла	5-8, 12, 13	4-7, 11, 12,	1-4, 8, 9, 13	1, 5, 6, 10, 11	1, 2, 6, 7, 11	4, 8, 31	4, 5, 8, 9	1, 5, 28-30	1, 2, 26-30
Чеснок	7-11	6-10	3-7, 30	1-4, 27-31	24-27	6, 7	2, 3, 29, 30	25, 26	23, 24
Шалфей	18, 21, 22	20, 21, 24, 25	21, 22	1, 18, 19, 28	15, 24, 25	21, 22, 31	17, 18	13-15, 23, 24	11, 12, 21, 22



Ствол грецкого ореха, покрытый серо-серой корой, достигает 20 метров в высоту. Листья грецкого ореха после распускания источают нежный аромат. Дерево цветет в мае одновременно с распусканием листьев, а плодоносит в августе.

В народной медицине употребляют многие части грецкого ореха — листья, плодую корку, ядра и масло плодов.

Сбор листьев производят в

## Хлеб будущего

Грецкий орех известен давно. Местообитание его — от границ со Швецией до Средней Азии, через Кавказ, Малую Азию. Дерево произрастает в горных районах по ущельям и склонам холмов, вдоль ручьев, в смешанных широколиственных лесах.

июне, когда они невелики и обладают слабым бальзамическим запахом. Сушат на открытом воздухе, раскладывая тонким слоем на холсте, полотне, фанере и время от времени переворачивая. После сушки листья утрачивают запах.

Плодовую корку собирают с незрелых плодов приблизительно в августе, быстро высушивают в теплом помещении. В свежем состоянии плодовая корка снаружи зеленая, с внутренней стороны беловатая и слегка губчатая, после сушки она становится темно-бурой.

Из зрелых ядер ореха получают масло. В составе ядер грецкого ореха около 20% белков, 75% высококалорийных жиров. Кроме того, имеются витамины А, В<sub>1</sub>, В<sub>6</sub>, С, Р, дубильные вещества, эфирные масла, фитонциды.

Листья ореха содержат алкалоид югландин, около 0,3% инозита (мышечный сахар), следы эфирного масла, дубильные вещества (нуцитаннин), а также минеральные соли. Эфирное масло из листьев ореха — светло-зеленого цвета, при обычной температуре оно твердое, с приятным запахом.

Плодовая корка содержит дубильное вещество нуцитаннин, красящее вещество юглон, обладающее бактерицидным действием и используемое для изготовления красок для волос. В оболочке зрелых плодов дубильных веществ нет.

Жирное ореховое масло состоит из глицеридов линолеиновой, миристиновой и лауриновой кислот. Затвердевает при -15°C.

Листья ореха обладают хорошими ранозаживляющими свойствами. Они также оказывают тонизирующее, общеукрепляющее действие; улучшают обмен веществ при кожных заболеваниях, способствуют рассасыванию инфильтратов, заживлению гнойных ран, подавлению воспалительных процессов и обладают вяжущим и противоглистным свойствами.

Настой листьев принимают внутрь как общеукрепляющий при авитаминозе, золотухе, кожных за-

болеваниях, рахите, как вяжущее при поносах и как противоглистное средство. Отвар листьев используют для ванн и обмываний при ревматизме, подагре, рахите, золотухе и различных заболеваниях кожи: сыпи, угрях, гнойниках, экземах; для полосканий при ангины и заболеваниях десен.

Существует препарат «Карион» из листьев ореха, применяемый при разных формах туберкулеза. В медицине и ветеринарии

используют препарат «Юглон» для местного лечения кожного туберкулеза и стригущего лишая.

Орехи полезны при ишемической болезни сердца, заболеваниях печени. При переутомлении мозга необходимо есть больше фосфорсодержащих продуктов, среди которых лидирует грецкий орех. Его рекомендуют употреблять также при нарушении памяти. Получаемое из зрелых плодов ореховое масло употреблялось в народе как слабительное и противоглистное средство.

### Способы применения:

— 1 ст. ложку сухих листьев залить 1 стаканом кипятка, настоять 2 часа в закрытой посуде, процедить. Употреблять для полосканий при воспалительных процессах полости рта и горла. Этим же отваром хорошо делать примочки и компрессы на воспаленные веки;

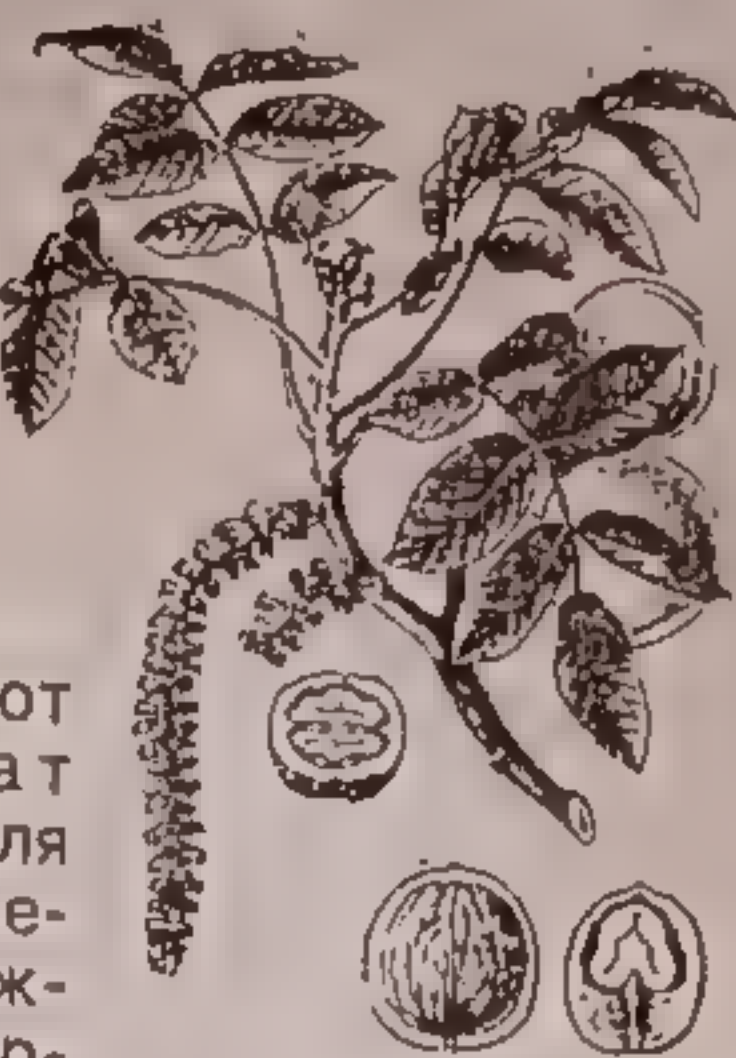
— при сыпи на коже, экземе, лишаях делают ванны с таким отваром: 300 г сухих листьев на 1 л воды, кипятить 20 минут, настаивать 3-4 часа, процедить и добавив полученный отвар в воду для ванны;

— 7-8 мелко нарезанных зеленых плодов ореха настаивают на 200 г водки в темной стеклянной посуде на солнце две недели. Настойка помогает при поносах, атеросклерозе. Принимать по 1 ст. ложке 3 раза в день после еды. Детям настойка не рекомендуется;

— свежим ореховым маслом смазывают веки при конъюнктивитах, помогает оно при ожогах, незаживающих ранах. Для приготовления масла берут несколько ядер зрелого ореха, тщательно растирают в ступке, а затем из полученной массы выдавливают через капроновый лоскут масло (марлевый не годится, так как впитывает масло).

Перед употреблением в качестве лекарства посоветуйтесь с лечащим врачом.

Н. Орлова, А. Сидоренко, кафедра фармакологии ВГМА.



## Подарок Богородицы

**«Со мной стряслась беда. Стал злоупотреблять», проше говоря, запил. Думал: все — одно. Сейчас жизнь повернулась иной стороной, но больна печень. Слышал, что существует растение — расторопша, целебные свойства которого могли бы помочь».**

Расторопша пятнистая относится к семейству сложноцветных, происходит с атлантического побережья Европы. Ее куст достигает в высоту до полутора метров. Нижние крупные, волнистые, блестящие, темно-зеленые с перламутровыми белыми разводами и пятнами листья образуют розетку. По краям листьев, на стеблях и цветках — длинные желтые колючки. Цветоносы расторопши высокие, цветки трубчатые, лилово-малинового или ярко-розового цвета. Из описания, думается, ясно, почему она именуется пятнистой. А слово «расторопша»? Похоже, что растение это в самом деле торопится помочь больному, избавить человека от недугов. Ведь в качестве лекарственного средства его использовали еще со времен Клавдия Галена.

Издревле известна расторопша пятнистая и на Руси. Сохранилась легенда об исцелении ею одного болящего. Почти отчаявшись победить хворь, он усердно молил Бога о выздоровлении. Однажды, возвращаясь с молебна, человек этот споткнулся о придорожную колючку и всячески проклинал ее. Но ночью во сне ему явилась Пресвятая Богородица и указала на ту колючку как на спасение от болезни: «Подарок Мой найдешь у порога своего», — сказала Пречистая. Маловверен был тот человек, но семенами попробовал лечиться и вскоре поправился.

Кстати, основным лекарственным сырьем расторопши пятнистой и сейчас являются ее семена. Они считаются хорошим средством для лечения болезней печени: гепатита, его осложнений, цирроза, поражений печени алкоголем, помогают при холецистите, болезнях селезенки и щитовидной железы, отеках,

водянке, ожирении. Отваром корней лечат радикулит и суставные боли. Соком — болезни желудочно-кишечного тракта. Опять-таки, семена расторопши входят в состав известных таблеток «Карсил», а также «Силибор», «Легалон» и других.

Как всякие лекарственные средства, изготовленные из натурального сырья, они несколько дороже чисто химических препаратов. Можно использовать расторопшу пятнистую в натуральном виде. Чтобы растение не содержало каких-либо вредных веществ, связанных с загрязнением окружающей среды, рекомендуется выращивать его, к примеру, на своем огородном участке. Сажать семена можно и весной и осенью. При апрельской посадке к осени уже созревают семена. В холодных регионах расторопшу лучше высаживать рассадой, когда ей уже не будут грозить низкие температуры. Можно также пользоваться теплицей. Сажают семена на глубину 2 см с интервалами 35-40 см.

Место посадки предпочтительнее выбрать солнечное. Но и полутень растение переносит хорошо. Уход заключается в рыхлении, прополке, поливе раз в 10-14 дней. Когда корзинки расторопши начнут засыхать, они раскроются, и из них покажутся хохолки семян. Это время сбора. Корзинки срезают, при необходимости досушивают и выбивают из них семена. Надо следить, чтобы при срезании корзиночек семена не рассыпались. Иначе произойдет самосев.

Основной рецепт использования семян прост. Смолоть в порошок 30 г семян, залить 0,5 л воды, кипятить на очень медленном огне до выпаривания половины объема жидкости. Процедить. Принимать по одной чайной ложке процеженного отвара 4-5 раз в день.

Принимать после согласования с лечащим врачом.

Е. Николаев, кандидат биологических наук. Консультировала Р. Китаева, доцент ВГМА.



Расскажем о препаратах, изготовленных на основе лекарственных трав и применяемых, в основном, как желчегонные. **Аллохол** комбинированный препарат (Россия) содержит компоненты желчи животной, экстракт чеснока, крапивы, уголь активированный. **Танацехол** (Россия). Таблетки содержат экстракт цветков пижмы обыкновенной. **Бальзам "Первопрестольный"** (Россия). Содержит экстракты травы душицы, чебреца, Melissa, крапивы, плодов шиповника, цветков календулы. Бальзам принимают внутрь до еды (добавляют в чай или смешивают с минеральной водой).

происхождения. Капсулы содержат экстракт чистотела, куркумы, листьев шпината, масло мяты и куркумы. Стимулирует секрецию желчи гепатоцитами (мята и куркума), улучшает ее отток (куркума). Улучшает процесс опорожнения желчного пузыря. Стимулирует внешнесекреторную функцию поджелудочной железы. Входящий в состав препарата экстракт чистотела обладает спазмолитическим и анальгезирующим действием. Масло мяты, выделяясь с желчью, оказывает местное противомикробное действие. Шпинат обладает поливитаминной активностью, кроме того, возбуждает

## Для улучшения функции печени

**Гептрал** (Германия). Лекарственный препарат, обладающий гепатотропным (улучшает функции печени), дезинтоксикационным (способствует быстрейшему распаду и выводу алкоголя из организма) и антидепрессивным действием. Гептрал представляет собой биологическое вещество, встречающееся во всех тканях и органах. Таблетки следует глотать, не разжевывая, так как они покрыты специальной оболочкой. Для лучшего усвоения активного вещества препарат рекомендуется принимать между приемами пищи. Противопоказанием является повышенная чувствительность к препарату и беременность. Из нежелательных побочных действий следует отметить возможные неприятные ощущения в области желудка. Учитывая тонизирующий эффект гептрала, его не советуют принимать перед сном. Препарат должен храниться при температуре не ниже 25°C. Поскольку таблетки хорошо впитывают влагу, рекомендуется вскрывать алюминиевую упаковку непосредственно перед употреблением. Если по каким-либо причинам цвет таблетки отличен от должного белого, необходимо воздержаться от ее использования.

**Тыквеол** (Россия). Раствор для приема содержит биологически активные вещества, получаемые из тыквы. Препарат оказывает гепатопротекторное и желчегонное действие. Его обычно принимают за 30 минут до еды. При приеме возможны отрыжка, диарея. Препарат противопоказан лицам с повышенной чувствительностью к компонентам лекарства.

**Лепротек** (Югославия), **Силегон** (Венгрия), **Легалон** (Германия). Драже и капсулы содержат смесь активных веществ, получаемых из экстракта плодов расторопши пятнистой. Препараты обладают гепатопротекторным и антитоксическим действием. Показаны при хронических интоксикациях печени соединениями тяжелых металлов и др., поражениях печени при алкоголизме, хронических воспалительных заболеваниях печени и циррозе. Противопоказаны при повышенной чувствительности. Из нежелательных реакций иногда отмечается диарея.

**Лив-52** (Индия). Комбинированный растительный препарат, содержащий активные вещества 8 лекарственных растений. Оказывает противовоспалительное действие, защищает печень от четыреххлористого углерода, применяется для профилактики поражений печени лекарственными веществами, химическими веществами, алкоголем. Показан при гепатитах, циррозе печени. Противопоказан при повышенной чувствительности, может вызвать аллергические реакции.

## Желчегонные средства

*Желчегонные средства применяются при хронических заболеваниях и воспалении желчевыводящих путей, недостаточности пищеварительной функции поджелудочной железы, функциональных расстройствах желчного пузыря и желчных протоков. Большинство желчегонных средств обладает сразу двумя эффектами: усиливает образование желчи и способствует ее выделению из желчного пузыря в кишечник.*

**Фитопрепарат Хофитол** (Франция). Таблетки и раствор для приема внутрь содержат очищенный экстракт сока свежих листьев артишока полевого. Помимо желчегонного препарат вызывает мочегонный эффект, обладает гепатопротекторным (защищающим печень) действием. Применяется для симптоматического лечения расстройств пищеварения (тяжесть в желудке, метеоризм, тошнота, отрыжка). Препарат следует принимать перед едой. При длительном приеме больших доз препарата возможно развитие диареи. Противопоказаниями являются непроходимость желчных протоков, тяжелая форма печеночной недостаточности.

**Гепатофальк Планта** (Германия). Капсулы содержат сухой экстракт плодов расторопши пятнистой, травы и корня чистотела, корневища турмерика яванского. Флавоноиды, содержащиеся в расторопше, обладают гепатопротекторным и антиоксическим действием. Алкалоиды, содержащиеся в чистотеле, оказывают анальгетический, спазмолитический и желчегонный эффект. Активное вещество турмерика — куркумин — вызывает желчегонный и противовоспалительный эффекты. Препарат следует принимать перед едой. Капсулу проглатывать целиком, не раскусывая, запивая небольшим количеством жидкости. При длительном применении препарата возможны ощущение дискомфорта в эпигастриальной области, диарея. Препарат противопоказан при закупорке желчных путей любого происхождения и нагноении желчного пузыря.

**Холагогум** (Франция). Комбинированный препарат растительного

действия пищеварительных желез и перистальтику кишечника. Показан при хроническом холецистите, холангите, желчнокаменной болезни. Препарат принимают во время или после еды, запивая небольшим количеством жидкости. Препарат противопоказан при выраженных нарушениях функции печени. Прием препарата необходимо сочетать с диетой, рекомендованной лечащим врачом.

**Холагол** (Чешская Республика). Капли для приема внутрь содержат пигменты корня куркумы, эмодин крушины, салицилат магния и смесь эфирных масел. Показан при холецистите и желчнокаменной болезни. Принимают за 30 минут до еды на кусочке сахара. При приеме возможны тошнота, изжога, рвота. В таких случаях препарат можно принимать во время или после еды. Противопоказан при острых заболеваниях печени.

**Холафлукс** (Франция). Препарат представляет собой сухое вещество для приготовления чая, содержит сухие экстракты листьев шпината, плодов чертополоха, травы лапчатки гусиной, тысячелистника, корня солодки, корневища ревеня, одуванчика, куркумы, масло куркумы. Принимают при хроническом холецистите, желчнокаменной болезни.

Прежде чем принимать какие-либо желчегонные средства, особенно при желчнокаменной болезни, посоветуйтесь с лечащим врачом, чтобы не спровоцировать обострение или даже желчную колику (закупорку камнем).

Эти лекарственные средства можно купить в аптеках без рецепта, однако их применение необходимо согласовать с лечащим врачом.

Галина Самбикина, провизор.



**ОВЕН.** В январе многие Овны почувствуют необходимость активных действий. Они сконцентрируют свою энергию на продолжении ранее начатых дел, осуществлении своих желаний. В первой декаде Овнов ожидают полезные знакомства. С 11 по 20 января предстоит напряженный период, связанный с некоторыми сложностями в работе. Возможно получение нового места работы, повышение в должности. С 13 по 19 января следует опасаться непродуманных действий, есть вероятность несчастных случаев, конфликтов. В эти дни следует внимательно относиться к своему здоровью. Вероятны проблемы с зубами. Третья декада будет наиболее удачной.



**ТЕЛЕЦ.** В январе некоторых Тельцов ждут дальние и продолжительные поездки, в том числе за рубеж. В начале января возможны финансовые трудности, но уже в середине месяца Тельцы сумеют улучшить свое материальное положение. В период с 16 по 24 января у Тельцов будут снижены биоэнергетический потенциал, устойчивость к заболеваниям. После 22 января возможны удача и успех в работе.



**БЛИЗНЕЦЫ.** В первой декаде большинству Близнецов придется столкнуться с целым рядом проблем. Высока вероятность ухудшения здоровья. Следует опасаться неблагоразумных денежных трат. Важные встречи, переговоры лучше перенести на вторую половину месяца. Период после 18-го числа будет благоприятен для приведения в порядок финансовых дел. С 24 по 26 января есть вероятность несчастных случаев. После 26 января возможно получение прибыли.



**РАК.** В первой декаде у Раков может возникнуть много проблем, как с деловыми партнерами, так и в личной жизни. Следует соблюдать выдержку и такт, иначе первые дни месяца могут принести серьезные размолвки. С 8 по 10 января следует проявлять дипломатичность, чтобы не нарушить деловых связей. Во второй декаде многим Ракам предстоят небольшие поездки, встречи. Возможны выгодные покупки. В период с 19 по 24 января здоровье Раков потребует повышенного внимания. Сильнее, чем обычно, будет чувствоваться усталость, возможны болезни десен и зубов. В третьей декаде Раков ожидают известия.



**ЛЕВ.** В январе большинство Львов ожидают серьезные события, связанные с изменениями в отношениях. Первая декада для Львов ожидается напряженной. Возможно ухудшение здоровья в результате сильных перегрузок. С 1 по 7 января следует опасаться конфликтных ситуаций в семье и на работе. Во второй декаде Львов ожидают серьезные встречи, которые в дальнейшем могут принести большую пользу. После 18 января в жизни Львов возможны крупные перемены, романтические встречи, перспективные предложения.



**ДЕВА.** Январь для большинства Дев — месяц благоприятный. У них будет не только много денежной работы, но и активизируется личная жизнь. В первой половине месяца Дев ожидают встречи с друзьями, развлечения. Вместе с тем, они будут загружены делом. Единственное, что потребует от Дев, — дисциплина и пунктуальность. Период с 18-го по 25-е число будет напряженным. Люди этого знака могут неожиданно столкнуться с проблемами, обманом. Жизненный потенциал многих Дев будет достаточно высок, и они выдержат напряжение месяца.



**ВЕСЫ.** Январь для Весов насыщен разнообразными событиями. Напряженной ожидается первая половина месяца. Это неблагоприятный период для финансовых операций. Возможны потери. Следует усилить охрану недвижимости, автомобилей. Во второй половине месяца Весы будут готовы многим riskнуть ради укрепления семейных уз, семейного бюджета. Деловые встречи во второй половине месяца могут принести Весам в дальнейшем ощутимый доход.



**СКОРПИОН.** Январь для большинства Скорпионов — напряженный месяц. Всевозможные хлопоты будут занимать все их время. Период с 10 по 15 января будет благоприятен для переговоров. Многие Скорпионы вынуждены будут принимать активное участие в жизни родственников. Скорпионам следует не растрачивать попусту свою энергию. Непредвиденные ситуации могут серьезно затронуть интересы людей этого знака. Скорпионам не рекомендуется после 20 января пускаться в дальние путешествия.



**СТРЕЛЕЦ.** В январе у большинства Стрельцов возрастет деловая активность, проявится умение зарабатывать. Первые две декады могут быть весьма перспективными для вложения финансов. Вместе с тем, после 19 января Стрельцам следует быть очень осторожными в финансовых операциях, подписании контрактов. В эти дни от многих Стрельцов потребуются холодный расчет и выдержка, чтобы удерживать занятые позиции. После 25 января Стрельцы сумеют проявить свои творческие способности и к концу месяца выйти из сложных ситуаций.



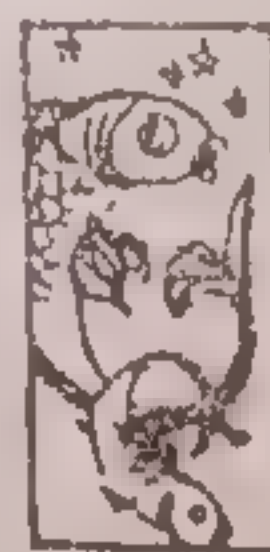
**КОЗЕРОГ.** Январь для людей этого знака — месяц сложный. Одни сумеют добиться изменений в социальном статусе, расширить круг выгодных деловых связей, найти новые источники дохода. Другим придется серьезно заняться проблемами здоровья. Возможно обострение хронических заболеваний. Козерогам следует избегать перегрузок, излишней самоуверенности. Важные встречи лучше перенести на третью декаду, когда благодаря своей активности многие из них сумеют добиться успеха в реализации намеченных планов.



**ВОДОЛЕЙ.** Судя по всему, в начале года Водолеи могут оказаться в ситуации «связанных рук», возможны финансовые трудности. Кроме того, в первой половине здоровья многих Водолеев может ухудшиться. Есть вероятность простудных заболеваний, несчастных случаев, пищевых и алкогольных отравлений. Поэтому период до 15 января Водолеем лучше прожить спокойно, без излишеств в питье и пище. После 20-го числа люди этого знака будут способны к реализации новых планов. Водолеем в течение месяца нужно быть внимательными к своему окружению.



**РЫБЫ.** Для большинства людей этого знака январь может оказаться месяцем беспокойным. Первая половина будет насыщена встречами. Рыбы будут на гребне успеха. Многие захотят пообщаться с ними. Период с 18 по 23 января неблагоприятен для здоровья. Следует осторожно относиться к приему алкоголя и медицинских препаратов. В первых двух декадах января высока опасность обмана, а также вероятность собственных ошибок. В конце января Рыбам вновь будет сопутствовать удача.





Конец нашего века характеризуется возвратом к пройденным стилям и направлениям. Классика всегда молода. Современные интерьеры, оформленные в классическом стиле, отличают деревянные и текстильные панели стен, камин, тяжелые шторы, уютная мягкая мебель (подлинная антикварная и современная

регородки сносятся для увеличения пространства помещения, кухня отделяется от гостиной барной стойкой, стеллажом, неполной стеной высотой 1-1,5 м. В оставшихся несущих стенах делаются окна; вырезаются целые композиции, фигурные дверные проемы.

В современном ев-

ропейском интерьере широко используются синтетические отделочные материалы для облицовки стен, потолка, пола. Необходимая принадлежность жилого помещения — подвесной или натяжной потолок, занимающий как все пространство, так и его часть. Он может иметь горизонтальную, выгнутую, многослойную форму. В последнее время снова модными стали стеклоблоки. Простота форм, красота разнообразных цветовых гамм и невысокая стоимость позволяют сегодня широко использовать их в частном интерьере. Из стеклоблоков возводят летние веранды. Они могут образовывать движущиеся перегородки между жилыми и подсобными помещениями. В темном коридоре светильник, спрятанный за стеной из стеклоблоков, создает иллюзию естественного освещения. Этот материал несет интерьеру цвет, создает особое настроение.

Хай-тековская мебель — это обнаженный каркас конструкции, сочетание дерева и металла. Мебель представляет собой как бы конструктор — боковые, передние, задние стенки продаются отдельно. Из них дизайнер создает

уникальные предметы, не повторяющиеся в принципе. Корпусной мебели практически нет; или она предельно облегчена. Стекланные журнальные столики и стеллажи без боковых и задних стенок не воспринимаются как материальные предметы. В последнее время стиль «хай-тек» вытесняется стилем «минимализм», в основе которого лежит четкая геометризация форм конструктивизма 20-х годов. Основная черта «минимализма» — предельный отказ от всего лишнего, сознательное ограничение в материале и конструкции. Красота в функциональности — девиз этого направления. Функциональность понимается как возможность свободно компоновать различные детали: передвигать, подсвечивать, собирать и раскладывать (кровати откидные и выдвижные, раздвижные шкафы). Шкафы представляют собой перегородки с внутренней и внешней подсветкой, облицовкой зеркалами, гобеленом и витражами, которые практически становятся невидимыми в интерьере. Обилие металла в каркасах кроватей, стульев, кресел, столов, ширм, светильников полностью вытесняет дерево. Диваны мобильны и разделены на части, что дает возможность создать любую конфигурацию: в центре комнаты, в углу, вдоль стены, а также снабжены различными техническими новинками: регулируемым подголовником, раскладывающейся подставкой для ног, трансформирующимися подлокотниками.

На смену цветным фильтрам и нитям светильников в стиле «хай-тек» приходят глобально простые формы, минимальные размеры, почти невесомые, обладающие высокой степенью подвижности. Модель итальянского дизайнера Паоло Ризцатто «Берениче» может поворачиваться в любых направлениях. Устранение электропровода сделало ее еще более миниатюрной. Светильник обладает способностью сливаться с окружающими предметами. Движение и легкость характеризуют стиль «минимализм».

М. Савенкова, кандидат искусствоведческих наук.

## Подвесной потолок

«В рекламе услуг многих фирм встречаю термин «подвесные потолки». Что это за потолки и чем они лучше обычных?»

Наш корреспондент обратился за разъяснением к директору фирмы «Гэла» Г.Панкратьевой.

— Подвесные потолки в нашей стране сначала устраивались в различных помещениях общественного назначения — кафе, ресторанах, киноконцертных залах. Потом они перебрались в офисы организаций и фирм, а теперь получают все большее признание в квартирах. Эта популярность говорит сама за себя. Преимущество перед традиционным исполнением — возможность закрыть трубы, коммуникации, арматуру, швы, короче, все, что не украшает интерьер помещения.

Конструктивно подвесной потолок выполняется в виде зафиксированного на стенах и несущем потолке каркаса, на который крепятся плиты из минерального волокна или пластика, составляющие, собственно, новый потолок. Наша фирма в своей работе использует только высококачественные плиты производства ведущих зарубежных фирм. Для примера назову «Armstrong». Отличительная черта этих деталей отделки — высокая экологичность. Они обладают гигиеническими сертификатами, выданными центрами санэпиднадзора страны.

Умело подобранные плиты создают особое настроение, соответствующее функциональному назначению помещения. Кроме того, на подвесном потолке легко размещаются любые осветительные приборы. Они при соответствующем дизайне становятся неотъемлемой частью потолка.

Порой говорят, что из-за подвесных потолков уменьшается расстояние между полом и потолком. Но выход есть. Например, в центре, по углам потолок монтируется из зеркального пластика. Комната потеряла в высоте, но входешь в нее и кажется, что потолка над тобой вовсе нет. Можно применить различные цветовые сочетания такого пластика: появятся над вами, скажем, яркое солнце и бездонное небо, если потолок в целом будет смонтирован из голубых плит, а в центре сделана вставка из зеркально-желтого пластика. Можно применить плиты однотонные. В зависимости от их цвета создается впечатление простора, или, напротив, будет получена иллюзия, скажем, старинного винного погребка. Конечно, для жилых помещений первое важнее. Опять-таки, рабочий кабинет выполняется в одной цветовой гамме, для спальни решение будет иным. Но это — прерогатива художника-дизайнера, такие вопросы лучше решаются на месте, с учетом особенностей помещения. Со своей стороны мы можем предложить десятки расцветок плит, а также еще различные приемы установки светильников, игру света и тени.

Записал Гр.Откин.



Существование различных стилевых направлений в оформлении современного европейского интерьера позволяет человеку окружить себя такими вещами, рядом с которыми он чувствует себя комфортно. Ведь вещи обладают определенным звучанием и собственной энергетикой, которая должна соответствовать характеру и стилю жизни ее хозяина.

имитация «под старину»). Стиль оформления интерьеров полностью противоположный классическому — «хай-тек». Основу, смысловой центр такого интерьера составляют телевизор, музыкальный центр, компьютер и другие технические новинки. Много техники, стекла и металла, мало мебели, «голые» стены, контрастные сочетания цветов — все это отражает образ современного мира. Основу хай-тековского интерьера составляет свет, организующий пространство. Конструкция из тонких металлических тросов и нескольких лампочек, закрепленных на разной высоте, немецкого дизайнера Инго Маурера — это образ современного индустриального города. Лампочки с ангельскими крылышками, металлические конструкции с разноцветными прожекторами, тканевые паруса под потолком помогают уйти от обыденности ежедневных проблем. Такие светильники требуют нестандартных интерьерных решений. Стены как таковые в хай-тековском интерьере отсутствуют. Одну комнату от другой отделяет линия соединения плитки, паркета, ковролина, перепад высот, стеклянные кирпичи, ширма — почти театральный занавес. Пе-



о питательности и лечебных свойствах обычной моркови в народе известно издавна. А что думают об этом современные доктора, в каком виде лучше употреблять морковь?

## Про «девицу» из «темницы»

— Морковь столь замечательный продукт, — улыбнулась кандидат медицинских наук, заведующая кафедрой Воронежской государственной медицинской академии Н.М.Зяблова. — В первую очередь отмечу поливитаминность этого продукта. По содержанию каротина морковь вообще нет равных среди овощей. Богат и минеральный состав. Морковь содержит калий, кальций, магний, железо, медь, йод, молибден, алюминий, олово, кобальт. Понятно, что, как и все прочие овощи, она не обделена сахаром, крахмалом, клетчаткой, пектинами, растительными белками, аминокислотами, а также эфирными маслами и фитонцидами. Не корнеплод, а кладовая необходимых человеку веществ!

— Нина Михайловна, что можно сказать о целебных свойствах моркови?

— Пожалуй, до конца они не изучены. Но тем не менее установлено, что ежедневное употребление моркови укрепляет организм, повышает его сопротивляемость инфекциям. Представьте, насколько это важно, когда все больше людей страдают в результате ослабления иммунной системы.

Морковь служит не только для профилактики, но и для излечения многих заболеваний. Так, она поможет при авитаминозах, малокровии и упадке сил, при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и при гипертонии. Она необходима для нормального развития детей, сохранения остроты зрения, для поддержания в хорошем состоянии кожи и слизистых оболочек.

Человеку известны прямо-таки чудодейственные свойства морковного сока. Нынче им пользуются не только при ангинах и стоматитах, но также при циститах и камнях в мочевом пузыре, запорах и геморрое.

Морковь — действенное средство оздоровления кишечника и поддержания его нормальной флоры. Она стимулирует работу желудочно-кишечного тракта, поглощает и удаляет из организма многие нежелательные и ядовитые вещества.

Употребление моркови назначают перенесшим инфаркт миокарда. Сырая морковь рекомендуется при одышке, кашле, туберкулезе...

— Такое обилие положительных воздействий невольно наводит на мысль, что в наши трудные времена достаточно запастись морковью, и продовольственная проблема будет решена. Помните, у Владимира Маяковского — про то, как он нес любимой в качестве бесценного дара пару морковок...

— В условиях тотальной нехватки необходимых для нормального функционирования организма веществ и соединений морковь действительно бесценна. Однако использовать ее в качестве основного блюда не стоит. Избыток каротина в организме может привести к обратной реакции. Без сбалансированного по всем компонентам питания не может быть и речи о хорошем здоровье человека.

Вот несколько блюд из моркови.

### Салат с черносливом

Морковь — 500 г, чернослив — 50 г, курага — 50 г, растительное масло — 50 г, семена укропа — 5 г, соль по вкусу.

Морковь нашинковать на крупной терке. Чернослив и курагу залить кипятком и выдержать в нем до остывания. Затем вынуть из воды, мелко нарезать, смешать с морковью, добавить размолотые семена укропа, присолить, заправить маслом.

### Морковь по-корейски

Морковь — 500 г, семена кориандра — 1 ч. ложка, перец красный молотый — 1/4 ч. ложки, растительное масло — 50 г, соль по вкусу.

Нарезанную в виде длинной тонкой соломки морковь смешать с размолотыми в кофемолке семенами кориандра и перцем, заправить растительным маслом.

### Паста бутербродная

Масло сливочное — 100 г, морковь — 100 г, зелень петрушки — 20 г, соль по вкусу.

Морковь нарезать кубиками, отварить в небольшом количестве воды. Зелень петрушки мелко нарезать. Все смешать с маслом, посолить и взбить миксером.

### Творог с морковью

Творог — 200 г, сметана — 100 г, морковь — 50 г, чеснок — 20 г, соль.

Морковь натереть на мелкой терке, чеснок растереть, творог протереть через мелкое сито. Все смешать со сметаной, посолить.

### Конфеты «Рыжик»

Морковь — 500 г, сахарный песок — 400 г, лимонная кислота — 3 г.

Морковь натереть на мелкой терке, смешать с сахаром, добавить лимонную кислоту, все выложить в кастрюлю и уваривать на медленном огне, пока масса не загустеет. Из теплой массы сформировать конфеты разной формы, уложить на фольгу или пергамент, остудить. Готовые «конфеты» можно обвалять в какао, сахарной пудре, вафельных крошках, сухом молоке и т.п.

А.Вигура.

По мнению многих модников, ода и секс по силе доставляемого удовольствия равны, то и другое — наслаждение. Но если секс не может заменить пищу, то пища довольно успешно заменяет секс. «Мужчина есть то, что он ест», — подгадали древние.

Рекомендации по питанию, способствующему возбуждению чувственности,

Перед подачей посыпать рубленой петрушкой и орегано.

Не оставляли проблемную полноту зрения и наши предки-славяне. С мизантропических времен на Руси половую слабость лечили весьма доступными средствами: репой, сваренной в молоке, морковным соком, который в смеси с медом принимался по тро-



## Любовные яства

сущест-  
вуют с

древнейших времен. Исследования современных медиков подтвердили, что некоторые вещества по своей структуре сходны с гормонами человека и повышают его сексуальность. К таким продуктам со времен Древнего Рима, а может и раньше, относили рыбу. Плиний Старший отмечал сходные свойства лука, который «и вялых мужей толкает в объятия Венеры». К числу наиболее почитаемых «любовных» продуктов относятся куриные яйца, о которых еще древние говорили: «Чтобы получить мощный стимул для успеха в интимных отношениях, полезно каждый день съедать натощак один куриный желток или три дня подряд есть лук и яйца». Исследования подтвердили, что лук поддерживает в организме гормональное равновесие, а яйца являются сильнейшими энергоносителями.

Китайские целители рекомендовали капусту, яйца, сельдерей, кальмары, креветки, мясо кур, свинину. Сельдерей как источник мужской силы был известен и на Западе. По поверью, если повесить над кроватью пучок сельдерея, это сделает мужчину пылким любовником. Но предпочтительнее, конечно, использовать растение в пищу. Вот один из рецептов: «Очищенный корень сельдерея нашинковать, потушить в небольшом количестве сливочного масла с добавлением муки и стакана крепкого мясного бульона. Когда сельдерей будет готов, добавить сырой яичный желток и немного тертого мускатного ореха. Блюдо употребляется горячим.

ти стакана 3-4 раза в день до еды.

Эффективна еще одна старинная смесь: «Взять по 200 г сухофруктов: инжира, чернослива и изюма (все без косточек), ядра 12 грецких орехов. Мелко изрубить, тщательно перемешать, хранить в холоде. Ежедневный прием — по 2 ст. ложки смеси. Запивать кефиром или простоквашей».

Основываясь на опыте прошлых поколений и современных научных данных, можно посоветовать такие рецепты «любовных» кушаний.

— 1/2 стакана рыбного фарша, 1/2 стакана свиного фарша, 1/2 стакана рубленой белокочанной капусты, 1/2 стакана молока, 1 морковь, 2 луковицы, 1 ст. ложка вермишели (не вареной).

Все названные продукты пропустить через мясорубку, залить холодным молоком на 40 минут, после чего массу тщательно вымесить, сформировать котлеты, выложить их на ничем не смазанный противень, выпекать в горячей духовке 15-20 минут. Подать с овощами и зеленью, полив сметаной.

— 100 г говяжьего мелко нарезанного филе, морковь, луковица, репа — по 1 шт.; 2 картофелины, 1 ст. ложка измельченных сухих листьев смородины.

Очищенные овощи нарезать. На дно кастрюли положить кружочки картофеля, на них — кусочки говядины, сверху — овощи. Залить горячей водой, добавить сухие листья смородины, довести до кипения, варить на слабом огне 30 минут без помешивания. Затем дать настояться под крышкой 10-15 минут.

Подготовил В.Алексеев



«Новый русский» встречает американского партнера и показывает ему Москву: «Вот это Кремль... Это Большой театр... Здесь наш филиал... Тут мы построили гостиницу...».

Нищий хватает его за рукав пиджака: «Помогите, чем можете, на хлебушек!»

«Новому русскому» и неудобно перед иностранцем и денег жаль. Он вытаскивает из кармана рублевую монетку и царственным жестом протягивает ее нищему:

— Держи, братан, и ни в чем себе не отказывай!

\*\*\*

«Новые русские», перепившись, бахвалятся друг перед другом:

— В Антарктиде я одним выстрелом убил кита.

— А я на Северном полюсе голыми руками задушил медведя.

— А ты когда-нибудь слышал о Мертвом море?

— Кто же не слышал?

— Так это я его...

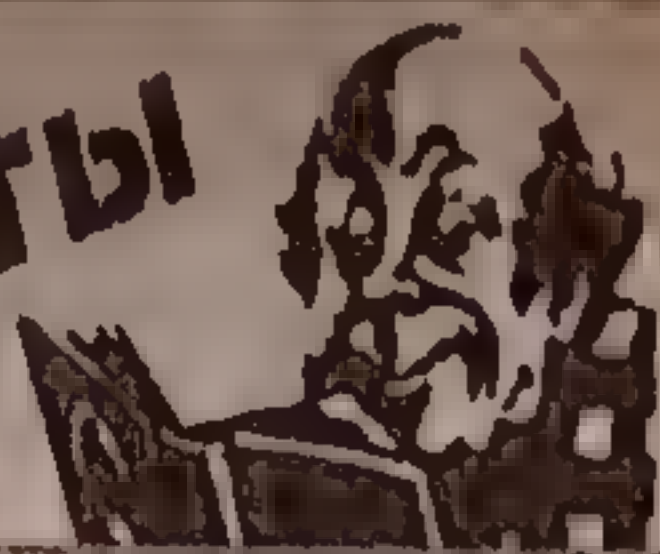
\*\*\*

На одной тусовке «новых русских» известный банкир сказал:

— В детстве я, не поверите, мечтал стать известным разбойником!

— Однако тебе повезло! — ехидно заметил кто-то из присутствующих. — Детские мечты сбываются крайне редко!

## Анекдоты



\*\*\*

Налоговый инспектор сурово спрашивает у «нового русского»:

— Скажите, а вы уверены, что ваши виллы, квартиры, машины приобретены на честно заработанные деньги?

— А на какие же еще?

— А мне кажется, что все куплено на народные деньги!

— Да вы что, смеетесь? Откуда у народа такие деньги?!

\*\*\*

На уроке русского языка изучали тему «Синонимы». Во время объяснения темы учительница привела пример: «бизнесмен — предприниматель».

Потом она спросила сына рэкетира:

— Что же такое синонимы?

— Это такие барыги!

\*\*\*

— Можно ли держаться на плаву с подмоченной репутацией?

— Можно, если репутация подмочена нефтью.

По улице идет молодая женщина с красивой фигурой. Ее нагоняет мужчина.

— Девушка! — кричит он ей вслед. — Где вы такие красивые ноги взяли?

— В подарочном магазине! — кокетливо отвечает она, призывно оглядываясь на мужчину.

— А лицо тебе что, в нагрузку дали?

\*\*\*

— Что просила у тебя жена в подарок ко дню рождения?

— Она хотела что-нибудь для шеи и для запястий.

— Наверное, ты ей подарил ожерелье и браслет?

— Нет, кусок мыла.

\*\*\*

Жена читает книгу об Африке и обычаях народов. И вдруг спрашивает мужа:

— Знаешь, в Африке есть племена, где мужчины продают своих жен. Если бы мы жили там, ты бы меня продал?

— Я бы тебя подарил!

\*\*\*

— Иван, знаешь ли ты, что такое эротика?

— Нет, у меня девять детей, и мне некогда заниматься наукой!

\*\*\*

Сидит мужик зимой в туалете. Ну сидит, сидит, вдруг как закричит:

— Вот жена — дура! Заставила двое кальсон надеть!

## Кроссворд

**По горизонтали:** 7. Устройство для замедления скорости. 8. Подбор цветов, характерный для данного живописца. 9. Множество. 11. Специальность. 12. Столица Турции. 13. Римский поэт. 14. Христо-роство. 16. Опасность, возможность возникновения неприятностей. 18. Нормативный акт высшего органа государственной власти. 21. Духовой музыкальный инструмент. 22. Персонаж «Илиады». 24. Часть механизма огнестрельного оружия. 25. Первая струна на скрипке. 26. Бальный танец. 28. Еще один бальный танец. 32. Заложник. 35. Большой подсвечник. 37. Водное млекопитающее. 38. Складной тренажер. 39. Единица измерения углов. 40. Попугай. 41. Происшествие, случай, событие. 42. Тип кузова легкового автомобиля.

**По вертикали:** 1. Верхняя часть тоннельной выработки. 2. Развлечение, потеха. 3. Место пребывания осужденных к лишению свободы. 4. Вершина в Больших Гималаях. 5. Класс надводных кораблей. 6. Отверстие, желобок. 9. Указание изготовителя продукции, помещаемое на изделии. 10. Персонаж романа А.Дюма «Три мушкетера». 15. Значительность и сложность содержания. 17. Зерновая культура родом из Индии и Непала. 18. Огненно-красное освещение неба над горизонтом при заходе солнца. 19. Священная книга мусульман. 20. Некий человек, кто-то. 21. Верхняя оконечность корабельной мачты. 23. Положение в спортивных играх с мячом. 27. Архиерейский камень. 29. Река на Камчатке. 30. Осадочная горная порода. 31. Остров у восточного побережья. 33. Торговое название в России материала акрилан. 34. Марка автомобиля. 35. Подвижное соединение двух тел. 36. Враг, недоброжелатель.

**По горизонтали:** 7. Парашют. 8. Пальма. 9. Мит. 11. Токрь. 12. Аккара. 13. Маршан. 14. Отава. 16. Урожа. 18. Закон. 21. Треть. 22. Елена. 24. Курок. 25. Прима. 26. Твист. 28. Танго. 32. Аманат. 35. Шахмат. 37. Афган. 38. Штатив. 39. Радик. 40. Ара. 41. История. 42. Линия.

**По вертикали:** 1. Капота. 2. Забава. 3. Тюрма. 4. Макалу. 5. Линкор. 6. Прорыв. 9. Марка. 10. Гримо. 15. Глубина. 17. Грехиха. 18. Закат. 19. Корал. 20. Некто. 21. Топ. 23. Аут. 27. Аметист. 29. Авача. 30. Глина. 31. Сахалин. 33. Нитрон. 34. Таврия. 35. Шарпир. 36. Непрут.

ОТВЕТЫ

Знаки Зодиака Благоприятные дни Неблагоприятные дни

### ОВЕН

январь 8, 12, 15, 20, 23, 26, 28 6, 10, 17, 19, 21, 25, 30

### ТЕЛЕЦ

январь 5, 8, 12, 16, 21, 25, 29 7, 11, 14, 18, 23, 26, 31

### БЛИЗНЕЦЫ

январь 5, 9, 14, 18, 23, 28 7, 12, 16, 20, 24, 30

### РАК

январь 6, 12, 15, 21, 26, 29 9, 13, 19, 24, 27, 31

### ЛЕВ

январь 6, 8, 14, 19, 23, 27, 30 5, 7, 9, 11, 16, 21, 25, 29

### ДЕВА

январь 7, 11, 16, 21, 26, 29 8, 14, 19, 24, 27, 31

### ВЕСЫ

январь 8, 13, 19, 22, 25, 28 6, 11, 15, 17, 21, 26, 30

### СКОРПИОН

январь 7, 11, 15, 20, 26, 29 9, 13, 18, 22, 27, 31

### СТРЕЛЕЦ

январь 5, 9, 14, 19, 23, 26, 31 7, 11, 17, 20, 25, 29

### КОЗЕРОГ

январь 7, 12, 15, 20, 26, 28 10, 13, 19, 24, 27

### ВОДОЛЕЙ

январь 5, 9, 14, 16, 19, 23, 27 10, 11, 17, 21, 25, 30

### РЫБЫ

январь 8, 12, 16, 22, 25, 30 6, 10, 17, 19, 23, 27, 31

Общественная редколлегия: В.А.Голуб, гл. агроном областной станции защиты растений «Воронежская»; В.А.Шайдарова, кандидат медицинских наук; А.Ф.Сидоренко, кандидат фарм. наук.

Индекс газеты «Сто советов» - 51177.  
Заказ № 237. Тираж 150000.  
ИПФ «Воронеж», пр. Революции, 39.  
Подписано в печать:  
по графику в 18.00, фактически в 18.00.

Звоните по тел.: 52-24-17.  
Пишите: 394026, г. Воронеж,  
ул. Плехановская, 53.  
Авторы несут ответственность  
за достоверность фактического материала.

Гл. редактор Е.Н.Бокова.

Газета зарегистрирована  
Комитетом Российской Федерации  
по печати № 06558 от 29 августа 1997 года.  
Цена договорная.



# Сто советов

№ 4, апрель 2000 г.

## В НОМЕРЕ:

- Семена к посеву
- Сорта картофеля, устойчивые к болезням
- Виноград неукрывной
- Помидоры — из семян
- Чтоб рассада не болела
- Черная ножка у капусты
- От вредного жука: народные средства и химия
- Старорусский лук
- Смородина из черенка
- Чтоб малина до осени зрела
- Весенняя мода
- К сердцу женщины — через поцелуй
- Гороскоп, кроссворд и многое другое

- Расписание работ по Луне на каждый день
- Суперстильные стрижки



### Уважаемые читатели!

С 1 апреля начинается подписка на газету «Сто советов» на II полугодие. Каталожная стоимость газеты (без услуг связи, которые в каждой области свои) — 19 руб. 80 коп. Оформить подписку можно в любом отделении связи РФ. Подпишитесь — не пожалеете!

Индекс 51177.



# Сто советов

№ 4, апрель 2000 г.

## В НОМЕРЕ:

- Семена к посеву
  - Сорта картофеля, устойчивые к болезням
  - Виноград неукрывной
  - Помидоры — из семян
  - Чтоб рассада не болела
  - Черная ножка у капусты
  - От вредного жука: народные средства и химия
  - Старорусский лук
  - Смородина из черенка
  - Чтоб малина до осени зрела
  - Весенняя мода
  - К сердцу женщины — через поцелуй
  - Гороскоп, кроссворд и многое другое
- Расписание работ по Луне на каждый день
  - Суперстильные стрижки



### Уважаемые читатели!

С 1 апреля начинается подписка на газету «Сто советов» на II полугодие. Каталожная стоимость газеты (без услуг связи, которые в каждой области свои) — 19 руб. 80 коп. Оформить подписку можно в любом отделении связи РФ. Подпишитесь — не пожалеете!

Индекс 51177.



## Православный календарь

### Апрель

- 7 — БЛАГОВЕЩЕНИЕ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ.  
Преставление святителя Тихона, патриарха Московского и всея Руси (1925).  
8 — Отдание праздника Благовещения Пресвятой Богородицы. Собор Архангела Гавриила.  
10 — Седмица 5-я Великого поста.  
15 — Похвала Пресвятой Богородицы.  
17 — Седмица 6-я Великого поста.  
18 — Перенесение мощей святителя Иова, патриарха Московского и всея Руси (1652).  
22 — Лазарева суббота.  
23 — ВХОД ГОСПОДЕНЬ В ИЕРУСАЛИМ (Вербное воскресенье).  
24 — Страстная седмица. Великий Понедельник.  
25 — Великий Вторник.  
26 — Великая Среда.  
27 — Великий Четверток. Воспоминание Тайной Вечери.  
28 — Великий Пятък. Воспоминание Святых спасительных Страстей Господа нашего Иисуса Христа. Строгий пост.  
29 — Великая Суббота.  
30 — СВЕТЛОЕ ХРИСТОВО ВОСКРЕСЕНИЕ. ПАСХА.

### Май

- 1 — Светлая седмица — сплошная. Понедельник Светлой седмицы.  
2 — Вторник светлой седмицы. Иверской иконы Божией Матери.  
3 — Среда Светлой седмицы.  
4 — Четверг Светлой седмицы.  
5 — Пятница Светлой седмицы. Иконы Божией Матери «Животный Источник».  
6 — Суббота Светлой седмицы. Великомученика Георгия Победоносца (303).  
7 — Антипасха. Неделя 2-я по Пасхе, апостола Фомы.  
8 — Седмица 2-я по Пасхе. Апостола и евангелиста Марка (63).  
9 — Радоница. Поминовение усопших. Святителя Стефана, епископа Великопермского (1396). Поминовение усопших воинов.  
13 — Апостола Иакова Зеведеева (44). Святителя Игнатия Брянчанинова, епископа Кавказского и Черноморского (1867).

## Воскрешение Лазаря

22 апреля святой Православной Церковью празднуется память о воскрешении Господом четыре дня пребывавшего умершим Лазаря. Случилось это так.

Во время пребывания Господа в Перее, Им было получено известие из Вифании о болезни любимого друга Лазаря, брата Марфы и Марии. Сестры надеялись, что Господь поспешит на помощь, но Он нарочно задержался в Перее еще на два дня. Сказав: «Эта болезнь не к смерти, а к славе Божьей». Да прославится через нее Сын Божий». Когда Иисус Христос пришел в Вифанию, Лазарь уже был мертв, четыре дня как похоронен и тело его начало разлагаться. Господь воскресил его! Христос совершил это чудо для того, чтобы перед Своими предстоя-

щими страданиями дать возможность людям одуматься, раскаяться и уверовать в Него. Многие из иудеев, видевших это, уверовали в Христа. А некоторые из них пошли к фарисеям и рассказали им о том, что сделал Иисус. Весть о чуде настолько взволновала первосвященников и фарисеев, что они немедленно собрали синедрион (совет) и, боясь потерять свои власть и влияние в народе, решили убить Христа. Они признавали чудеса Господа как действительные, но опасались, что могут возникнуть народные волнения, а этим воспользуются римляне и уничтожат даже ту тень самостоятельности, которая еще была у евреев. Воскрешение Лазаря было последним из чудес, совершенных Спасителем в Его земном служении (в Его земной жизни) до принятия крестных страданий и смерти.

## Вход Господень в Иерусалим

Торжественный вход Господень в Иерусалим празднуется в последнее воскресенье перед светлым праздником Пасхи, в этом году — 23 апреля. Это один из великих праздников, его еще называют Вербным воскресеньем. В этот день во время всенощной службы или заутрени освящаются ветви вербы или других растений. Держа в руках первые распускающиеся весенние ветви, верующие прославляют Спасителя как победителя смерти. Христос воскрешал умерших, и в этот самый день входил в Иерусалим для того, чтобы умереть за наши грехи, а впоследствии воскреснуть и тем самым избавить людей от вечной смерти и вечных мук. Ветка должна напоминать о будущем воскрешении всех нас из мертвых.

После воскрешения Лазаря, за шесть дней до еврейской Пасхи, Иисус Христос вошел в Иерусалим, чтобы показать, что Он есть истинный Христос Царь и идет на смерть добровольно, чтобы исполнить все сказанное о Нем как о Мессии пророками. Это великое событие служит как бы преддверием страданий

Христовых.

Как только в Иерусалиме узнали, что Иисус, воскресивший лежавшего 4 дня мертвым Лазаря, идет в город, множество народа вышло к Христу навстречу. Многие снимали с себя одежды и устилали ими Ему путь, другие срезали пальмовые ветви, несли их в руках и бросали на дорогу. И весь народ (включая младенцев), сопровождавший и встречавший Его, восклицал: «Осанна!», что в переводе означает «Даруй спасение!» (восклицание употреблялось как выражение радости и благословения, наподобие современного «Да здравствует!»).

Приблизившись к Иерусалиму, Господь со скорбью смотрел на него. Он знал, что, несмотря на подобную встречу, народ очень скоро отвергнет Его — своего Спасителя, и город будет разрушен. Примечательно, что в 70 г. римляне, начиная осаду Иерусалима, устроили свой лагерь как раз на том самом месте, на горе Елеонской, где находился Христос, и самая осада началась тоже незадолго до Пасхи. Тогда город был превращен в развалины...

## С Днем Ангела!

### Апрель

- 4 — Василий.  
5 — Василий, Дмитрий, Яков.  
6 — Петр, Степан, Яков.  
7 — Георгий, Тихон.  
8 — Василий, Алла, Анна, Лариса.  
9 — Иван, Матрена.  
10 — Степан.  
11 — Иван, Кирилл.

12 — Иван.

14 — Мария.

16 — Никита.

17 — Георгий.

18 — Семен.

20 — Георгий.

22 — Вадим.

23 — Александр, Яков, Федор, Максим.

24 — Иван, Яков.

25 — Василий, Иван.

27 — Антон, Иван.

28 — Андрей, Виктор, Трофим, Яков.

Анастасия, Василиса.

29 — Леонид, Василиса,

Галина, Ирина.

30 — Александр, Семен.

### Май

1 — Виктор, Иван.

2 — Георгий, Иван.

3 — Александр,

Григорий, Федор.

4 — Денис, Федор.

5 — Виталий, Всеволод, Федор, Лидия.

6 — Анатолий, Георгий, Семен, Александра.

7 — Алексей, Валентин,

Елизавета.

9 — Василий, Денис, Степан.

10 — Семен, Степан.

11 — Виталий, Кирилл,

Константин, Максим.

12 — Артем, Василий, Иван.

13 — Василий, Максим,

Никита, Яков.

14 — Тамара.



(Окончание. Начало в №2)

#### Уход за посадками

Через 5-7 дней после посадки картофеля проводят рыхление почвы (боронование). Агроприем направлен на разрушение почвенной корки и борьбу с сорняками. Рядки картофеля намечают вешками, а боронование проводят граблями. Следующее боронование проводят через 6-7 дней.

Наибольший эффект достигается, когда уда-

## Как дела насчет картошки

лось застать сорняки в начале прорастания (в фазе белой нити), то есть ростки еще не появились на поверхности.

Как только взойдут сорные травы, внутри кустов картофеля производится ручная прополка, ее делают по мере появления сорняков, при этом нельзя засыпать землей верхушки растений. Это делается лишь при заморозках. Но как только почва вновь прогреется, землю разгребают.

Первое окучивание проводят, когда высота кустов достигнет 12-15 см. Не рекомендуется выполнять этот агроприем при сухой жаркой погоде, оптимально — после дождя или полива, когда земля несколько провянет и не налипают на тяпку. Окучивание оберегает картофель от озеленения. Проводят его 1-3 раза в течение сезона выращивания картофеля, лучшее время суток — раннее утро.

Полив необходим в засуху, когда почва высыхает на глубину 7 см и более. Его проводят в вечернее время по 2-3 литра воды под куст. Особенно отзывчив на полив ранний картофель. Наиболее эффективен полив во время образования клубней, совпадающего с периодом бутонизации и начала цветения. При затяжной засухе надо поливать картофель с периодичностью 1 раз в полторы-две недели по 25-30 л воды на 1 м<sup>2</sup>. Нерегулярный полив вызывает израстание и растрескивание клубней. Если время упущено и почва пересохла, следует сначала произвести полив из расчета 10 л воды на 1 м<sup>2</sup>, а потом довести до нормы.

Подкормки делают в период бутонизации при слабом развитии растений или если удобрения не вносились весной и осенью. Сухие удобрения можно вносить рассыпью в междурядья на расстоянии 6-7 см от кустов. Затем производятся полив и рыхление. Нормы внесения из расчета на

куст: суперфосфата — 6 г, сернокислого калия — 4 г, аммиачной селитры — 3 г или нитроаммофоски — 12 г (удобрения продаются в порошках и гранулах) и золы — 20 г.

Можно давать подкормку и в виде растворов. Для первой подкормки (начало роста картофеля) берут на 10 л воды 1-2 столовые ложки азотных удобрений. Вторая подкормка

в период бутонизации: в 10 л воды тщательно размешивают 2 столовые ложки калийной соли (или 1 стакан золы) и 2-4 столовые ложки суперфосфата. Раствор распределяется из расчета полтора



литра на куст.

При подкормках необходимо придерживаться ряда правил. Так, нельзя опаздывать с подкормкой ее проводят до цветения. Во-вторых, избыток азота может привести к тому, что картофель будет жировать, то есть при интенсивном росте ботвы не будут образовываться клубни. Такой процесс можно приостановить внесением фосфорных и калийных удобрений, которые в случае необходимости можно заменить золой.

Качество картофеля улучшает обработка в период цветения или сразу после его завершения настоем суперфосфата (согласно инструкции). Это активизирует процесс фотосинтеза и увеличивает приток питательных веществ к клубням. Опрыскивание производят вечером при ясной, безветренной погоде.

Также в период цветения рекомендуется опрыскивать картофель раствором мочевины. Ее берутся на ведро (10 л) воды 100 г с добавлением 1 таблетки микроэлементов (например, «Новинка») или 50-60 г золы. Расход: 4-6 л на 10 м<sup>2</sup>. Во избежание ожогов ботву после этого желательнее опрыскать водой.

В период цветения и за месяц до уборки желательно обработать картофель бордоской жидкостью (согласно инструкции). Это средство способствует подавлению фитофтороза.

А.Дьякова, председатель  
Воронежского областного  
клуба садоводов-огородников.

## Выбери сорт

В последние годы выведено много высокоурожайных сортов картофеля. Члены Воронежского областного клуба садоводов-огородников предлагают краткие характеристики некоторых из них, полученные в результате анализа данных о выращивании этих сортов на опытных участках во влажные и засушливые годы без внесения в почву навоза и минеральных удобрений, а также без искусственного полива. Для определения устойчивости картофеля к различным заболеваниям производится визуальный и лабораторный анализ клубней.

Срок созревания ранних сортов картофеля 55-65 суток.

**Мавка** — ранний сорт универсального назначения. Клубни светло-желтого цвета, округло-овальные, кожура гладкая. Глазки мелкие, поверхностные, розовые. Мякоть белая, не темнеющая при резке. Масса товарного клубня 85-120 г. Крахмалистость высокая, вкусовые качества и лежкость хорошие. Сорт устойчив, слабо поражается фитофторозом, паршой и вирусными болезнями — умеренно. Урожайность высокая.

Среднеранние сорта дают товарные клубни через 80-85 суток после посадки.

**Адретта** — среднеранний сорт столового назначения. Клубни белые, округлой формы, массой 100-105 г. Крахмалистость высокая, картофель разваривается. Отличается очень хорошими вкусовыми качествами (4,5-5 баллов). Сорт устойчив к раку и нематодам, относительно устойчив к фитофторозу и вирусным заболеваниям, но подвержен поражению паршой и бактериальными гнилями, особенно если выращивается на тяжелых почвах. Наибольший урожай Адретта дает на дерново-подзолистых, суглинистых и супесчаных почвах. На глинистых почвах растет плохо.

**Топаз** — среднеранний сорт столового назначения. Клубни ровные, овальной формы с поверхностными глазками. Мякоть желтая, не темнеющая при резке. Вкусовые качества хорошие. Устойчив к парше и фитофторозу. Меньше других сортов поражается колорадским жуком. Дает хорошие урожаи в засушливые годы. В кусте обычно бывает 6-9 крупных клубней.

**Невский** — среднеранний сорт столового назначения. Окраска клубней белая с мелкими розовыми глазками. Масса клубней — 80-140 г. Мякоть клубня белая, не темнеющая при резке. Крахмалистость средняя, вкусовые качества хорошие. Сорт устойчив к раку и фитофторозу, умеренно поражается вирусными бо-

лезнями. Невский дает наибольшие урожаи на супесчаных и суглинистых почвах.

**Добро** — среднеранний, а в условиях юга Центрального Черноземья — ранний сорт столового назначения. Клубни округлые с тупой вершиной, светло-желтые с гладкой кожурой и среднеглубокими глазками. Средняя масса клубней составляет от 80 до 100 г. Мякоть белая, при резке не темнеет. Крахмалистость высокая. По пятибалльной системе вкусовые качества — 4,1-4,5 балла. Дает неплохие урожаи даже в засушливые годы. Сорт устойчив к раку; слабо поражается паршой; вирусными болезнями — в средней степени; фитофторозом — на уровне стандарта.

**Гатчинский** — среднеранний столовый сорт. Масса клубней — от 130 до 155 г. Крахмалистость средняя, вкусовые качества хорошие. Гатчинский устойчив к раку, слабо поражается паршой, сравнительно устойчив к вирусным болезням. Наивысшей урожайности удастся добиться на хорошо окультуренных легких и средних суглинках.

Все среднепоздние сорта можно убирать через 100 дней после посадки.

**Кристалл** — среднепоздний сорт универсального назначения. Клубни белые, округлые, масса достигает 100 г. Крахмалистость средняя, вкусовые качества удовлетворительные. Главным достоинством сорта является высокая урожайность. Число равномерно крупных клубней в кусте может достигать 23. Кристалл устойчив к нематоде, раку, фитофторозу.

**Зарево** — сорт среднепоздний, назначение универсальное. Клубни округлой формы, глазки мелкие, поверхностные. Масса товарного клубня 80-85 г. Сорт отличается высокими вкусовыми качествами (4,8-5 баллов). Растение устойчиво к раку и фитофторозу.

Подготовил В.Алексеев.  
Консультировала Н.Терешкина,  
гл. агроном-картофелевод  
ГУСХиП Брянской обл.



По срокам созревания различают 3 группы сортов капусты: раннеспелые сорта (Дитмарская, Грибовский 147, Номер первый, Июньская) имеют продолжительность вегетации от всходов до уборки 90-120 дней. Для использования на квашение выращивают среднеспелые сорта: Белорусская, Надежда, Слава. Вегетационный период 120-150 дней.

Для хранения используют поздние сорта: Подарок, Амагер — с периодом от всходов до уборки 150-180 дней.

Приступая к выращиванию рассады, необходимо учитывать, что возраст рассады раннеспелой капусты при высадке в открытый грунт должен быть 40-45 дней, среднепоздней — 35-40 дней.

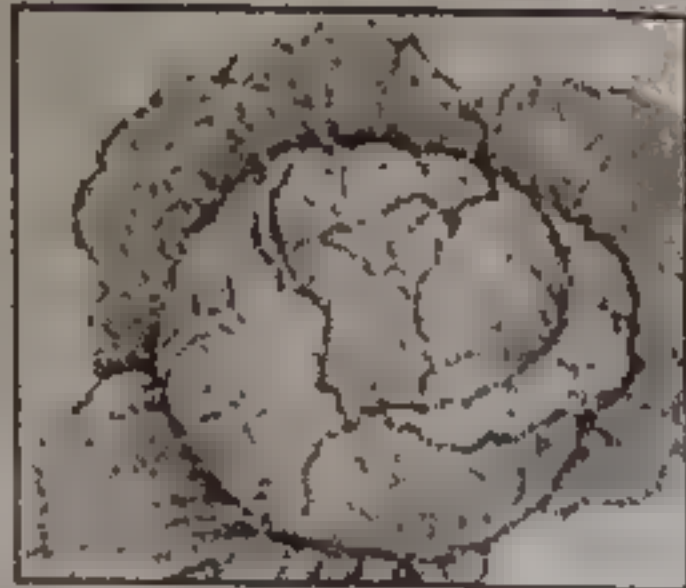
Семена ранних сортов капусты высевают на рассаду с середины марта, поздних и среднепоздних — со второй декады апреля.

Почву для выращивания рассады надо приготовить заблаговременно. Она должна быть плодородной, не зараженной инфекциями. Можно использовать смесь торфа и дерновой земли в соотношении 1:1. Землю с огорода лучше не брать, так как она может стать источником инфекции. В почвенную смесь рекомендуется добавить 1 ст. ложку суперфосфата в виде порошка и 2 ст. ложки древесной золы (на 1 ведро смеси). Почву тщательно перемешивают и насыпают в неглубокие ящики слоем 5 см. Затем намечают бороздки глубиной 0,5-1 см на расстоянии 3 см друг от друга. Семена высевают, расходуя 2-3 г на 1 кв.м, присыпают почвой, слегка уплотняют и поливают слабым раствором марганцовки (1 г на 10 л воды). При температуре +15...+18°C семена прорастают на 3-5-й день. С появлением всходов ящики ставят в прохладное, но светлое место, где температура воздуха +7...+8°C.

С появлением первого настоящего листочка сеянцы пересаживают. Почвенную смесь готовят из 7 частей торфа, 2 частей перегноя и 1 части дерновой земли. На каждый килограмм смеси добавляют 3 г суперфосфата (порошок) и 3-5 г древесной

золы. Полученную смесь хорошо увлажняют и заполняют ею ящики слоем 5 см. Затем нарезают кубики размером 5х5 см. В каждом кубике делают углубление, в которое высаживают сеянец, хорошо обжимают корешки почвой. Затем присыпают сухой почвенной смесью, чтобы предотвратить пересыхание. 1-2 дня рассаду выдерживают

## Выращивание рассады капусты



при температуре +18...+20°C, затем достаточно поддерживать +13...+15°C. Рассаду можно пикировать также в стаканчики или горшочки, заполненные почвенной смесью. Сеянцы при пикировке заглубляют до семядольных (первых) листочков.

В зависимости от внешнего вида растений проводят подкормки. Первую подкормку проводят в фазе 2 настоящих листьев аммиачной селитрой и сульфатом калия (по 10 г каждого на 10 л воды с добавлением 15 г суперфосфата; расход: 1 стакан раствора на 2 растения). Чтобы растения не вытягивались, ящики на подоконнике перемещают, рассаду подсыпают песком.

В первые 2-3 дня, пока рассада приживается, ее содержат при температуре +17...+18°C, а затем снижают до +13...+14°C днем, +10...+12°C ночью. С наступлением теплых дней, когда температура воздуха достигнет +7°C, ящики с рассадой можно выносить на улицу, а при выращивании рассады в теплицах вести активное вентилирование. За 10 дней до высадки в грунт рассаду следует закалывать, оставляя ее на ночь на открытом воздухе. В этот период проводят вторую подкормку огородной смесью (30-40 г на 10 л воды) или смесью мочевины и сульфата калия (по 1 ст. ложке на 10 л воды).

Часто у молодой рассады утончается и темнеет стебель (на уровне почвы), рассада вянет и погибает, что вызвано опасным заболеванием капусты (черная ножка). Возбудитель этого заболевания сохраняется в почве и растительных остатках, особенно при длительном бессменном использовании парников. В

случае раннего поражения всходов растения полегают и гибнут. При более позднем поражении рассада после высадки в грунт слабо развивается, отстает в росте, урожай снижается. Развитию болезни способствует высокая влажность почвы и ее кислая реакция. Чаще всего страдают загущенные посевы в результате избыточного внесения удобрений, особенно азотных. Развитию болезни способствуют также избыточный полив, слабое

проветривание, резкие перепады температур. Наименее поражаемые сорта: Московская поздняя, Амагер, Белорусская.

Из мер борьбы можно посоветовать обеззараживание семян перед посевом иммуноцитотом или ризопланом, согласно инструкции.

Можно обеззараживать семена, прогревая их в воде, нагретой до температуры +45...+50°C, в течение 15-20 минут, затем их охлаждают, поместив на 10-12 часов в нижнюю часть холодильника, где хранятся овощи. Закаливание семян повышает холодостойкость и ускоряет их прорастание. Рекомендуется использование свободной от инфекции почвы, обеззараживание ее путем обильного полива раствором марганцовки (1,5 г на 10 л воды).

В парниках, если почва кислая, можно проводить известкование почвы. При выращивании рассады в парниках не допускать загущения посевов, резкого повышения температуры и влажности почвы и воздуха. За 10-15 дней до выборки растений при теплой погоде снимают парниковые рамы, а при выращивании в пленочных теплицах — за 5-6 дней до выборки убирают боковые рамы, открывают форточки или снимают рамы на кровле теплицы. Необходимо систематически проветривать теплицы для снижения температуры и влажности, своевременно рыхлить почву, не допуская переувлажнения, подсыпать растения песком (слоем до 2 см), что способствует подсушиванию почвы и образованию дополнительных корней. Перед высадкой в грунт больные растения выбраковывают.

В.Голуб, гл. агроном станции защиты растений «Воронежская».

## Неукрывная культура винограда

Ранее в нашей газете виноградарям-любителям были представлены сорта и гибридные формы, кусты которых необходимо укрывать на зимний период. Мы намерены и в дальнейшем знакомить читателей с такими же сортами, представляющими интерес для любительского виноградарства в средней полосе России. Но сегодня хотелось бы описать некоторые сорта, которые можно выращивать у нас в неукрывной культуре.

**Сеянец Злобина.** Выведен воронежским любителем А.А.Злобиным. Срок созревания в условиях северной части Воронежской области — начало сентября. Кусты сильнорослые, урожайные. Грозди, в среднем, массой 350 г, конические, плотные. Ягоды — до 3,5 г, округлые, светло-зеленые, сочные, приятного гармоничного вкуса. Побеги вызревают хорошо. Устойчив к заболеваниям, для профилактики достаточно одно- или двукратной обработки от милдью. По наблюдениям, в городской черте подмерзания открытых кустов в зимнее время не случилось.

**Мукузани.** Ранне-среднего срока созревания (середина сентября). Сильнорослый, высокоурожайный. Грозди удлиненные, массой до 250 г, цилиндрические, с одним крылом, плотные. Ягоды — 2 г, округлые, светло-фиолетовые, сочные, сахаристые, приятного вкуса. Побеги вызревают очень хорошо. Устойчивость к болезням высокая, химобработок не требуется. Высокая морозостойкость.

**Россошанский золотистый.** Местная форма (г. Россошь находится в 220 км южнее Воронежа). Срок созревания — начало сентября. Кусты очень рослые, урожайные — на побегах может быть по три соцветия. Грозди в среднем массой 250 г, конические, плотные. Ягоды — 2-2,5 г, округлые, чуть прозрачные, золотистые, с хорошим сахаронакоплением и мускатным тоном во вкусе. Требуется один или два раза (в зависимости от погодных условий) обработать от милдью.

**Замечание от автора.** Для виноградной лозы опасно обледенение после оттепелей. В этом случае даже у высокоморозостойких сортов глазки могут погибнуть при сравнительно небольшом морозе. Поэтому лучше для подстраховки кусты осенью снять со шпалеры и положить на землю, защитив их от мышей сосновыми (еловыми) ветками.

М.Абузов, виноградарь-любитель.



**«Как избежать стрелок у лука, посаженного из севка, и у чеснока?»**

— Чтобы не было стрелкования лука-репки, надо правильно хранить лук-севок. Различают теплый и холодный способы хранения. При теплом хранении температура в помещении должна быть +18...+25°C, а при холодном -1...-3°C. Если хранить лук-севок при других температурах, то впоследствии лук-репка даст стрелки.

Можно хранить лук-севок в земле. Для этого находят укромное место, где зимой не капляется больше снега, а весной не бывает талой воды. Выкапывают яму глубиной 70 см, ставят в нее обернутый мешковиной ящик с луком-севком и засыпают землей. Сверху для утепления набрасывают солому или листья (50-60 см). Закладывают лук-севок на хранение перед заморозками. Этот способ обеспечивает хорошую сохранность лука (90%). В конце марта ящики достают, лук сортируют и выбрасывают незначительные отходы. Большие партии севка лучше хранить в лукохранилищах, где осенью применяется теплый способ хранения, а с наступлением зимы — холодный.

Чеснок делят на два подвида: стрелкующийся и нестрелкующийся. Сорта каждого подвида сохраняют свои особенности в относительно узких экологических зонах и при переносе из одних условий в другие могут изменяться, то есть образовывать стрелки. В Центрально-Черноземном регионе чаще выращивают чеснок озимый, подвид стрелкующийся, который требует обламывания стрелок.

Существуют сорта ярово-

го чеснока, не образующие стрелок, но они в нашей зоне применяются редко, так как по урожайности уступают озимым сортам.

**«Когда считать морковь и редьку созревшими, чтобы убирать на хранение? Л.И.Сергеева, Воронежская область, с. Дерезовка».**

— Огороднику надо знать, что при средней температуре воздуха +5...+6°C прирост корнеплода заканчивается. В

нашей зоне морковь и редьку обычно убирают на хранение в сентябре. Нельзя до-

пускать, чтобы корнеплоды повреждались заморозками. Копать лучше вилами, так как лопатой корнеплоды могут быть порезаны или помяты, а значит, непригодны для хранения. После выкапывания необходимо сразу же обрезать ботву, так как через листья корнеплоды теряют много влаги и становятся дряблыми. На моркови оставляют 1,5 см ботвы. С редьки срезают всю ботву.

**«Можно ли в период вегетации обрывать нижние листья у кочанной капусты и у свеклы? Отражается ли это на развитии растения? В.И.Артюхова, пос. Давыдовка, Воронежская обл.».**

— Часто огородники допускают ошибку — обламывают листья капусты, свеклы и других культур (например, для того, чтобы использовать их в качестве корма для домашней птицы). Этого делать нельзя. При удалении здоровых листьев растениям наносится вред. Страдает корневая система, меньших размеров образуются

кочаны у капусты и корнеплоды у столовой свеклы. Обламывать можно только поврежденные, полусохшие или сгнившие листья.

**«Отчего внутри кочана белокочанной капусты черные листья? Почему морковь не сладкая, грубая и гниет при хранении? А.Н.Анучина, г. Воронеж».**

— Листья капусты могут чернеть в результате подмораживания. Белокочанная

капуста без вреда переносит температуру -6...-8°C, но предназначенные для хранения

кочаны необходимо убирать до наступления заморозков. При этом отбирают наиболее плотные, оставляя у них два зеленых кроющих листа и кочерыгу длиной 2-4 см. Черные листья могут образовываться при неправильном хранении. Капуста хорошо хранится в течение 4-7 месяцев при температуре 0...-1°C и относительной влажности воздуха 90-95%.

Почернение листьев может также быть результатом поражения кочана сосудистым бактериозом на поле, что впоследствии проявляется при хранении.

Для того, чтобы точно определить причину поражения листьев капусты, необходимо провести лабораторные исследования кочана. Это можно сделать на кафедре защиты растений Воронежского агроуниверситета и на областной станции защиты растений.

Занимаясь овощеводством, надо знать, как вырастить и сохранить морковь так, чтобы в корнеплодах на-

ходилось максимальное количество полезных веществ. Современные сорта и гибриды имеют высокое содержание каротина, сахара, сухих веществ. По мнению ученых, в корнеплодах содержатся альфа-, бета- и гамма-изомеры каротина. Это отражается на окраске корнеплода моркови. В красных корнеплодах больше бета-каротина, в оранжевых — альфа-каротина. При неправильном выращивании значительно снижается содержание альфа-каротина, корнеплоды приобретают бледную окраску и при хранении теряют вкусовые качества, становятся горьковатыми (это относится к любому сорту).

Образование каротина лучше происходит во время роста при температуре воздуха +15...+22°C. В жаркое, засушливое лето морковь может приобрести горький привкус. Чтобы избежать этого, необходимо регулярно ее поливать.

Морковь хорошо растет и накапливает каротин на плодородных, хорошо аэрируемых почвах. Выращенная на бедных песчаных почвах морковь во время хранения начинает горчить. В период развития растение должно быть достаточно обеспечено калием. Это нужно для того, чтобы корнеплоды хорошо хранились.

Морковь следует хранить при низкой положительной температуре (+1...+2°C) и относительной влажности воздуха 90%. Нельзя допускать резких перепадов температуры, следствием которых может быть появление влаги на корнеплодах и отращивание ботвы. А это приводит к тому, что морковь начинает портиться и гнить.

Подготовила А.Жолудева.

## Чтобы уберечь сад от ожогов

**«Почему вдруг начинает темнеть (как обожженный) ствол яблони и она начинает сохнуть? Т.Мишина, Старый Оскол, Белгородская область».**

Одной из причин потемнения и в дальнейшем высыхания коры ствола яблони является неправильно выполненная обрезка. Не обработанные садовым варом места ран выделяют липкий сок, на который поселяется сажистый грибок. Почерневшие места с поселившимся грибком получа-

ют дополнительные солнечные ожоги. В этих местах кора растрескивается, засыхает и отстает от ствола. Если таких участков на дереве много, оно через год-два погибает.

Чтобы избежать этого, необходимо делать вовремя (в нашем районе с начала марта до середины апреля) еже-

годную обрезку деревьев, чтобы не допускать болезненных срезов крупных веток.

Вторая причина — отсутствие работ по борьбе с вредителями, например, тлей, которая тоже зачастую является причиной гибели плодового дерева. Тля выделяет много липкого вещества, питающего муравьев. Вот на него и поселяется тот же сажистый грибок. Он полностью покрывает ствол, что вызывает не только солнечные ожоги, отмирание коры, но и тормо-

зит развитие дерева.

С тлей борются с помощью препаратов «Шерпа», «Каратэ», «Золон», «Карбофос», «Фастак», используя их согласно инструкции.



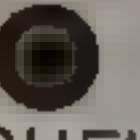




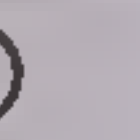
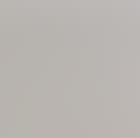
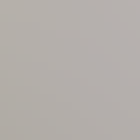



Чтобы избежать солнечных ожогов, осенью стволы и все развилки ветвей, а также места, пораженные сажистым грибком, красят специальной краской для побелки стволов «Акра 15М».

И.Бабин, гл. агроном «Воронежсадпитомник».








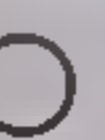



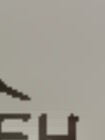



# ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ РАБОТ





При проведении работ следует учитывать погодные условия и климатические особенности региона (Продолжение в следующем номере).

Дата	Время	Фазы Луны, знаки Зодиака	Виды работ
<b>АПРЕЛЬ</b>			
ПН 3.04 ВТ 4.04 СР 5.04	с 19:22 до 23:29	Новолуние 4.04 в 22:13 (неблагоприятные дни Новолуния 3-5.04)  ОВЕН	Очистка сада и огорода от мусора. Опрыскивание от болезней и вредителей.
СР 5.04 ЧТ 6.04 ПТ 7.04 СБ 8.04	с 23:29 до 1:58	 ТЕЛЕЦ	Посев под пленку или в теплицу лука на перо, петрушки на зелень, салата, шпината, щавеля для получения ранней зелени. Выкладка картофеля на проращивание. Посев редиса под пленку. Посев белокочанной капусты (поздней), кольраби (ранней) на рассаду. Посев огурцов на рассаду для теплиц и грунта с пленочным укрытием. Работы проводить только 6 и 7 апреля.
СБ 8.04 ВС 9.04 ПН 10.04	с 1:58 до 4:16	 БЛИЗНЕЦЫ	Очистка сада и огорода от опавшей листвы. Освобождение зимовавших растений от укрытий. Опрыскивание от вредителей и болезней.
ПН 10.04 ВТ 11.04 СР 12.04	с 4:16 до 7:16	 РАК	Посев в теплицу на рассаду для открытого грунта баклажанов, кабачков, капусты белокочанной (поздней), капусты цветной и кольраби (ранних). Посев огурцов на рассаду для теплиц и грунта с пленочным укрытием. Посев под пленку или в теплицу зеленных. Посев в открытый грунт редиса. Высадка в обогреваемые теплицы рассады перца сладкого, томатов. Работы проводить только 10.04-11.04.
СР 12.04 ЧТ 13.04 ПТ 14.04	с 7:16 до 11:19	 ЛЕВ	Очистка сада и огорода от мусора. Освобождение растений от укрытий. Опрыскивание от вредителей и болезней.
ПТ 14.04 СБ 15.04 ВС 16.04	с 11:19 до 16:36	 ДЕВА	Обработка земли: закрытие влаги, рыхление, окучивание, мульчирование. Прививка и перепрививка плодовых деревьев. Опрыскивание от вредителей и болезней. Посев в открытый грунт укропа, петрушки.
ВС 16.04 ПН 17.04 ВТ 18.04	с 16:36 до 23:35	Полнолуние 18.04 в 21:42 (неблагоприятные дни Полнолуния 17-19.04)  ВЕСЫ	Обработка земли: закрытие влаги, рыхление, окучивание, мульчирование, полив. Пикировка рассады. Посев в теплицу на рассаду для открытого грунта кабачков, баклажанов. Весенняя обработка клубники. Посев редиса под пленку. Посев в открытый грунт укропа, петрушки, салата, шпината, моркови. С растениями и семенами работать только 16.04 с 16:36 и 17.04 до 21:00
ВТ 18.04 СР 19.04 ЧТ 20.04 ПТ 21.04	с 23:35 до 8:58	 СКОРПИОН	Посев в открытый грунт гороха, лука-чернушки, моркови, петрушки, редьки, салата, шпината, щавеля, кукурузы, посадка лука-севка, картофеля, возможен посев семян подсолнечника. Посев под пленку редиса. Посев на рассаду для открытого грунта белокочанной (поздней) и цветной (летней) капусты, кольраби (ранней), спаржи. Посев огурцов на рассаду для теплиц и грунта с пленочным укрытием. Весенняя обработка клубники, посадка усов. Высадка рассады перцев в обогреваемую теплицу. Работы проводить только 19-20.04.
ПТ 21.04 СБ 22.04 ВС 23.04	с 8:58 до 20:47	 СТРЕЛЕЦ	Посев в открытый грунт кукурузы, лука на репку, редиса, репы. Высадка в теплицы рассады перцев и томатов. Посадка в открытый грунт корневищ хрена, зубков чеснока. Опрыскивание от болезней и вредителей.
ВС 23.04 ПН 24.04 ВТ 25.04 СР 26.04	с 20:47 до 9:42	 КОЗЕРОГ	Посев на рассаду цветной и белокочанной капусты, огурцов, кабачков. Посадка картофеля, лука-севка. Весенняя обработка клубники, посадка усов. Посев в открытый грунт редиса, моркови, петрушки. Высадка в открытый грунт рассады ранней белокочанной капусты, брокколи, савойской капусты. Посадка хрена. Посадка в теплицу рассады томатов, огурцов. Обработка плодовых деревьев и ягодных кустарников. Работы проводить 24-25.04.
СР 26.04 ЧТ 27.04 ПТ 28.04	с 9:42 до 21:06	 ВОДОЛЕЙ	Опрыскивание от болезней и вредителей. Прореживание всходов, прополка сорняков. Удаление больных и лишних ветвей деревьев и кустарников, удаление лишней поросли.
ПТ 28.04 СБ 29.04 ВС 30.04 ПН 1.05	с 21:06 до 4:55	 РЫБЫ	Посев в грунт редиса, редьки, петрушки на корень, моркови, гороха, посадка лука-севка, картофеля. Высадка овощной рассады в теплицу и открытый грунт. Обработка клубники и посадка усов. Работы проводить только 29-30.04.
ПН 1.05 ВТ 2.05 СР 3.05	с 4:55 до 8:54	 ОВЕН	<b>МАЙ</b> Посадка лука на перо и на репку, перца жгучего, салата, шпината — только 1-2.05. Рыхление сухой земли, прореживание всходов, прополка сорняков, борьба с вредителями.



Дата	Время	Фазы Луны, знаки Зодиака	Виды работ
<b>Новолуние 4.05 в 8:12 (неблагоприятные дни Новолуния 3.05-5.05)</b>			
СР 3.05 ЧТ 4.05 ПТ 5.05	с 8:54 до 10:23	 ТЕЛЕЦ	Полив и подкормка органическими удобрениями. Опрыскивание от вредителей и болезней.
ПТ 5.05 СБ 6.05 ВС 7.05	с 10:23 до 11:14	 БЛИЗНЕЦЫ	Посев в открытый грунт кустистой фасоли, петрушки на зелень. Обработка, посадка и пересадка клубники. Работы проводить 6.05 – 7.05.
ВС 7.05 ПН 8.05 ВТ 9.05	с 11:14 до 13:01	 РАК	Посев в открытый грунт бахчевых, кабачков, гороха, фасоли, капусты, обычной и цветной, кукурузы, огурцов, перца жгучего, петрушки на зелень, обычной и цветной, салата, шпината, щавеля, лука на перо. Посадка в теплицу и грунт с пленочным укрытием рассады огурцов, сладкого перца, баклажанов. Посадка и пересадка клубники. Посев редиса под пленку. Прививка и перепрививка плодовых деревьев.
ВТ 9.05 СР 10.05 ЧТ 11.05	с 13:01 до 16:41	 ЛЕВ	Рыхление сухой земли. Удаление поросли и больных растений. Опрыскивание растений от болезней и вредителей. Посев подсолнечника — 9-10.05.
ЧТ 11.05 ПТ 12.05 СБ 13.05	с 16:41 до 22:27	 ДЕВА	Посев петрушки на зелень. Обработка земли. Прореживание всходов, прополка сорняков. Опрыскивание от болезней и вредителей.
СБ 13.05 ВС 14.05 ПН 15.05 ВТ 16.05	с 22:27 до 6:16	 ВЕСЫ	Посадка картофеля. Высадка рассады баклажанов, кабачков, капусты, огурцов в теплицу и грунт. Посев гороха. Обрезка усов клубники, обработка, посадка и пересадка ягодных кустарников, земляники. Посев редиса (всходы редиса во избежание цветения укрывать темной пленкой с 20 до 8 часов ежедневно). Работы проводить только 14-15.05.
ВТ 16.05 СР 17.05 ЧТ 18.05	с 6:16 до 16:09	 СКОРПИОН	<b>Полнолуние 18.05 в 11:35 (неблагоприятные дни Полнолуния 17.05-19.05)</b> Посев бахчевых. Высадка в теплицу и открытый грунт рассады кабачков, баклажанов, капусты, огурцов, перцев. Повторный посев укропа, петрушки, сельдерея. Посадка лука на перо и на репку. Посадка картофеля. Обработка, посадка и пересадка клубники. Посев кукурузы. Высадка в грунт рассады томатов. Посев редиса (всходы редиса укрывать ежедневно, с 20 до 8 часов).
ЧТ 18.05 ПТ 19.05 СБ 20.05 ВС 21.05	с 16:09 до 4:01	 СТРЕЛЕЦ	Рыхление сухой земли, прореживание всходов, выпалывание сорняков, борьба с вредителями. Посадка кукурузы, лука на репку. Посадка в грунт рассады перцев, томатов. Посев редиса (всходы редиса ежедневно укрывать с 20 до 8 часов).
ВС 21.05 ПН 22.05 ВТ 23.05	с 4:01 до 17:00	 КОЗЕРОГ	Посадка кустистой фасоли, картофеля, лука на репку, петрушки на корень, свеклы. Высадка в грунт рассады перца жгучего, томатов. Посев в открытый грунт моркови.
ВТ 23.05 СР 24.05 ЧТ 25.05 ПТ 26.05	с 17:00 до 5:07	 ВОДОЛЕЙ	Рыхление земли, прореживание всходов, удаление сорняков, борьба с вредителями и болезнями. Обрезка усов клубники. Пасынкование томатов, формирование плетей огурцов в теплице. Вырезка лишних побегов и поросли вишни, малины, сливы.
ПТ 26.05 СБ 27.05 ВС 28.05	с 5:07 до 14:08	 РЫБЫ	Посев в открытый грунт скороспелой летней моркови, петрушки на корень, свеклы. Размножение декоративных и ягодных кустарников. Работы проводить только 27.05.
ВС 28.05 ПН 29.05 ВТ 30.05	с 14:08 до 19:02	 ОВЕН	Посев скороспелой летней моркови, петрушки на корень, редиса, редьки, свеклы. Прореживание всходов, прополка сорняков.
ВТ 30.05 СР 31.05 ЧТ 1.06	с 19:02 до 20:34	 ТЕЛЕЦ	Обработка почвы. Повторный посев зеленных, скороспелой летней моркови, репы, свеклы, редьки, редиса.

**ПРИМЕЧАНИЯ:**  
 11.04 в 17:30 — первая четверть  
 26.04 в 23:31 — последняя четверть  
 11.05 в 0:01 — первая четверть  
 25.05 в 15:55 — последняя четверть

-  — растущая Луна;
-  — Полнолуние;
-  — убывающая Луна;
-  — Новолуние.

Составила Л. Широкова, астролог-консультант Московской академии мировой астрологии и метаинформации.

**СТО СОВЕТОВ**



# Томаты из семян

**«Можно ли вырастить томаты безрассадным способом, проводя посев семенами в почву?»**

Можно, но, кто желает выращивать томаты семенами, помните, что урожай вы получите позже и не такой высокий, нежели бы вы проводили посадку рассадой.

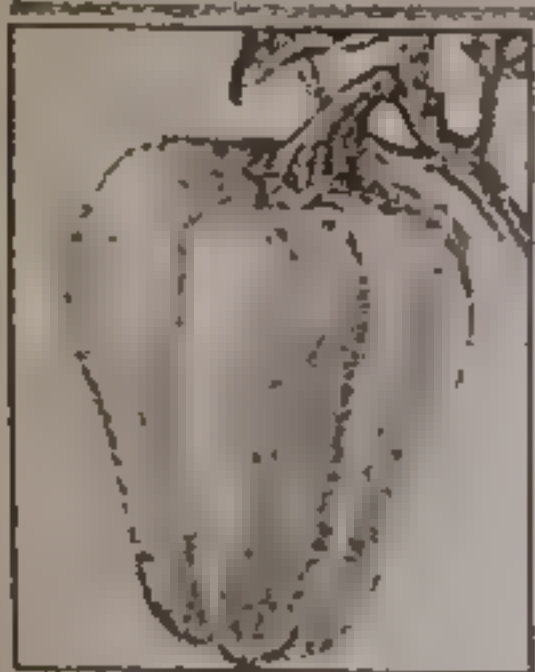
Посев семян томатов в открытый грунт производят непосредственно в лунки по 2-3 непророщенных семени (из взошедших ростков оставляют один, лучший по развитию). Посев производят при температуре почвы, благоприятной для прорастания семян, от +15°C и выше. Пророщенными семенами томаты в открытый грунт можно сажать при температуре почвы от +18°C и выше. А это значит, посев в нашем Черноземье возможно произ-

водить с 25 мая и позднее, так как май не всегда бывает жарким. Низкорослые суперранние сорта сажают в ряду через 20-30 см, ранние — через 40-45 см, на расстоянии между рядами 60-80 см. В числе лучших суперранних сортов (имеющих более ранний срок созревания) можно назвать сорт Невский (Полярный), выведенный в Северо-Западном НИИ сельского хозяйства, его плоды успевают вызреть даже при выращивании в северной зоне страны. Масса плода 50-70 г, при пасынковании — 100-120 г. Можно также рекомендовать аналогичные сорта «Север», «Балтийский», «Ладога», «Карлик 1185» и другие. Из ранних томатов в грунт можно сеять сорт «Белый налив 241». Это лучший сорт из ранних и по урожаю и по вкусовым качествам. Эти же сорта можно сеять и под пленочные укрытия (желательно под двумя слоями пленки) в более

ранние сроки — с 15 апреля.

Нужно помнить, что семена, посеянные в грунт, прорастают позже, так как оптимальная (лучшая) температура для их прорастания +24...+26°C, а в почве такая температура бывает, как правило, только в конце мая — начале июня. Плоды томатов, посеянных в грунт семенами сортов суперранних и ранних сроков созревания, поспевают только в августе. Ибо от всходов до начала цветения в обычных условиях в открытом грунте проходит 50-60 дней и от цветения до созревания первых плодов на растениях проходит еще 45-50 дней. А вы знаете, что цветение происходит на растениях постепенно, снизу вверх. Более урожайные сорта, засолочные, в грунт можно сеять семенами только в теплицах под целлофановым укрытием с 15 апреля по 1 мая. Это среднерослые сорта «Моя мечта», «Превосходные», «Никоновские» и высокорослые — «Космонавт Волков», «Донской» и другие.

**За справками можно обращаться по тел. 48-76-57.**



## Немного о рассаде перца

**«Расскажите о сладком перце».**

Мы уже неоднократно писали об этой культуре, поэтому сегодня даются лишь

краткие рекомендации.

Сладкий перец более, чем томаты, требователен к условиям выращивания. Ему необходимы более высокие температуры и влажность почвы. Вы уже, конечно, посеяли его на рассаду. При появлении массовых всходов в горшках или ящиках, где выращивается рассада в течение 5-6 дней температуру снизьте до +16...+18°C, чтобы сеянцы перца не вытягивались, в дальнейшем поддерживайте ее в пределах +22...+26°C днем и +15...+16°C — ночью. Для этого вынесите рассаду на ночь на кухню и приоткройте немного форточку, но рассада должна находиться в стороне от воздушного потока, идущего из форточки. Рассада может вытягиваться и при загущенном посеве семян в ящике, и при недостатке света. При прореживании рассады можно подрезать ненужные ростки ножницами около поверхности почвы,

чтобы не выдергивать их и тем самым не повредить корневую систему рядом стоящего более сильного растения, которое мы оставляем. При нормальных условиях и соблюдении температурного режима при выращивании рассады пересадку производят после всходов (в фазе 1-2 настоящих листьев), в горшочки или ящики, заполненные свежей питательной смесью, состоящей из земли, перегноя, песка в соотношении 6:3:1. Рассада готова к высадке в грунт в фазе 8-9 настоящих листочков, желательно когда она уже сформировала бутоны.

Высаживать рассаду в грунт в пленочную теплицу или под пленочные тоннели нужно, когда температура почвы на глубине 10 см достигнет +15°C, а температура воздуха будет не менее +17...+18°C, на расстоянии между рядами 45-50 см, между растениями — 35-40 см. В открытый грунт рассаду желательно высаживать, когда температура воздуха будет не ниже +18°C днем, а ночью не ниже +16°C. Посадку перца надо производить на открытых, хорошо освещенных солнцем участках. При

недостатке света в пору цветения пыльца теряет жизнеспособность, могут появиться плоды без семян, сплюснутой, уродливой формы, недоразвитые и легковесные. Опадают бутоны, завязи, желтеют и осыпаются листья. С понижением влажности почвы (без полива) формирование бутонов, цветение и завязывание плодов задерживаются, а это приводит к снижению урожая и, главное, вызывает заболевания у сформировавшихся плодов. Влажность почвы не должна превышать 75-80%, иначе корневая система начнет гнить.

Растения перца могут повреждать тля и паутинный клещ, серая гниль. При обнаружении на перце тли или клеща посевы нужно обработать настоем чеснока и одуванчика. Нужно стакан пропущенного через мясорубку чеснока (зелень, зубки), стакан пропущенных через мясорубку листьев одуванчика и 1 столовую ложку мыла развести в 10 литрах воды, процедить и полученным раствором опрыскивать растения в пасмурную погоду или вечером. А чтобы растения перца не поражались серой гнилью, поливайте их только теплой водой.

*На вопросы отвечал воронежский селекционер-любитель Н.Быханов.*

## Чего нельзя делать при поливах сада?

Нельзя поливать плодовые деревья часто и понемногу. Это вредно для них, так как влага не проникает к корням и к тому же не пропускает к ним воздух. Для молодых неокрепших деревьев такая ежедневная «забота» может оказаться губительной. Плодовые деревья поливают редко — 2-3 раза за лето (на юге 4 раза), но обильно, расходуя на каждое 7-10-летнее дерево 12-15 ведер воды.

Лучше всего лить воду в кольце-

вую канавку по окружности кроны. Плохо поливать деревья в лунки, сделанные у стволов. Во-первых, это бесполезно, потому что все мелкие всасывающие корни расположены далеко от ствола. А во-вторых, это может оказаться вредным для штамба дерева.

Нельзя постоянно держать почву переувлажненной. Избыток влаги для дерева не менее вреден, чем ее недостаток. В переувлажненной почве

уменьшается газообмен, замедляется деятельность полезных микроорганизмов, снижается температура и в результате может начаться отмирание корней.

Нельзя без крайней необходимости проводить поливы в конце лета, когда рост деревьев подходит к концу. После полива рост может возобновиться, и деревья не успеют закончить его до наступления осени. Зимой неокрепшая древесина обмерзнет.

*Консультировал А.Сычев, канд. с/х наук.*



Экологически чистые способы борьбы с колорадским жуком требуют большого терпения и тщательного исполнения рекомендаций по приготовлению растворов. Чтобы добиться желаемого эффекта, их необходимо многократно использовать в течение лета.

Средством профилактики против самого распространённого вредителя является ранняя посадка картофеля, чтобы ботва успевала развиться и

огрубеть до массового лета жука. Борьбу желательно начинать при первом же появлении вредителя, поэтому уже всходы картофеля, а затем ботву рекомендуются опылять каждые 3-4 дня просеянной древесной золой.

Более радикальны различные настои, которые целесообразно чередовать друг с другом. Приводим рецепты и рекомендации по применению некоторых из них.

При появлении жуков и их личинок картофель опрыскивают настоем полыни с золой: 0,5 кг ботвы полыни, 1 стакан древесной золы, 1 столовую ложку жидкого мыла заливают горячей водой, потом растирают, настаивают 3-5 часов, процеживают, дополняют водой до объема 10 литров.

Трижды в течение сезона выращивания картофеля можно применять настой девясила. 100 г измельченных сухих корней этого растения заливают 10 л крутого кипятка и ставят в

прохладное место на сутки. Настой процеживают и опрыскивают им растения.

Прост и доступен мыльно-зольный раствор. Для его приготовления 1 кг древесной золы в течение 15 минут кипятят в 10 л воды. Настаивание длится

двое суток, затем в настое растворяют 40-50 г

хозяйственного мыла, после чего он готов к применению.

Опрыскивание можно производить настоем листьев тополя. Полведра листьев кипятят в 10 л воды в течение 15 минут, настаивают 3-4 дня. Перед применением процеживают.

Из листьев и пасынков помидоров готовят следующий настой: 1 кг зелени измельчают и заливают 10 л холодной воды. Через 3-5 часов добавляют 2 столовые ложки жидкого или 40 г обычного хозяйственного мыла.

Горький перец отваривают в воде в течение 2 часов (100 г перца на 10 л воды). Добавляют 40 г хозяйственного мыла. Опрыскивание ботвы производят остывшим настоем.

200 г стрелок или головок чеснока настаивают в 10 л воды 10-12 часов. Перед применением добавляют 40 г хозяйственного мыла.

Пользуясь этими средствами, надо учитывать, что они не избавят радикально ваши картофельные посадки от опасного вредителя, но лишь могут уменьшить его количество.

А.Дьякова, председатель  
Воронежского областного  
клуба садоводов-огородников.

## Новые средства

**«Чем можно защитить от колорадского жука посадки картофеля, грядки с томатами или баклажанами?»**

Зарубежными фирмами разработан ряд новых инсектицидов для борьбы с колорадским жуком. В этом году любителям-огородникам предлагается сразу 3 новых высокоэффективных препарата, обладающих помимо контактного и системным действием. Это значит, что препарат способен распространяться по растению, и ядовитыми после обработки становятся даже те листья, на которые инсектицид не попал.

Один из эффективных препаратов — **Регент 25**. Этот инсектицид разработан французской фирмой «Рон-Пуленк» специально для приусадебных хозяйств. Он обладает высокой стартовой биологической активностью, обеспечивает гибель как взрослого жука, так и личинок в течение нескольких часов. Кроме того, его отличает продолжительность защитного периода (до трех недель). И, что особенно важно, Регент эффективен и в жаркую погоду. При этом в течение всего защитного периода уровень инсектицидной активности не снижается, что позволяет при правильном выборе срока ограничиться одной обработкой.

**Моспилан** — новый системный инсектицид, созданный в Японии. Он изготавливается в виде растворимого порошка. Как и Регент, он сохраняет высокую эффективность при повышенных температурах. Период защитного действия до 21 дня, не слеживается при хранении, не изменяет своих свойств при колебаниях температуры.

**Актара** — новый системный инсектицид. Производится швейцарской фирмой «Новартис». Препарат быстро проникает в растение через листья и корни, устойчив к повышенной инсоляции и к смыванию дождем, стабилен при повышенных температурах, хорошо растворяется в воде. Рекомендуются 2 обработки за сезон, срок последней обработки — за 14 дней до уборки. Препарат высокотоксичен для пчел (необходима изоляция пчел при обработке и в течение двух дней после обработки).

Более полную информацию по новым препаратам вы можете получить на областной станции защиты растений. Здесь же вам предложат широкий ассортимент качественных средств защиты растений.

Адрес станции: Воронеж-42, ул. Серафимовича, 26. Телефоны: 23-38-64, 23-34-24, 23-03-11, 23-67-36.

В.Голуб, главный агроном областной СтЗР.

## Победить жука без химикатов



## Как избавиться от щитовки

**«Я ухаживаю за несколькими комнатными растениями. Неожиданно их зелень стала липкой, на стеблях и листьях появились чешуйки. Что за болезнь такая, как с этой напастью бороться?»**  
Л.Никулина, Курская область».

В данном случае имеет место не заболевание, а

воздействие на растения щитовки. Липкое вещество, которым покрылись листья, — продукт жизнедеятельности этого вредителя.

Чтобы избавиться от щитовки, способной погубить ваших комнатных зеленых питомцев, можно обрызгать их листву раствором карбофоса (согласно инструкции), а затем надеть на растения

полиэтиленовые пакеты. Желательно вынести их в теплые, но нежилые помещения, а летом — на свежий воздух. Через несколько часов пакеты снимают.

Обратите внимание на то, что щитовка паразитирует не только на декоративных комнатных растениях. Ею могут быть поражены цветочные кустарники на клум-

## Нам пижут

бах, малина, смородина, крыжовник, плодовые деревья. Их также следует опрыскивать раствором карбофоса (согласно инструкции).

Обязательно соблюдайте правила безопасности: не допускайте попадания химиката на слизистые, в глаза, дыхательные пути, тщательно мойте руки после применения.

В.Голуб, гл. агроном облСтЗР.



Мы только предупреждаем наших читателей, что за авторские материалы, публикуемые под рубрикой «Совет из конверта», редакция ответственности не несет и читатели должны относиться к таким советам более внимательно. Не можем мы и гарантировать высылку, а также качество предлагаемых этими авторами семян и других посадочных материалов.

## Совет из конверта

4-5 хорошо развитыми побегами. Они вступают в плодоношение на год раньше обычных саженцев. Таким образом, смородину из черенка для своего участка, без больших затрат средств и времени, может вырастить практически каждый садовод.

### Новые сорта смородины

**Елочка.** Раннего срока созревания. Ягоды крупные, сладкие, отрыв сухой. Кусты компактные. Высокоурожайный, зимостойкий, болезнеустойчивый сорт.

**Ароматная.** Созревание среднераннее. Ягоды вкусные, ароматные. Куст среднерослый, среднераскидистый. Сорт зимостойкий, урожайный. Устойчив к мучнистой росе, антракнозу.

**Василиса Прекрасная.** Ягоды крупные, кисло-сладкие. Среднеспелый сорт, устойчив к мучнистой росе, антракнозу. Куст сильнорослый, высокоурожайный.

**Перун.** Сорт позднего срока созревания. Болезнестойкий. Ягоды крупные, сладкие, до 20 мм, массой 3-5 г.

**Илья Муромец.** Позднеспелый. Ягоды вкусные, крупные, на длинной кисти, при созревании не осыпаются. Совершенно устойчив к поражению почковым клещом. Высокоурожайный, зимостойкий, скороплодный.

Черенки этих и других перспективных сортов (всего 20) имею возможность выслать желающим. Ориентировочная цена на весну одного черенка — 8-10 рублей.

Подробное описание и условия реализации — в каталоге, который можно получить по присланному запросу, приложив конверт с обратным адресом.

## Из черенка

не вынимая черенков из банки. Банки желательно ставить на подоконник с северной стороны квартиры.

Через 2-3 недели начинают образовываться корешки. В это время делают подкормку — в банку с водой бросают всего лишь по одной (!) грануле нитрофоски. Молодые корешки еще не окрепли и при более высокой концентрации легко могут «сгореть». Как только самый большой корешок достигнет 10-15 мм, черенки рассаживают в горшочки. Посадку проводят очень аккуратно, чтобы не повредить нежные корешки. Сверху оставляют 1-2 почки. Первые 2-3 дня поливают так обильно, чтобы почва имела консистенцию густой сметаны, а затем постепенно влажность доводят до нормальной. Для стока избытка воды в дне каждой емкости нужно проделать несколько отверстий.

Так саженцы выращивают на окне до мая-июня, как рассаду томатов. Перед высадкой в открытый грунт их необходимо закалить. Для этого примерно за неделю их начинают выносить на открытый воздух. В первые дни оберегают от прямых солнечных лучей и обильно поливают. С установлением устойчивой погоды саженцы высаживают на постоянное место. Чтобы кусты лучше ветвились, верхушки побегов прищипывают.

К осени вырастают мощные кусты с

**Советы по выращиванию старорусского лука и о размножении черной смородины черенками в редакцию прислал Валерий Геннадьевич Лоханов. Его адрес: 161214, Вологодская обл., Белозерский р-н, п/о Новишки.**

Теперь об агротехнике выращивания. Грядку под лук (шириной 1 м) надо перекопать с осени, внести компост или перегной из расчета 2-3 кг на 1 кв.м. Весной разбросать еще ведро перегноя из того же расчета. Разрыхлить грядку садовыми вилами на глубину 10-15 см. Сделать бороздки поперек гряды с расстоянием 30 см друг от друга и глубиной 2-3 см, затем обильно полить из лейки. В бороздки внести древесную золу, по горсти на рядок. Луковицы, предварительно обрезанные по плечики и намоченные в розовом растворе марганцовки (6-8 часов), посадить в бороздки, углубив на одну треть высоты (не вдавливая в землю) по 6 штук в рядок. Затем рядки окучить землей с междурядий, получают гребни. Луковицы полностью укрыты землей, причем чем они выше, тем лучше.

Посаженный лук дважды подкормить. Первый раз — через 15-20 дней после посадки — навозной жижей (раствор 1:10 (от ред. — 1 часть жижи на 10 частей воды), расход — примерно одно ведро на 2 м<sup>2</sup>. В начале формирования луковиц подкормить древесной золой (в сухом виде), примерно горсть на рядок, и полить. От поливов, подкормок, выпадающих осадков, рыхления гребни к мо-

менту формирования гнезд рассыпаются и все луковицы будут находиться на поверхности почвы. Они хорошо прогреваются и вызревают. Специально отгребать землю от луковиц не нужно.

В чем преимущество такой посадки? Под луковицей находится рыхлая почва (когда сажают по методу тыка, луковицу сильно вдавливают в почву, уплотняя ее), и корни свободно входят в нее, а влажная земля (ее намочили) давит на луковицу сверху, удерживает ее от поднятия и падения. Луковицы в гребне лучше прогреваются, чем углубленные в почву на плоской гряде. Им не страшны и весенние заморозки. Очень важна для получения высокого урожая лука и ранняя весенняя посадка (как только позволит почва). В этом я убедился на личном многолетнем опыте.

Желающие занять старорусский «красный» лук могут обращаться ко мне. Он реализуется не килограммами, а поштучно, по довольно высокой цене. В письмо-заявку не забывайте вкладывать конверт с обратным адресом.

**От редколлегии:** старорусский лук лучше выращивать в северных регионах России (Костромская, Архангельская, Вологодская и другие области).



К сожалению, сегодня не каждый садовод имеет возможность приобрести (из-за дороговизны) саженцы для своего участка. Однако расстраиваться не стоит, выход есть. Например, черную смородину легко размножить черенками, а стоят они в несколько раз дешевле. По предлагаемому ниже способу выращивания саженцы (дома на окне!) гораздо превосходят покупные.

Начинать укоренять черенки целесообразно в феврале-марте (но можно и позже). До этого их следует хранить либо в снегу, либо в морозильнике, завернутыми в мокрую тряпку, бумагу и упакованными в полиэтилен.

Черенки используются одревесневшие, однолетние, длиной 15-20 см. Верхний срез делают под прямым углом в 0,5-1 см над почкой, нижний — косой, несколько ниже почки. Срезы нужно делать острым ножом, а не секатором, лезвия которого сминают древесину. На каждом черенке следует оставить по две-три верхние почки, остальные удалить.

Итак, поставьте черенки в стеклянные банки емкостью 0,2-0,5 л с мягкой дождевой (снеговой) водой или отстоявшейся (2-3 дня) водопроводной. В каждую — не более 5 черенков, иначе они будут угнетать друг друга. В дальнейшем (один раз в неделю) меняйте воду.

## Старорусский лук

Несколько лет назад мне посчастливилось приобрести несколько луковиц уникального «красного» лука. Это старинный русский сорт, выращиваемый в далекой архангельской деревеньке и отличающийся стабильной (из года в год) урожайностью, а также высокой устойчивостью к возбудителям болезней и вредителям. Он практически не гниет и не высыхает при хранении до нового урожая, так что многие современные сорта здорово проигрывают в сравнении с ним. Остатки этого лука от весенней посадки у меня, к примеру, сохранились еще год, и посаженные (уже через 2 года!) дали неплохой урожай.

Одним из достоинств этого лука является также то, что он многозачатковый, то есть вегетативно размножаемый («семейный»). В гнезде образует до 8 (в среднем 3-5) крупных, диаметром до 7 см, луковиц. Для размножения не надо выращивать «чернушку», севок, что очень трудоемко, или покупать их. Достаточно каждый год после уборки отбирать луковицы на семена из тех гнезд, где их больше и где они крупнее. Благодаря этому сорт будет поддерживаться на высоком уровне.



В воде по плотности можно разделить семена моркови, столовой свеклы, лука, огурца, томатов, в общем, всех овощных культур.

Для этого в стакан с водой высыплют семена одной из этих культур и тщательно их перемешивают в течение 2-3 минут, после чего дают семенам осесть. Всплывшие семена удаляют (следует заметить, что сортировать таким образом семена лучше в воде, имеющей температуру +28...+30°C, так как в холодной воде могут осесть на дно и недостаточно полновесные семена). Осевшие семена достают из стакана, подсушивают, разложив на подоконнике (на южной солнечной стороне), в течение 2-3 дней, неоднократно перемешивая. Если вы будете использовать этот способ весной, то многие семена всплывут, хотя они

могут быть и полноценными, поэтому лучше сортировать семена по плотности в воде осенью, перед закладкой на хранение.

в 2-3 слоя на блюде, на нее кладем в один слой семена и прикрываем их сверху влажной тканью, после чего блюде помещаем в целло-

могут погибнуть из-за недостатка влаги и воздуха.

В сухую или избыточно увлажненную почву лучше сеять сухими семенами, по-

левая всхо- жость бу- дет высо-

## Подготовка семян к посеву

Многие болезни овощных культур передаются с семенами. Одним из приемов, позволяющих уничтожить возбудителей болезней и защитить всходы от патогенов, находящихся в почве, является обеззараживание. Против вируса огуречной мозаики семена огурца намачивают в воде, нагретой до +50°C в течение двух часов (за 5-10 дней до посадки, но не позднее, чем за месяц).

В числе давно известных приемов, способствующих получению более ранних всходов, можно назвать проращивание семян. Берем любую ткань (шерстяную, хлопчатобумажную), смачиваем теплой водой (+35...+40°C, складываем ее

фановый мешочек и ставим в теплое место. Через 2 дня проверяем проросшие семена, осторожно, чтобы не обломить ростки, собираем их пинцетом и сразу высеем. Оставшиеся семена проверяем еще через 2-3 дня, проросшие — высаживаем, а непроросшие — высеваем.

Семена лука можно намачивать просто в воде при температуре +40°C в течение 6-7 часов. Намачивание семян лука, петрушки, моркови ускоряет появление всходов на 4-5 дней и увеличивает их полевую всхожесть.

Сажать проросшие семена нужно в умеренно влажную почву, иначе проростки

кая, но всходы появятся позднее. Семена укропа, петрушки, сельдерея в Черноземье можно сеять с 15-20 апреля (но под пленку!).

Для ускорения формирования женских цветков у огурца и других тыквенных используют прием прогревания (особенно семян прошлого года). Для этого нужно положить семена огурцов в мешочек из хлопчатобумажной ткани и прогреть их в течение 6-8 часов, повесив его недалеко от батареи или другого нагревательного прибора. Затем их можно либо прорастить, либо посадить сухими.

Н.Быханов, селекционер-любитель.

## Малина



Для того, чтобы вырастить хороший урожай малины, необходимо предва-

рительно подготовить для ее посадки почву. Выкапываем траншею минимум 50 см шириной и 40 см глубиной. На дно укладываем листву, порубленные ветки старой малины (от ред. — если нет болезней), далее засыпаем слоями перегной, компост, хорошую дерновую землю, пересыпая каждый слой небольшим количеством минеральных удобрений (нитрофоска, суперфосфат, сернокислый калий в соотношении 20:25:35 г на погонный метр траншеи), и так до верха с небольшим валом под осадку почвы.

По краю траншеи обязательно посадите через каждые 5-7 см озимый чеснок. Для этой цели лучше посеять бульбочки отцветшего чеснока, дабы впоследствии малина не расплзалась по сторонам.

Малину сажаем неглубоко, до первой ростковой почки, с небольшим наклоном, по паре

побегов, на расстоянии не менее 60 см друг от друга. Побеги малины, если они не обрезаны, обрезаем перед посадкой на длину до 50 см. В последующем, при появлении и интенсивном росте молодых побегов, оставляем 3-4 самых мощных побега, а остальные выщипываем — не вырываем и не вырезаем, а выщипываем. Именно так, потому что вырезка способствует израстанию малины и повышению побегообразования, а это, естественно, ведет к снижению ее урожайности.

При достижении молодого прироста, в зависимости от сорта, от 1 и до 1,5 м делаем прищипку верхушек на 2-3 почки. Верхушки молодых побегов малины зеленые, сочные и хрупкие и легко прищипываются ногтем большого пальца руки. Таким способом мы укрепляем побеги первого порядка и даем возможность развития побегам второго порядка. Естественно, увеличивается и количество завязей, как залог повышения урожайности. Каждую осень мы вырезаем отплодоносившие побеги, а оставленные 3-4 побега, пригибая, собираем в пучки и привязываем к нижней проволоке шпалеры. На следующий год по весне, после того как мы закрепим все основные побеги на проволоке шпалеры, необ-

ходимо вырезать лишние более слабые побеги, оставляя в кусте не более 2-3 побегов, а кончики побегов второго порядка подрезаем на одну-две почки. На образовавшихся побегах третьего порядка к концу лета созреют ягоды, этим самым мы способствуем повышению урожайности и как бы продлеваем срок плодоношения малины.

## Как повысить урожайность

При посадке смородины, жимолости советую располагать в один ряд, и если таковая возможность имеется, то сажать их надо параллельно границе участка с южной стороны. Да-да! Я не оговорился, и делать все это нужно таким образом: с южной стороны участка по всей границе поставить забор высотой не менее 1,8 м, причем 1,2 м по высоте будет сплошным, остальные 0,6 м — как гребенка. В первый ряд параллельно забору и отступив от него не менее 1,5 м надо посадить смородину, жимолость. Во-первых, смородина спокойно выносит притенение, и жимолости это только на пользу. Во-вторых, для них создаются более благоприятные условия для накопления влаги в почве за счет естественно-

## Советы из конверта

го снегозадержания. Следующим рядом надо сажать крыжовник, кустовые сорта вишни, яблони на карликовых подвоях или колонновидные яблони. Если у вас нет возможности сделать сплошной забор, рекомендую вместо забора посадить живую изгородь из боярышника кроваво-красного. Можно сделать живую изгородь из хмеля, ярко-красной фасоли, «бешеного огурца» и других вьющихся растений. Как худший случай — можно посадить высокорослую малину, но вырезать ее надо всегда весной.

Забор, живая изгородь, малина создадут тень и условия для снегозадержания.

Затем третьим рядом делаем кордон из плодовых культур, если ширина участка превышает 20 метров. Кордон можно отнести и к противоположной границе участка, а по его торцу посадить малину. Тогда середина участка полностью освободится для земляники и овощей.

М.Захваткин, г.Новосибирск.

**От редколлегии.** Советы, данные нашими читателями, присланы из разных регионов России, поэтому пользуйтесь ими согласно вашим климатическим условиям.



На вопросы читателей отвечает гл. агроном станции защиты растений «Воронежская» Валентина Алексеевна Голуб

## Против болезней и вредителей

Весна — пора забот о подготовке посадочного материала, семенах, высадке огородных культур в открытый грунт. Но одновременно огородники загодя стремятся подготовиться к борьбе с вредителями и болезнями растений. Об этом свидетельствуют письма в редакцию, ответы на некоторые из которых мы предлагаем вашему вниманию.

**«В прошлом году капуста у меня интенсивно пошла в рост. Но позже он замедлился, кочаны не завязались, и я осталась без урожая. Говорят, заболела капуста килей. С. Барабанова, Тамбовская область».**

— Эта болезнь поражает молодые и взрослые растения капусты, репы, кольраби, турнепса, реже — редиса и брюквы. Пораженная заболеванием рассада почти не отличается от здоровой, но взрослые растения становятся вялыми из-за недостатка влаги и питательных элементов, которые расходуются на образование наростов на корнях. Эти наросты под воздействием почвенных организмов разрушаются, возбудитель килы попадает в почву и служит источником инфекции, сохраняя жизнеспособность в течение 5-6 лет.

Чтобы предотвратить заболевание, следует использовать невосприимчивые к нему сорта капусты: Лосиноостровская 8, Белорусская 455, Московская поздняя 9 и 15, Урожайная 10, Подарок 2500, Грибовская зимняя 13.

Рассаду надо выращивать на здоровой почве, при ее высадке тщательно просматривать корни, выбраковывая пораженные растения. Перед посадкой в каждую лунку вносят по 0,5 л 8-процентного (800 г на 10 л воды) известкового молока или горсть золы. Эффективно проливание лунок 0,1-0,15-процентным раствором фундазола (10-15 г на 10 л), 0,4-процентным раствором серы коллоидной (40 г на 10 л). Для дезинфекции почвы в парниках необходимо внести гашеную известь (500 г на 1 м<sup>2</sup>). Если симптомы килы проявились у взрослых растений, их подкармливают жидкими азотными удобрениями (по инструкции). После полива и подкормок растения окучивают, чтобы образовались дополнительные корни. Сильно пораженные килей растения удаляют. Нельзя допускать разложения в почве кочерыжек после уборки урожая. Желательно, высушив их, сжигать.

**«В прошлый сезон капуста у меня посохла. При осмотре обнаружилось, что нижняя часть стебля будто обжжена и превратилась в тонкий стержень. Что это за болезнь, как с ней бороться? Л. Моторный, г. Воронеж».**

— Если стебель у рассады капусты утончается и темнеет на уровне почвы, это — симптомы заболевания, именуемого черной ножкой. Растение в дальнейшем вянет и погибает. Возбудитель болезни сохраняется в почве и растительных остатках, особенно при длительном бессменном использовании

парников. Развитию черной ножки способствует высокая влажность почвы, болезнь прогрессирует при избыточном внесении удобрений, особенно азотных. Чаще страдают загущенные посевы. Благоприятствуют болезни избыточный полив, плохое проветривание парника, резкие перепады температуры.

В наименьшей степени подвержены черной ножке сорта капусты Амагер, Московская поздняя и Белорусская.

В целях борьбы с болезнью рекомендуется обеззараживать семена перед посевом иммуноцитифитом или ризопланом (по инструкции). Почву обеззараживают, поливая равномерно раствором марганцовки (1,5 г на 10 л воды; расход на 1 кв.м).

Если почва в парнике кислая, целесообразно проводить ее известкование. Оптимальный температурный режим воздуха: первые 2-3 дня, пока рассада приживается, ее содержат при температуре +17...+18°C, затем следует снижение до +13...+14°C — днем и +10...+12°C — ночью. Когда температура вне помещения достигает +7°C, ящики с рассадой можно выносить на свежий воздух. Теплицам необходимо активнее вентилирование. За 10 дней до высадки в грунт рассаду следует закалывать, оставляя вне помещения на ночь, если не ожидается заморозков. Подсушиванию почвы в ящиках с рассадой способствует подсыпка растений песком (слой до 2 см). Перед высадкой в открытый грунт необходимо выбраковать заболевшую рассаду.

**«Можно ли травить проволочников, уничтожающих картофель, медным купоросом? Л. Кожина, республика Башкортостан».**

— Применение медного купороса для борьбы с этим вредителем не принесет никакого эффекта. Более того, этим веществом можно «сжечь» посадочный материал.

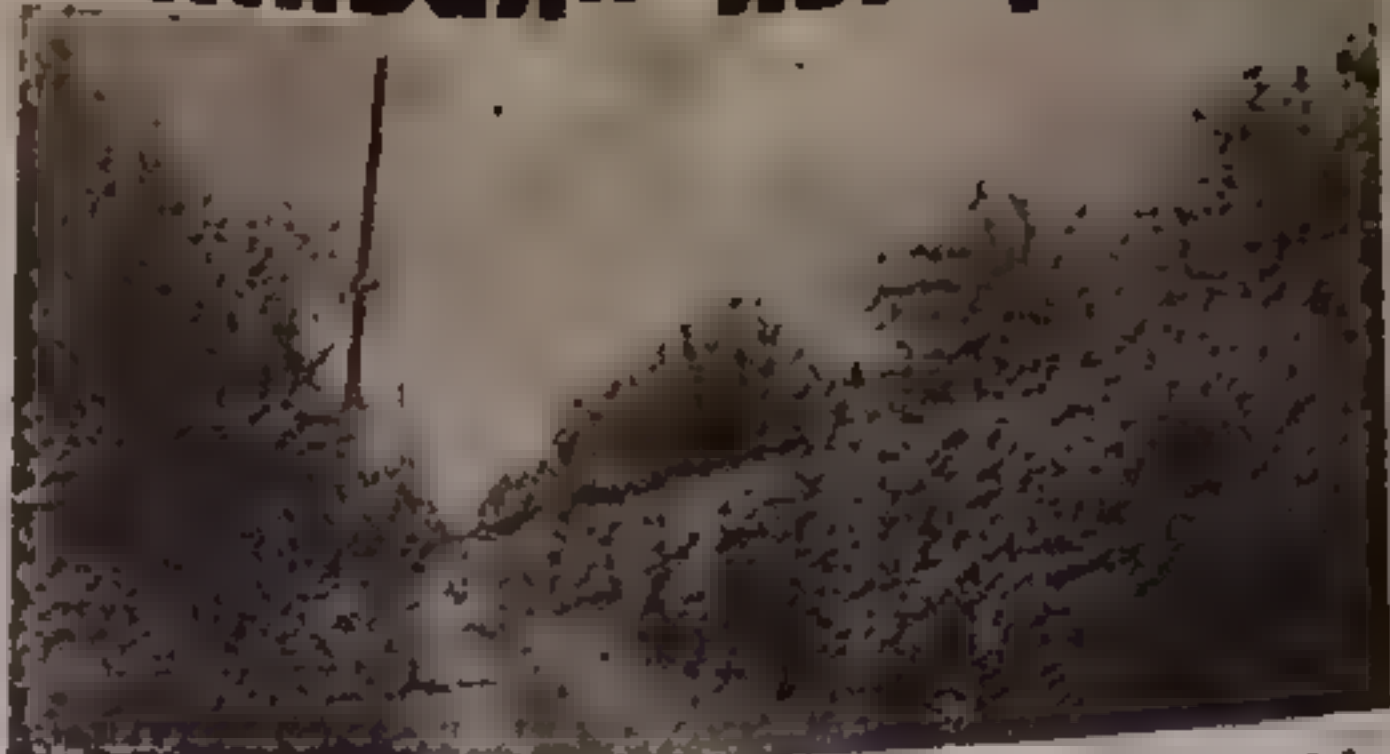
Из химических препаратов для борьбы с проволочником рекомендуется 5-процентный гранулированный базудин (диазинон), который вносят в почву с семенами ячменя, овса, пшеницы из расчета 40 г на 1 сотку. Привлеченные прорастающими семенами и контактирующие с препаратом личинки вредителя погибают. Злаковые растения со временем выпалывают и сжигают. Таким образом участок освобождается от проволочника.

При посадке картофеля гранулированный базудин (диазинон) вносят в междурядья (без семян) по норме 30 г на 10 м<sup>2</sup>.

## Совет из конверта

Возросшая стоимость строительных материалов и транспортных услуг заставляет горожан искать новые способы обустройства своих дачных участков. В связи с этим у многих садоводов возрос интерес к «живой» изгороди, вполне заменяющей деревянный или металлический забор.

## «Живая» изгородь



Хочу поделиться своим опытом выращивания «живой» изгороди. Ее я вырастил из семян глянечки обыкновенной, привезенных с Северного Кавказа. Ей уже 15 лет.

Глянечка обыкновенная — зимостойкое, засухоустойчивое, неприхотливое к почве дерево, легко переносящее стрижку и способное к быстрому отрастанию боковых побегов. Корневая система — стержневая, глубинная, что не позволяет ей давать побегов и истощать близлежащую почву. Размножается дерево в условиях средней полосы весной стратифицированными (т.е. выдержанными в течение зимы во влажном песке в подвале при температуре +1...+5°C) семенами, осенью — сухими. Лист имеет мелкий, темно-зеленый, глянцевый, не требующий уборки после осыпания. Ветви очень гибкие, так что можно формировать изгородь любой толщины, плотности и формы путем их переплетения и обрезки. Иглы на молодых ветвях трехколючковые, гибкие, затем они деревенеют, достигая длины 10 см и более. Через два-три года можно иметь товарную изгородь, не затратив на нее никаких строительных материалов.

Уход за выросшей «живой» изгородью — стрижка, поддерживающая крону в определенной форме по высоте и ширине. Плотность кроны и листьев «живой» изгороди хорошо защищает участок от пыли и шума проезжей части и от постороннего взгляда. Фермерам или владельцам больших садовых участков, где периметр «живой» изгороди составляет не один километр, уход можно упростить — один раз в два года производить обрубку ветвей с укладкой их по периметру. Будьте уверены, что животные через такой забор не пройдут и мальчишки не рискнут...

Всем желающим вышлю семена глянечки обыкновенной для посадки многолетней «живой» изгороди. При переписке не забудьте вложить конверт с вашим обратным адресом.

Мой адрес: 413800, Саратовская обл., г. Балаково-15, а/я 17, Анатолий Николаевич Евко.



# Гороскоп на май

**ОВЕН.** Наиболее успешной ожидается первая половина месяца. Поэтому деловые вопросы Овнам лучше решать в первой декаде. В это время успешными могут стать финансовые операции, а также планы тех Овнов, которые работают в сфере экономики, занимаются коммерцией. Некоторых Овнов ожидает улучшение жилищных условий, возможен переезд или ремонт квартиры. Во второй половине Овнов потянет в путешествия, появятся романтические увлечения, которые могут повлиять на деловые планы. Третья декада для многих Овнов будет насыщена самыми разнообразными событиями: интересные встречи, крупные покупки, неожиданные поездки, изменения в личной жизни и карьере.



**ТЕЛЕЦ.** Повышенная работоспособность и творческая активность привлекут к Тельцам новых партнеров. В первой половине мая Тельцам следует быть осторожными и внимательными. После 21 мая им будет сопутствовать удача. Третья декада — благоприятное время для финансовых операций и начала нового бизнеса. Занятые решением деловых вопросов и заработком, Тельцы будут более раздражительны, что может привести к конфликтам. В конце месяца у Тельцов может появиться усталость, им потребуется небольшой отдых.



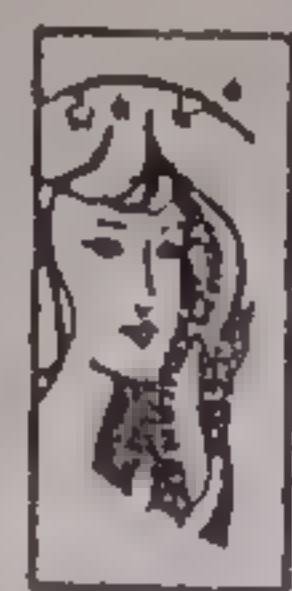
**БЛИЗНЕЦЫ.** Май для большинства Близнецов будет напряженным. Многим из них придется буквально разрываться между работой, домом, дачей. Возможны неопределенные страхи. С 1 по 7 мая существует опасность в поездках, в большом скоплении людей. В первой половине мая у Близнецов не исключены проблемы со здоровьем. Вторая и третья декады могут принести перемены в судьбе. У них появятся возможности продвижения по службе, интересные предложения, связанные с бизнесом, изменения в личной жизни.



**РАК.** Это напряженный месяц. Позитивные и негативные ситуации будут поочередно сменять друг друга. Начало месяца принесет немало приятных встреч. В начале месяца многие Раки будут опьянены весной и любовными встречами. К делам они могут относиться спустя рукава и не замечать происки тайных врагов. С 15 по 20 мая есть вероятность потерь. Во второй половине месяца Ракам следует серьезно заняться выполнением конкретных планов.



**ЛЕВ.** Львы смогут добиться максимальных успехов в деятельности и укрепить общественное положение. Могут улучшиться их отношения с окружающими. Вместе с тем в первой половине месяца Львы могут ощущать усталость от нагрузок прошедших четырех месяцев. В первой декаде им нужно подумать о своем здоровье, об отдыхе. Со второй половины месяца Львы активно включатся в дела, которые потребуют от них организованности и расчетливости. В конце месяца Львов ожидает творческий подъем, интересная поездка.



**ДЕВА.** У большинства Дев поднимется настроение, улучшится состояние здоровья. Многие проблемы уйдут в прошлое. Девы будут активны. Стремясь к перемене мест, они будут изыскивать возможности для разнообразных поездок. Некоторые отправятся в путешествия, другие с удовольствием поедут в командировку, а кого-то устроит просто работа в саду и на огороде. Девы сумеют установить гармоничные отношения со своим возлюбленным, а также с друзьями и подчиненными. Дев ждут успехи в карьере, возможно укрепление материального положения.

**ВЕСЫ.** Для большинства Весов — это напряженный месяц. В начале мая не исключены финансовые проблемы и проблемы со здоровьем. Возможны расставания с близкими, перемена места жительства, смена места работы, юридические тяжбы. С 13 по 18 мая следует опасаться краж и мошенничества. Третья декада принесет Весам укрепление здоровья, устойчивость в бизнесе, возможно продвижение по службе, улучшение в социальном и материальном положении. Успешно разрешатся личные и семейные проблемы.

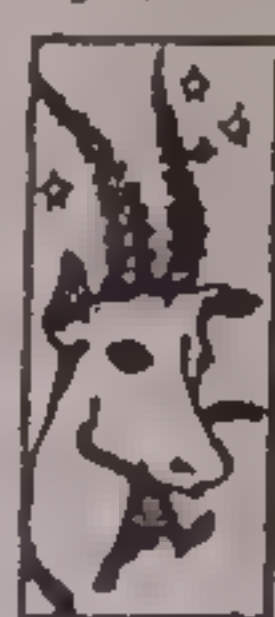


**СКОРПИОН.** Это благоприятный месяц, полный приятных неожиданностей. С 5 по 15 мая некоторых ожидают поездки. В первые две декады возможны финансовые расходы или финансовые потери. Благодаря сильной энергетике Скорпионы смогут привлечь к своим планам новых партнеров, благополучно возобновить старые деловые отношения, попробовать свои силы в общественно-политической деятельности. Укрепятся семейные и любовные отношения. Урегулируются конфликты, завяжутся новые романтические отношения. В третьей декаде Скорпионам придется сократить количество контактов, больше внимания уделять детям и своим близким.

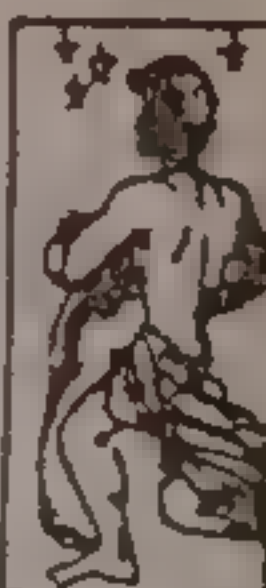
**СТРЕЛЕЦ.** Стрельцам следует проявлять большую осторожность и внимание в делах, избегать излишней поспешности. В первой половине месяца Стрельцы будут интенсивно посещать друзей и знакомых, встречать гостей, развлекаться в поездках. Здоровье многих Стрельцов может быть ослаблено, они будут раздражительны. С 6 по 18 мая возможны конфликтные ситуации, неоправданные финансовые затраты или потери. Стрельцам следует быть более требовательными к самим себе, чаще отдыхать и не злоупотреблять алкогольными напитками. После 20 мая ситуация постепенно будет меняться в лучшую сторону.



**КОЗЕРОГ.** Козерогам будет сопутствовать везение. Некоторых ждут встречи, романтические приключения, что впоследствии может завершиться браком. Деловая активность многих Козерогов будет находиться на высоком уровне, что поможет им получить вознаграждение. Возможно выгодное приобретение недвижимости, укрепление материального положения. После 21 мая Козерогам следует особенно внимательно следить за своим здоровьем.



**ВОДОЛЕЙ.** Май будет напряженным. Большинство Водолеев будет испытывать эмоциональную неустойчивость. Дополнительного внимания со стороны Водолеев будут требовать члены семьи. Май — хорошее время для укрепления здоровья Водолеев, решения вопросов, связанных с недвижимостью, для занятий сельским хозяйством. Перемена обстановки поможет Водолеем расслабиться и восстановить свой жизненный потенциал. Во второй половине месяца Водолеи почувствуют прилив жизненных сил, возможно получение дополнительных доходов.



**РЫБЫ.** Май ожидается напряженным. В первой половине месяца возможны короткие поездки, расширится круг общения. На Рыб буквально обрушится поток различной информации. Их интеллектуальный и творческий потенциал будет затребован в полной мере. Предложения следует тщательно анализировать. В период с 10 по 20 мая возможны изменения в состоянии здоровья, получение известий. Ответственные мероприятия лучше всего планировать на третью декаду. В это время значительно обострится их интуиция. В конце месяца Рыбы могут рассчитывать на материальную помощь и успешное решение юридических дел.



Л. Широкова, астролог-консультант.





Мода нового времени предназначена для всех женщин без исключения: она подходит для любого случая, любого возраста, любой фигуры. Это относится и к длинным, обволакивающим юбкам, и к прямым брюкам, и к классическим жакетам, и к плащам-накидкам. Весна-2000 предлагает на

выбор широчайшую палитру красок — от ослепительно белого до различных вариаций зеленого, от нежных пастельных тонов до строгих темных оттенков.

Как бы сделать так, чтобы наша одежда, где бы мы ни находились, всегда была к месту? Ответ есть. Одежда должна гармонировать со стилем наших дней, она должна подстраиваться под нас, а не наоборот. Сезон весна-2000 демонстрирует прекрасное решение этой проблемы и делает главным достоинством одежды простоту, практичность и универсальность, удачно сочетая эти качества с изяществом и элегантностью.

Начнем с верхней одежды. В моду вновь входят плащи, причем плащи короткие. Они могут быть выполнены из самых различных материалов — тончайшей кожи, хлопка или даже льна, обработанного особым образом.

Эта весна предлагает нам множество интересных моделей. Например, изящный плащ из тонкой светло-бежевой кожи, в котором элегантность сочетается с использованием новейших технологий, а женственный силуэт — с застежкой-молнией (необычное решение!).

Элегантным может быть и спортивный стиль. Примером тому — удобный плащ динамичного покроя из хлопка.

Но главная изюминка этого сезона заключается в том, что плащ принято комбинировать с платьем того же цвета, сшитым из той же ткани! Это красиво, стильно, удобно. Ну а о том, что это практично, и говорить не приходится!

По-прежнему модны парки (прямые куртки до бедер), но их стиль от классического плавно переместился в сторону спортивного — этой весной носят широкие парки с большими накладными карманами и капюшоном. Материал — отливающая металлическим блеском плащевка.

Теперь поговорим о костюмах. Здесь также господствует тенденция

к универсализму. Пожалуй, она даже более ярко выражена. Если раньше костюм мог представлять собой любую комбинацию любых цветов и любых материалов, то сезон-2000 предъявляет совершенно новые требования. Новый костюм — это не только одноцветные юбка и жакет (или брюки и жакет), выполненные из одной ткани, но и блузка, выполненная из той же ткани, и топ, и жилет. Словом, все должно безукоризненно подходить друг к другу!

Этой весной в моде длинные жакеты преимущественно светлых, пастельных тонов; широкие отложные воротники, незаметные карманы, подчерки-

## Весна-2000

то простой покррой.

Длина юбок произвольная — от очень длинных до коротких (но не переходите границ, не забываете, что мини-юбки в этом сезоне не в моде). Фаворитка сезона — прямая, узкая (или зауженная книзу) классическая юбка средней длины.

Вообще стиль «пуризм», столь популярный прошлой осенью, явно не желает сдавать своих позиций. По-прежнему модны простые покррой, строгие линии, отсутствие каких-либо нарочитых украшений. Учтите, что чем проще вы выглядите, тем стильнее.

Цвет-фаворит — серый, а точнее его наиболее светлые оттенки. Примером игры различных серых тонов может послужить великолепный костюм, состоящий из просторного рубашечного покроя жакета светло-серого цвета с широким отложным воротником, простой прямой юбки того же цвета и жемчужно-серой широкой блузки. Сочетание двух оттенков серого, строгих

линий и благородных тканей — это настоящее торжество непринужденной элегантности!

Несколько новых идей в нынешнем весеннем сезоне припасено и для блузок. К примеру, в гардеробе каждой женщины обязательно должна быть блузка, сшитая из эластичного поплина, но-

сится на выпуск, она чуть расширяется книзу, а разрезы по бокам позволяют ей свободно облежать бедра. Это классическая модель, а надо помнить, что такие модели остаются актуальными гораздо дольше, чем один сезон.

Другая очень любопытная модель — блузки из тонкой шерсти. Журнал «Бурда» предлагает целую серию этих интересных новинок.

По-прежнему популярны блузки из полупрозрачных тканей, блузы с запахом — они выглядят подчеркнуто женственно.

Еще одна любопытная новость начавшейся весны — стиль сафари полностью поменял свое лицо и благодаря этому стал гвоздем сезона. Для него всегда была характерна непринужденная элегантность. Но в этом сезоне классические модели в колониальном стиле демонстрируют себя с новой, женственной стороны с помощью изысканных тканей, новых красок и узких силуэтов.

«Новый стиль сафари делает ставку на новейшие ткани и броские анимальные рисунки. Покрой тут — вещь второстепенная», — считает Т.Залло, эксперт по моде.

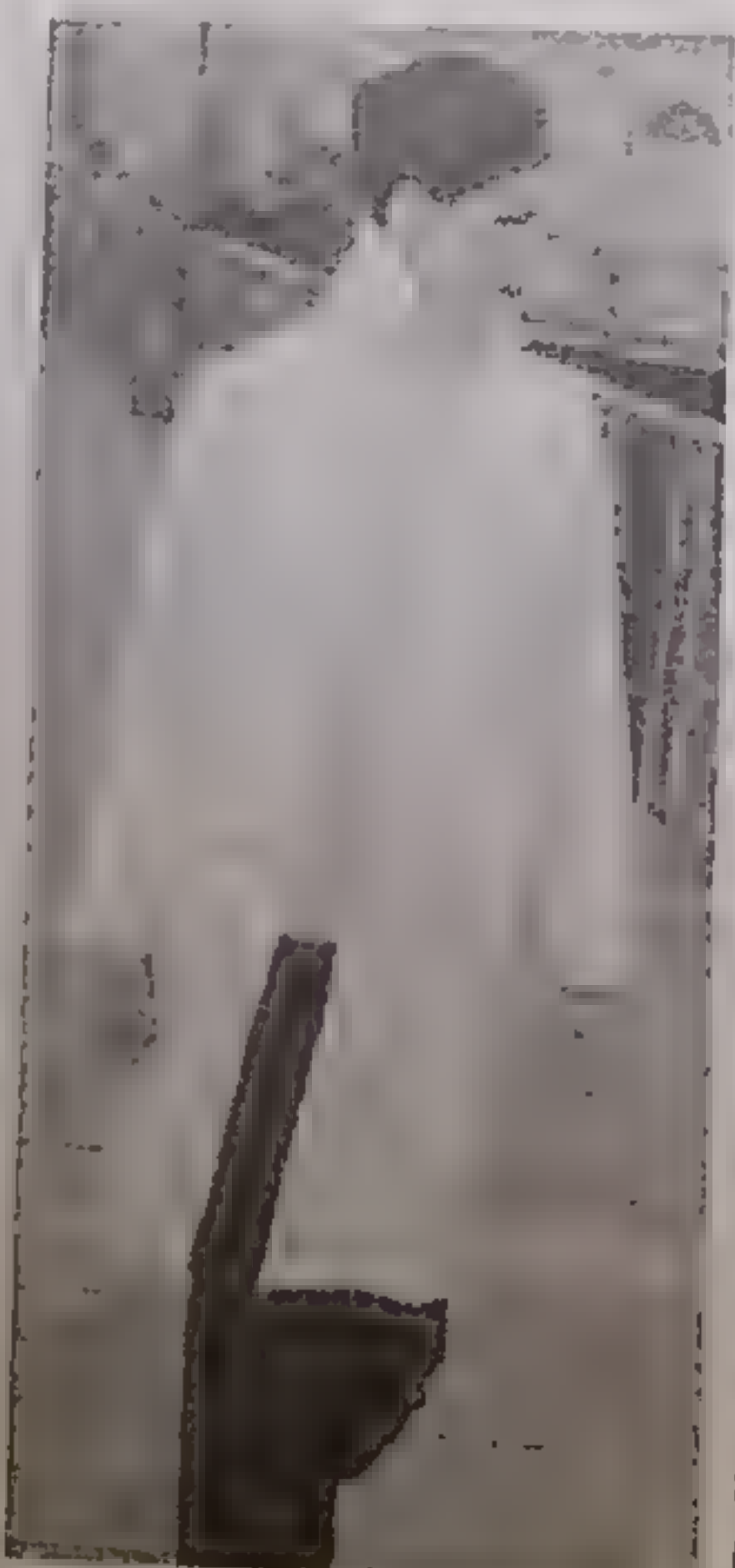
Ткани нового сафари практичны, они не мнутся и не требуют особого ухода. Главный цвет — зеленый, в моде также его оттенки и цвета пряностей, ванили, меда. Обувь сафари простая и очень легкая, на плоской рифленой подошве.

Для стиля сафари прошлых лет были типичны широкие, расклешенные юбки, широкие ремни и пояса, накладные карманы... Ремни, карманы и пояса остались, а вот юбки изменили свой силуэт на узкий, даже очень узкий. Зато они выполнены из практичных, немнущихся тканей.

Весенняя обувь не слишком изменилась, по сравнению с осенней, — те же тупые носы, квадратные каблуки различной высоты. Впрочем, в магазинах снова начали появляться туфли с длинными, узкими и только на кончике чуть стесанными носами, так что вполне возможно, что скоро мы опять вернемся к старым добрым классическим «лодочкам».

В конце концов, недаром же поговорка гласит, что новое — это хорошо забытое старое. Все возвращается на круги своя.

Подготовила Е.Козьмина.





Мода не стоит на месте — она идет вперед семимильными шагами и что ни год, что ни сезон, так обязательно преподносит нам что-нибудь новенькое. Но если во всем, что касается одежды, мода по-прежнему остается «диктатором», то в отношении причесок и стрижек она более демократична.

Какая весна без модных новинок? В этом сезоне акцент делается на удобство — встал утром, потрянул головой, взмахнул раз щеткой — и порядок, можно отправляться на работу.

Около года назад в моду прочно вошел стиль унисекс, окончательно сделавший женщин и мужчин неотличимыми друг от друга (но это, конечно, крайний вариант). Для него характерны очень короткие стрижки, игольчатые прядки, мелирование...

Вообще если раньше парикмахеры, моделируя стрижки, ориентировались в первую очередь на цвет, длину и форму волос, то в последние годы все более и более активно заявляет о себе новая тенденция — внимание к фактуре стрижки. На пике моды — высокотехнологично выполненные стрижки. Звучит не очень понятно, но все же попробую в двух словах объяснить, что это означает.



Выполнение таких стрижек под силу только квалифицированным парикмахерам, мастерам своего дела, которые умеют подойти к каждому клиенту индивидуально. Очень важно,

как прострижена каждая отдельная прядь, как она смотрится в совокупности с остальными. Каждая прядь должна лежать на своем месте и выполнять именно ту роль, которую ей назначил парикмахер — не больше и не меньше. Добиться такого эффекта нелегко, но именно поэтому высокотехнологичные стрижки так ценятся сейчас в мире моды.

В этом сезоне моден беспорядок на голове: чем непосредственнее лежат волосы, тем лучше. Но эта непосредственность, этот беспорядок — всего лишь иллюзия, еще один ловкий ход парикмахеров! Дело в том, что сезон весны (а скорее всего, и лета) 2000 года

пройдет под знаком увлечения стайлингом (так на профессиональном языке парикмахеров называются всевозможные средства по уходу за волосами). Нам пока известны лишь немногие из этих средств: пенки, лаки, муссы для укладки волос. На самом деле стайлинг — понятие куда более широкое. Оно включает в себя такие препараты, о которых мы еще и не слышали. Например, глины для волос, гели-воски и т.п. Именно за счет использования стайлинга и создается эффект беспорядка на голове. Пенка или мусс наносится на волосы, которые затем укладываются так, как задумано, и закрепляются лаком.

Еще одна тенденция

нового сезона — это многоступенчатая окраска, подчеркивающая форму стрижки. Она предполагает использование нескольких цветовых оттенков, в том числе и контрастных.

Многоступенчатая основа стрижки, это когда волосы красят в разные цвета — красный, рыжий, каштановый, за счет этого стрижка обретает объем. Возможны и более радикальные ходы — например, сочетание красного, каштанового и синего или другие вариации — экспериментировать можно до бесконечности. Молодежь, ревностно следящая за модой и старающаяся не упустить ни одной новинки, наверняка оценит это новоизобретенное творение парикмахерского искусства, которое к тому же отлично сочетается с популярными сейчас «рваными» челками (когда челка намеренно подрезается неровно) и вполне вписывается в стиль «унисекс».

Другое направление в моде весеннего сезона — «маленькие головки» (прически без объема). Причем тем, кто не любит слишком короткие волосы, но при этом не желает отставать от моды, будет интересно узнать, что специально для них созданы особые «утюги для волос», которые позволяют сделать волосы абсолютно гладкими и прямыми. В рекламных роликах или на фотографиях в модных журналах вы наверняка видели нечто подобное и наверняка задавались вопросом: «Неужели волосы могут быть такими прямыми от природы? А если нет, то как достичь такого эффекта?»

Весной снова в моде стиль «каре», пышные укладки (но ни в коем случае не локоны) и шоколадные оттенки окраски.



## «Наряд» для ногтей

Ни одни, даже самые гладкие, мягкие и нежные руки не будут выглядеть ухоженными, если их не украшают красивые ногти. Утверждение это не ново, но своей актуальности не потеряло до сих пор, да и вряд ли когда-нибудь потеряет.

В этом сезоне, как, впрочем, и в предыдущем, в моде недлинные ногти с несколько прямоугольными или слегка закругленными краями. Конечно, главное, что в первую очередь делает руки красивыми, это маникюр. Кроме того, ногти — прекрасный объект для художественного творчества, и грех им не воспользоваться. Экспериментируем же мы со своими губами, бровями и веками!..

И все же «наряд» для ногтей 2000 года — это что-то совершенно необычное! Модницы всех стран явно решили, что в новом тысячелетии «мода на ногти» должна затмить все предыдущие течения и тенденции.

Новейшие разработки мировой «ногтевой индустрии» прогнозируют, что в новом тысячелетии в моду прочно войдут искусственные ногти. «Но такие ногти уже давно используются!» — скажете вы. Верно. Но в данном случае речь идет не просто об искусственных ногтевых пластинах из пластмассы, которые можно красить в разные цвета, а о настоящих произведениях искусства. С появлением новых цветных акриловых материалов для «наращивания» ногтей возникла уникальная возможность создавать ногти удивительной красоты. На таких ногтях можно рисовать целые картины — это может быть фрагмент орнамента, украшающего вашу одежду, букетик цветов или просто отвлеченный узор, созданный с помощью различных акриловых пудр. Причем совершенно не обязательно украшать таким образом все ноготки — одного-двух будет вполне достаточно, а все остальные лучше оставить однотонными. Конечно, такой маникюр, который, кстати, делается только в косметических салонах (в домашних условиях его сделать невозможно), очень наряден и больше подходит для торжественных случаев, нежели для деловых будней. Пока же в России, в частности, в Воронеже, акриловый «макияж» для ногтей еще в диковинку.

Если у вас нет возможности сделать акриловый маникюр, а отставать от моды не хочется, вы можете поэкспериментировать с лаками различных цветов и целым арсеналом кисточек.

Материалы полосы подготовила Е. Козьмина



Девушка упрекает парня:  
 Как ты мог похвалиться, что воспользовался моей слабостью?  
 — Я не похвалялся, дорогая, я каялся.

— Этот нахал пригласил меня к себе, чтобы показать свою коллекцию марок. Лучше бы я туда не ходила!  
 — Почему, он, что, к тебе приставал?  
 — В том-то и дело, что нет. Все показывал и показывал свои марки...

— Не надейся, — ни на какие добрые романы я не соглашусь!  
 — Хорошо. Тогда дай знать, когда выйдешь замуж.

— Доченька! Этот парень — сирота. К тому же хромым, кривой! Не выходи за него замуж.

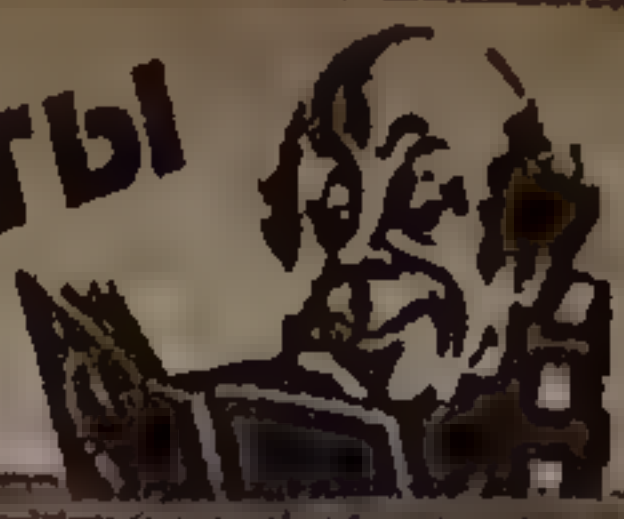
— А мне не нужен красавец.  
 — Я не о том. Пожалей парня. Он и так наказан.

Маленький Вовочка — отцу:  
 — Этот дядя, наверное, учитель.  
 — Как ты догадался?  
 — Потому что, прежде чем сесть, он внимательно осмотрел стул.

Учительница советует детям запомнить девиз: «Лучше давать, чем получать!»

Вовочка выкрикивает с места:  
 — Мой папа всегда пользуется этим

## Анекдоты



девизом!

— У тебя замечательный, благородный отец. Чем же он занимается? — интересуется учительница.

— Мой папа — боксер!

— Какое самое тяжелое наказание за двоеженство?

— Две тещи.

— Так ты, мне кажется, говорила, что твоя мать не умеет плавать? — спрашивает молодой муж у своей супруги.

— Да, действительно. А в чем дело?

— У меня появилась идея нанять небольшое суденышко и провести с тобой отпуск на воде. Само собой, что твоя мама будет с нами... вначале.

— Ты знаешь, вчера, гуляя по берегу моря, я нашел бутылку с запиской.

— Что же в ней написано?

— А вот что: «Меня высадили на одном из необитаемых островов в тропиках, где нет инфляции, налогов, шума, автомобильного движения и загрязнения атмосферы. Можете мне позавидовать».

видовать».

— Никогда не следует гнаться за автобусом, женщиной и новой экономической реформой.

— Почему?

— Потому что за ними всегда появляются новые.

Вероника рассказывала на работе о своем дне рождения.

— Вы бы видели этот торт! — говорит она с умилением. — Он был великолепен! И на нем горело девятнадцать свечей!

— Девятнадцать свечей? — переспросила коллега. — Ты, что, зажигала их с обоих концов?

Едет мужчина на «жигулях». Его обгоняет «москвич». Из окна «москвича» высовывается грузин и кричит:

— «Москвич» знаешь...? — и проносится мимо.

Водитель «жигулей» нажимает на газ. Доезжает до поворота и видит — «москвич» лежит вверх колесами, а грузин кричит ему:

— Я же тебя спрашивал: «москвич», знаешь, как останавливать?

— Я нашел неполадку в вашей машине, мадам.

— Что же это?

— Короткое замыкание.

— Ну так удлините его!

## «Ловил он на... губы»



Как говорит автор американского бестселлера «Искусство поцелуя», каждый мужчина-сердцеед обязан обладать разнообразнейшими техниками такого вида ласки, как поцелуй. Правда, надо отметить, что книга эта вышла в свет в 1936 году, но актуальности своей она не потеряла и вряд ли когда потеряет. Ее автор соблазнил посредством искусства поцелуя более тысячи женщин. Это феноменальный успех, ведь автор этого бестселлера был немым. Он не имел возможности иначе рассказать женщине о своей бесконечной любви и чувствах!

Мы предлагаем вашему вниманию тройку поцелуев, описанных в этой книге.

### Поцелуй-щипок

Этот деликатный поцелуй подразумевает пощипывание губами губ вашей избранницы. Вы нежно пощипываете ее губы, как будто на них сладкий мед.

### Поцелуй-марафон

Ничем не отличается от остальных поцелуев, кроме длительности. Требуется идеальной тишины и выносливости. Считается удавшимся на славу, когда в результате его исполнения в ушах начинает звенеть. При этом поцелуе главное — не уснуть.

### Целую ваши ножки

Если ваша подружка боится щекотки, то она найдет весьма забавным (если не смешным) процесс целования вами ее щекотливых ножек.

Общественная редколлегия: П.Н.Воробьев, кандидат с/х наук; В.А.Голуб, гл. агроном СтаЗР; Н.С.Быханов, селекционер-любитель; М.Ф.Абузов, опытный садовод.

По горизонтали:

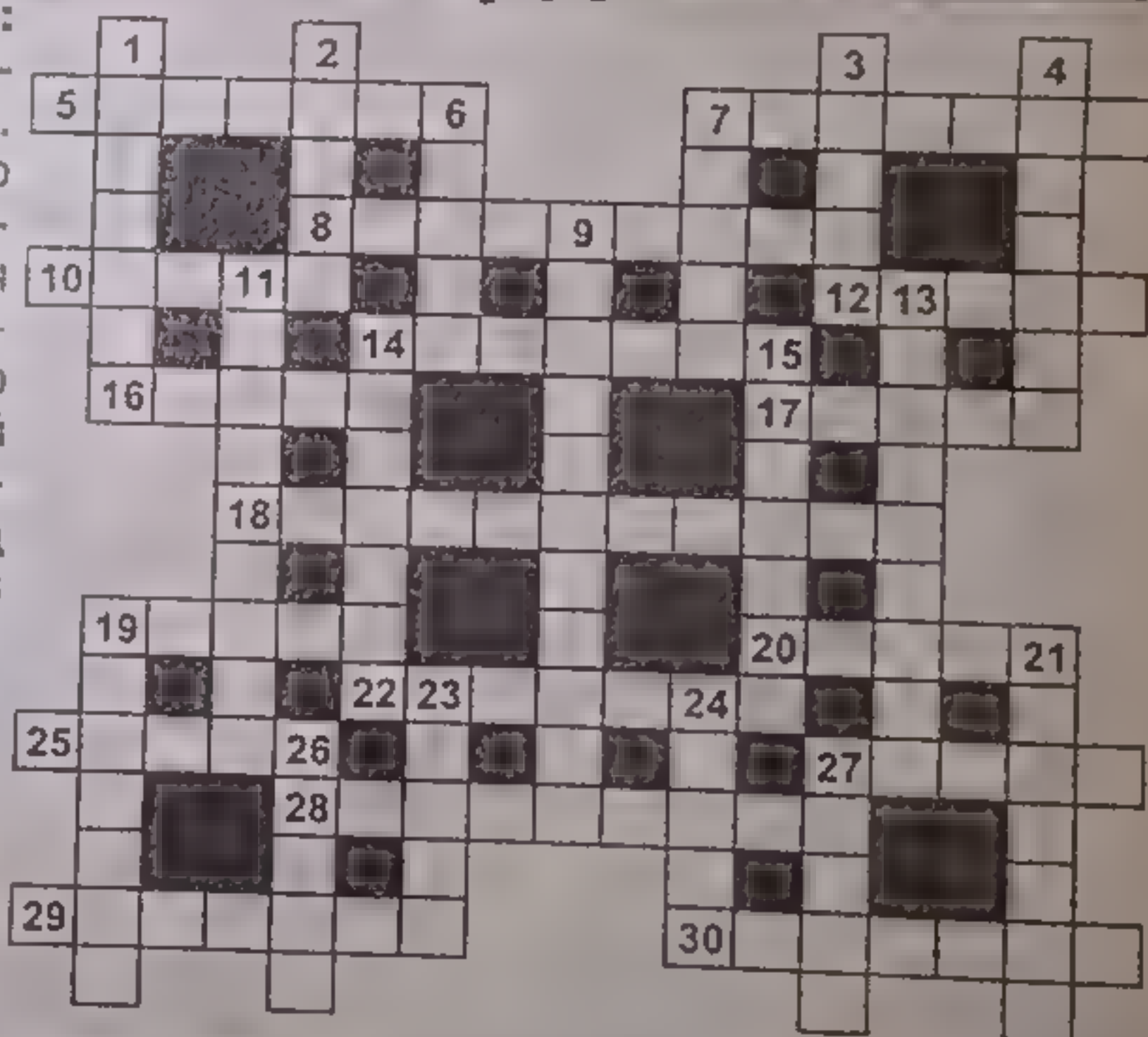
5. Медный духовой музыкальный инструмент.

7. Чешский композитор и дирижер. 8. Сорт яблок. 10. Промысловая морская рыба. 12. Приток Оки. 14. Киноактер и режиссер, народный артист СССР. 16. Охотничья собака. 17. Вид гравюры. 18. Русский химик, основоположник научной школы. 19. Судно, плот для переправы. 20. Слова к музыкальному сочинению. 22. Полярная область Земли. 25. Оконечность строя, шеренги. 27. Народный писатель Узбекистана. 28. Прибор, отображающий изменение технического процесса. 29. Вулканический массив в Западной Африке. 30. Деревянный духовой музыкальный инструмент.

По вертикали:

1. Видоизменение, разновидность. 2. Гидротехническое сооружение, земляная плотина. 3. Река на юге Якутии. 4. Устройство для уменьшения скорости падения сквозь атмосферу. 6. Главная артерия. 7. Герой рассказа М.Горького «Старуха Изергиль». 9. Краевой центр в России. 11. Произведение Д.Боккаччо. 13. Поэт-декабрист. 14. Украшение к занавесям, мебели, шарфам. 15. Город в республике Коми. 19. Искусство управления самолетом. 21. Прицеп для перевозки тяжеловесных грузов. 23. Роман И.С.Тургенева. 24. Ледяная площадка. 26. Южное созвездие. 27. Длинная веревка с затягивающейся петлей на конце для ловли животных.

## Кроссворд



По горизонтали: 5. Медный духовой музыкальный инструмент. 7. Чешский композитор и дирижер. 8. Сорт яблок. 10. Промысловая морская рыба. 12. Приток Оки. 14. Киноактер и режиссер, народный артист СССР. 16. Охотничья собака. 17. Вид гравюры. 18. Русский химик, основоположник научной школы. 19. Судно, плот для переправы. 20. Слова к музыкальному сочинению. 22. Полярная область Земли. 25. Оконечность строя, шеренги. 27. Народный писатель Узбекистана. 28. Прибор, отображающий изменение технического процесса. 29. Вулканический массив в Западной Африке. 30. Деревянный духовой музыкальный инструмент.

По вертикали: 1. Видоизменение, разновидность. 2. Гидротехническое сооружение, земляная плотина. 3. Река на юге Якутии. 4. Устройство для уменьшения скорости падения сквозь атмосферу. 6. Главная артерия. 7. Герой рассказа М.Горького «Старуха Изергиль». 9. Краевой центр в России. 11. Произведение Д.Боккаччо. 13. Поэт-декабрист. 14. Украшение к занавесям, мебели, шарфам. 15. Город в республике Коми. 19. Искусство управления самолетом. 21. Прицеп для перевозки тяжеловесных грузов. 23. Роман И.С.Тургенева. 24. Ледяная площадка. 26. Южное созвездие. 27. Длинная веревка с затягивающейся петлей на конце для ловли животных.

По горизонтали: 1. Видоизменение, разновидность. 2. Гидротехническое сооружение, земляная плотина. 3. Река на юге Якутии. 4. Устройство для уменьшения скорости падения сквозь атмосферу. 6. Главная артерия. 7. Герой рассказа М.Горького «Старуха Изергиль». 9. Краевой центр в России. 11. Произведение Д.Боккаччо. 13. Поэт-декабрист. 14. Украшение к занавесям, мебели, шарфам. 15. Город в республике Коми. 19. Искусство управления самолетом. 21. Прицеп для перевозки тяжеловесных грузов. 23. Роман И.С.Тургенева. 24. Ледяная площадка. 26. Южное созвездие. 27. Длинная веревка с затягивающейся петлей на конце для ловли животных.

Гл. редактор Е.Н.Бокова.

Газета зарегистрирована  
 Комитетом: России и Федерации  
 по печати № 016558 от 09 августа 1997 года

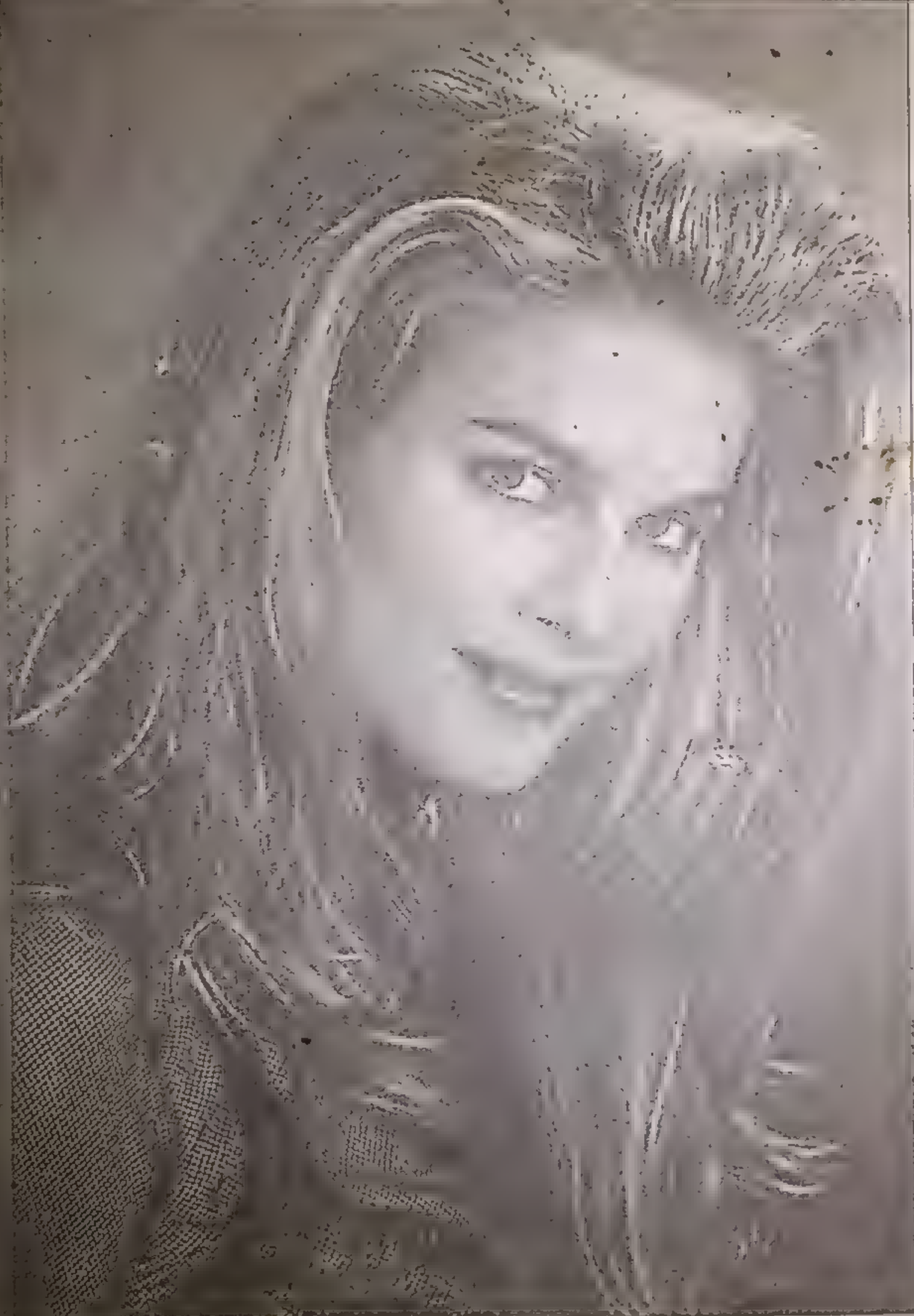
М 1 2 3 4 5 6

П 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



# Сто советов

№ 8, август 2000 г.



## Уважаемые читатели!

Спасибо за теплые, хорошие письма, которые приходят из разных уголков России. Как всегда, на Ваши вопросы готовят ответы специалисты. А читательские бесценные советы и наблюдения мы стараемся публиковать под рубрикой «Совет из конверта». С нетерпением ждем Ваших писем.

Напоминаем, что с 1 сентября начинается подписка на газету «Сто советов» по всей России. По Воронежской области достигнута договоренность о проведении льготной подписки с 1 по 31 августа.

Наш индекс 51177.

## В НОМЕРЕ:

- ✓ Чудо-овощ батат
- ✓ От луковой моли и вредной огневки
- ✓ Доращивание цветной капусты
- ✓ Классный сорт: Любимица султана
- ✓ Чтоб не вымерз виноград
- ✓ Если листья облетели с вишен
- ✓ Совет из Адлера: от жука и медведки
- ✓ Юрист: об алиментах и прописке
- ✓ Порча или сглаз
- ✓ Чтоб муж к другой не ушел
- ✓ От краж и угонов
- ✓ О любви сказано не все
- ✓ Гороскоп, кроссворд и многое другое



## Православный календарь

### Август

- 4 — Мирониссы равноапостольной Марии Магдалины (I).
- 5 — Почаевской иконы Божией Матери (1675).
- 6 — Мучеников благоверных князей Бориса и Глеба, во Святом Крещении Романа и Давида (1015).
- 9 — Великомученика и целителя Пантелеимона (305).
- 10 — Смоленской иконы Божией Матери, именуемой «Одигитрия» (Путеводительница). Собор Тамбовских святых.
- 13 — Священномученика Вениамина, митрополита Петроградского и Гдовского, и иже с ним убиенных священномученика архимандрита Сергия и мучеников Юрия и Иоанна (1922). Заговенье на Успенский пост.
- 14 — Происхождение (изнесение) честных древ Животворящего Креста Господня. Начало Успенского поста.
- 16 — Преподобного Антония Римлянина, Новгородского чудотворца (1147).
- 19 — ПРЕОБРАЖЕНИЕ ГОСПОДА БОГА И СПАСА НАШЕГО ИИСУСА ХРИСТА.
- 20 — Обретение мощей святителя Митрофана, епископа Воронежского (1832).
- 21 — Перенесение мощей преподобных Зосимы и Савватия Соловецких (1566). Второе перенесение мощей преподобных Зосимы, Савватия и Германа Соловецких (1992).
- 22 — Апостола Матфия (ок. 63). Собор Соловецких святых.
- 26 — Отдание праздника Преображения Господня. Преставление мощей (1991) святителя Тихона, епископа Воронежского, Задонского чудотворца.
- 27 — Перенесение мощей преподобного Феодосия Печерского (1091).
- 28 — УСПЕНИЕ ПРЕСВЯТОЙ ВЛАДЫЧИЦЫ НАШЕЙ БОГОРОДИЦЫ И ПРИСНОДЕВЫ МАРИИ.
- 29 — Перенесение из Едессы в Константинополь Нерукотворенного Образа (Убруса) Господа Иисуса Христа (944).

### Сентябрь

- 5 — Отдание праздника Успения Пресвятой Богородицы.
- 6 — Перенесение мощей святителя Петра, митрополита Московского, всея России чудотворца (1479).
- 8 — Сретение Владимирской иконы Пресвятой Богородицы.

## УСПЕНИЕ ПРЕСВЯТОЙ БОГОРОДИЦЫ

28 августа — Успение Пресвятой Богородицы (дванадесятый праздник). Верующие готовят к нему двухнедельным постом, который называется Успенским и продолжается с 14 по 27 августа.

В день телесной кончины Богородицы с разных концов света чудесным образом были собраны все апостолы, кроме апостола Фомы. Они видели, как к одру, на котором возлежала Богородица, явился Иисус Христос, в окру-

жении ангелов, и Пречистая Дева без всякого телесного страдания предала в Его руки Свою душу, которую Он вознес на небо. Тело Богородицы похоронили в пещере в Гефсимании. На третий день к месту погребения пришел апостол Фома. Он горько сожалел о том, что не простился с Богородицей. По его просьбе апостолы открыли пещеру, но не обнаружили там тела Пречистой Девы, а только погребальные пелены. Так апостолы

убедились в чудесном вознесении Девы Марии в телесном облике на небеса. В праздник Успения Божьей Матери Церковь прославляет Богоматерь, которая приняла под Свое покровительство род человеческий и ходатайствует за него перед Богом. Событием Успения Божьей Матери Церковь учит нас, что смерть не есть уничтожение нашего бытия, а только переход от земли на небо, от тления и разрушения к вечному бессмертию.

## ЦЕЛИТЕЛЬ ПАНТЕЛЕИМОН

9 августа православные христиане вспоминают великомученика и целителя Пантелеимона.

Святой Пантелеимон жил в III начале IV века, в эпоху жестоких гонений на христиан, в Римской империи. Получив блестящее образование, он обучился врачебному искусству. Принял крещение от тайно проживавшего в Никомидии священномученика пресвитера Ермолая. Своим умением и силою Христовой Пантелеимон избавлял людей от самых тяжелых недугов. Его врачевание было бескорыстным, он посещал страждущих в темнице, раздавал все, что имел, нуждающимся. Врачи города Никомидии, наблюдая за его действиями, узнали, что Пантелеимон действует именем Христа и распространяет веру Христову. Они по зависти донесли это императору Максимиану. Пантелеимон был подвергнут жесточайшим пыткам, его принуждали отречься от Христа, но он мужественно, укрепляемый силой Божией,

перенес страшные страдания, и в 305 году принял мученический венец.

Святой целитель Пантелеимон и ныне являет скорую помощь всем притекающим к нему с верой и теплыми молитвами.

**Молитва великомученику и целителю Пантелеимону, наедине от лица болящего читаемая**

О великий Христов угодниче и преславный целебниче, великомучениче Пантелеимоне! Душею на Небеси Престолу Божию предстояй и триипостасныя Его славы наслаждаясь, телом же и ликом святым на земли в Божественных храмах почиваяй и данною ти свыше благодатию различная чудеса источаяй, призри милостивным твоим оком на предстоящая люди, честней твоей иконе умильно молящиеся и просящие от тебе целебныя помощи и заступления: прости ко Господу Богу нашему теплыя твоя молитвы и испроси душам нашим оставление согрешений. Се бо мы, за беззакония наша не смеюще возвести очеса наша к

высоте небесней, ниже вознести глас молебный к Его в Божестве неприступней славе, сердцем сокрушенным и духом смиренным тебе, ходатаю милостива ко Владыце и молитвенника за ны, грешныя, призываем, яко ты приял еси благодать от Него недуги отгоняти и страсти исцеляти. Тебе убо просим: не презри нас, недостойных, молящихся тебе и твоея помощи требующих. Буди нам в печалех утешитель, в недугех лютых страждущим врач, напаствуемым скорый покровитель, очесем недугующим прозрения датель, ссущим и младенцем в болезнях готовейший предстатель и исцелитель; исходатайствуй всем вся, яже ко спасению полезная, яко да твоими ко Господу Богу молитвами получивше благодать и милость, прославим всех благих Источника и Дароподателя Бога, Единого в Троице Святей славимаго Отца и Сына и Святаго Духа ныне и присно и во веки веков. Аминь.



### Август

- 3 — Иван, Семен.
- 4 — Мария.
- 5 — Трофим.
- 6 — Борис, Глеб, Роман, Христина.
- 7 — Анна.
- 8 — Прасковья.
- 9 — Николай, Анфиса.
- 11 — Михаил, Константин, Серафима.

## С ДНЕМ АНГЕЛА!

- 12 — Валентин, Иван, Максим.
- 13 — Иван, Сергей, Юрий.
- 14 — Александр.
- 15 — Василий, Степан.
- 16 — Антон.
- 17 — Денис, Константин, Иван, Евдокия.
- 20 — Митрофан.
- 21 — Григорий, Леонид.
- 22 — Алексей, Антон, Дмитрий, Иван, Петр, Яков, Мария.

- 23 — Роман.
- 24 — Василий, Максим, Федор.
- 25 — Александр.
- 26 — Максим, Тихон.
- 27 — Аркадий.
- 30 — Павел, Филипп.
- 31 — Георгий, Денис, Иван.

### Сентябрь

- 1 — Андрей, Тимофей.
- 6 — Георгий, Петр.



## ПУКОВАЯ МУХА

*«Уважаемая редакция! Молодой лук подъедают личинки луковой мухи. Зеленым луком мы еще успеваем попользоваться, а вот репки уже не дожидаемся. Что делать в такой ситуации? И.Смирнова, г. Воронеж».*

Этот вредитель встречается повсеместно, где выращивают лук. Повреждает лук, репе, чеснок, тюльпаны, лук-порей, салат. Взрослое насекомое напоминает комнатную муху. Тело ее пепельно-серое с зеленоватым отливом на спине. Длина 5-7 мм. Яйцо продолговатое, длиной 1-1,1 мм. Личинка белая до 10 мм длиной, цилиндрическая, суженная к головному концу. Зимуют куколки в ложном коконе коричневого цвета длиной до 7 мм в почве на глубине 10-20 см.

Мухи вылетают в средней полосе в середине мая во время цветения вишни и одуванчика. Вскоре после вылета мухи откладывают яйца кучками по 5-12 штук, размещая их между чешуйками лука или под комочки почвы около растений. Личинки выходят через три-восемь дней и сразу внедряются в сочную мякоть луковицы, чаще со стороны донца. Они, как правило, держатся вместе, выгрызая общую полость. Поврежденные луковицы загнивают, особенно в сырую погоду, листья желтеют и увядают, растения легко выдергиваются. Через 2-3 недели личинки уходят в почву на окукливание. Первое поколение вредит в июне. Второе — в июле.

Меры борьбы: чередование культур, размещение грядки лука рядом с морковью. Установлено, что фитонциды моркови отпугивают вредителей лука и наоборот. Лук следует высаживать в возможно более ранние сроки, чтобы к моменту вылета вредителя растения окрепли.

Поздние посевы (посадки) лука сильнее повреждаются луковой мухой. Мульчирование посадок лука торфом снизит вредоносность луковой мухи, так как вредитель не любит торфянистые почвы. В период яйцекладки почву между рядками посыпают сильно пахнущими веществами (для отпугивания мух) — табачной или махорочной пылью в чистом виде или в смеси с известью либо золой (1:1). На 20 м<sup>2</sup> расходуют 1-2 кг смеси. Обычно проводят две такие обработки с интервалом 7-8 дней против первого поколения мухи и одну-две против второго поколения. Посадки лука периодически осматривают, и поврежденные растения удаляют и сжигают. Необходимо также тщательно удалить послеуборочные остатки и осенью произвести глубокую перекопку почвы с заделкой верхнего слоя почвы. Специальных химических препаратов против луковой мухи нет.

## Доращивание

Часто бывает, что растения цветной капусты, высаженные на приусадебном участке в летне-осенний период, не успевают сформировать товарные головки. Их можно пересаживать, укрывая от света в парники, теплицы или другие места (например, в подвал), где за счет питательных веществ, отложенных в листьях, могут сформироваться головки. Предпочтение при доращивании отдают сортам, которые образуют плотные головки и не склонны к рассыпанию — это сорта Ранняя, грибовская-1355, Отечественная, Гарантия. Их можно доращивать после пересадки в течение 60-70 дней. Они иногда формируют головки до 500 г. Время доращивания в Центральном Черноземье — октябрь — ноябрь.

За один день до выкопки растений на доращивание их обильно поливают. Заранее надо заготовить ящики с землей или подготовить грядки в парнике или в теплице, куда будут прикопаны на доращивание растения. Для доращивания отбирают мощные растения, сформировавшие 22-27 листьев и головку диаметром не менее 3-4 см. Если листьев меньше и головки мельче, сформируется более слабая головка капусты. Растения выкапывают с корнями, лучше с комом земли, не допуская сильных повреждений листьев. Для доращивания лучше выбирать растения в октябре при температуре +8...+10°C. Главное условие доращивания — притенение растений или полное затемнение (укрытие матами, синтетической темной пленкой).

Лучшие результаты при доращивании дают растения с диаметром головки 4-6 или 5-8 см. В зависимости от количества листьев, на 1 м<sup>2</sup> размещают 30-40 растений. По данным В.К.Трулевича, при доращивании головка нарастает постепенно при температуре +1...+3°C. По данным Л.С.Нечаевой, при температуре +7°C для доращивания требуется 40 дней и выход товарных головок составляет 60-80%. Почва при доращивании должна быть влажной. До наступления заморозков парники и теплицы с пересаженными растениями цветной капусты надо проветривать, так как влажность воздуха более 80% и температура более +10°C дают возможность распространению гнили головок. При похолодании парники утепляют матами в два слоя. Растения осматривают, открывая раму в парнике, при температуре воздуха снаружи не ниже -10°C (на 3-4 минуты). За счет питательных веществ листьев, кочерыги, корней головки цветной капусты могут разрастаться диаметром до 15 см.

Можно доращивать цветную капусту в погреб, подвале. Растения прикапывают в подвале, погреб в глубокие (40-50 см) ящики, земля в которых увлажнена. Растения сажают на глубину до первых листьев (нижних листьев).

В парниках убирают головки при температуре наружного воздуха не ниже -5°C. Товарные головки цветной капусты без листьев хранят при температуре +3...+5°C в течение двух недель завернутыми в бумагу, а с листьями — до трех недель. В холодильнике, при температуре 0...-1°C, они могут храниться 4-5 недель, помещенные в полиэтиленовые пакеты.

П.Воробьев, кандидат с/х наук.

## КРЫЖОВНИКОВАЯ ОГНЕВКА

*«Уважаемая редакция! Уже два года моя семья остается без крыжовника. У нас отличные кусты, хорошо цветут, но потом завязь покрывается как бы плесенью, и в конце концов ягоды становятся коричневыми, а затем и вовсе опадают. Что это за заболевание? Как помочь растениям? В.Луцкевич, г. Воронеж».*

Судя по описанию, крыжовник у читательницы повреждает крыжовниковая огневка. Это широко распространенный вредитель крыжовника и смородины в северной и средней полосах России.

В начале цветения ягодных кустарников куколки огневки, зимующие в коконах из паутины в верхнем слое почвы под кустами, превращаются в бабочек. Бабочки выходят на поверхность почвы и через некоторое время откладывают яйца в цветки крыжовника или смородины. Отродившиеся из яиц гусеницы внедряются в завязи и выгрызают их. Развитие гусеницы продолжается около месяца. За это время каждая гусеница повреждает до 6 ягод крыжовника и до 15 ягод смородины.

Поврежденные завязи опадают, или ягоды задолго до созревания краснеют и засыхают, а затем опадают, или окутанные паутиной, по-

буревшие (как бы обожженные), остаются на кустах.

**Меры борьбы.** Позднеосенняя перекопка почвы под кустами способствует гибели значительного числа зимующих куколок. Можно поздней осенью окучить кусты на 6-8 см или замульчировать торфом либо компостом. Сразу после цветения проводят разокучивание. Оплетенные паутиной кисти вместе с поврежденными плодами и гусеницами собирают и уничтожают.

После цветения (а при опасности массового появления вредителя и до цветения) обрабатывают кусты карбофосом или ровикуртом (согласно инструкции по применению). Борьбу с огневкой обычно совмещают с обработкой против болезней ягодников, а также против листогрызущих вредителей. Заканчивают обработку за 20 дней до сбора ягод.

В.Голуб, гл. агроном облСтЗР.

СТО СОВЕТОВ



# Что случилось с вишнями?



В редакцию позвонила наша подписчица Л.В.Панова с тревожным сообщением: у нее в саду полностью осыпались листья с вишни. Сначала листья пожелтели, как осенью, на них появились мелкие, с просеянное зернышко, коричневые пятна, а затем деревья и вовсе сбросили листья. Из собранных плодов было много гнилых, пришлось тщательно перебирать. Что случилось с вишнями? И как быть с оголившимися деревьями? Может, чем обработать? У соседей то же самое.

На вопросы читательницы отвечает доцент, кандидат сельскохозяйственных наук ВГАУ Р.Г.Ноздрачева:

— В данном случае вишни поражены коккомикозом — грибным заболеванием, поражающим листья, реже неодревесневшие побеги, плодоножки, плоды.

В отдельные годы в условиях высокой влажности болезнь причиняет значительный ущерб деревьям, вызывая преждевременное пожелтение и опадание листьев, ухудшение качества плодов, снижение зимостойкости растений. На пораженных листьях появляются мелкие красноватые или пурпурные пятна, которые постепенно сливаются, охватывая почти весь лист. На нижней же стороне листьев — белые или розово-белые подушечки спороношения гриба. Споры переносятся ветром и каплями дождя на соседние растения и поражают их.

Первые признаки коккомикоза появляются в начале июня. Через 10-20 дней, в зависимости от погодных условий, на листьях можно обнаружить пятна. Вместо естественного листопада вишня теряет свой наряд на два месяца раньше. Все это отрицательно сказывается на деревьях: возможно подсушивание ветвей до осени или подмерзание их зимой.

В сегодняшней ситуации читательнице советую проделать следующее: во-первых, собрать и сжечь все листья, а также мусор вокруг растений, чтобы возбудитель болезни не перешел на другие деревья; во-вторых, перекопать приствольные круги земли. Весной же, еще до распускания почек, провести опрыскивание деревьев и почвы нитрафеном (темно-коричневая паста). Вместо нитрафена можно использовать раствор мочевины или аммиачной селитры (все вышеуказанные препараты применять согласно инструкции — от ред). Сразу после опадания лепестков или при распускании первых листьев деревья

следует обработать 1-процентной бордоской смесью. Готовят ее так: в 3-литровую стеклянную банку налить 2 л горячей воды (35°C) и растворить в ней 100 г медного купороса, затем охладить раствор. Отдельно в пластмассовое ведро налить 8 л воды и растворить 100 г извести (пушонки). Известковое молоко процедить и в него медленно, помешивая, влить раствор медного купороса. Получится раствор ярко-голубой окраски. Для приготовления жидкости следует использовать эмалированную, стеклянную или деревянную посуду.

Для приготовления бордоской жидкости в целях обработки плодовых деревьев выпускается и продается в магазинах сухая бордоская смесь в пачках, где медный купорос и известь упакованы отдельно. При работе с ней следует соблюдать меры предосторожности: не допускать попадания на кожу и в глаза (работать в перчатках и очках).

Через 15-20 дней после окончания цветения обработку вишневых деревьев повторяют бордоской смесью или хлорокисью меди (40 г на 10 л воды). Следующее опрыскивание бордоской жидкостью производят после сбора урожая и, при необходимости, через две недели обработку повторяют. После цветения и в течение вегетации вместо бордоской жидкости можно использовать ее заменители (медьсодержащие препараты).

**Примечание.** Читателям надо иметь в виду, что обрабатывать раствором мочевины, аммиачной селитры и нитрафеном (как сообщила нам главный агроном СтаЗР В.А.Голуб) следует только старые деревья. Молодые же деревья до распускания почек целесообразнее всего обработать 3-процентным раствором медного купороса (300 г медного купороса на 10 л воды). Бордоскую жидкость также можно использовать в борьбе с коккомикозом на молодых деревьях.

Подготовила О.Косых.

## ЯГОДА-МАЛИНА

«Расскажите, пожалуйста, когда и как нужно сажать малину. И.Леонова, Краснодарский край».

Растения малины, посаженные в конце августа — начале сентября, до наступления холодов, хорошо укореняются и весной с приходом теплой погоды начинают нормальный рост.

Малина легко размножается вегетативным путем — корневыми отпрысками (порослью) или делением куста. После съема ягод в посадках малины имеются побеги отплодоносившие и усыхающие, новые однолетние скелетные побеги, на которых будет формироваться урожай будущего года, корневые отпрыски, которые можно использовать как посадочный материал. На корнях, отходящих от материнского куста, в течение лета образуются отпрыски. Их выкапывают и отбирают наиболее мощные отпрыски толщиной в пределах 0,5-0,7 см, с густой мочковатой корневой системой. Можно использовать для размножения материнский куст. Его полностью выкапывают, с помощью секатора отделяют молодые побеги с развитыми корнями и сразу же высаживают на грядку.

Малина — требовательная к почве культура. Хорошо растет и плодоносит на удобренных рыхлых, структурных почвах, хорошо реагирует на органические удобрения. Перед посадкой участок следует хорошо подготовить: тщательно очистить от сорняков и заправить органическими удобрениями из расчета 4-5 кг сухого перегноя на 1 м<sup>2</sup>.

Отпрыски малины сажают в ямки размером 30х30х30 см. Ширина междурядий — 1,5 м, расстояние между растениями в ряду — 0,5-0,7 м.

Если при подготовке новой грядки органические удобрения не были внесены, то канавки или ямки до половины глубины заправляют перегноем, торфом. При посадке корни саженцев расправляют во все стороны и вниз, затем засыпают почвой, хорошо уплотняют ее. Посаженные растения поливают из расчета не менее одного ведра на саженец. Как только вода впитается, мульчируют перегноем, торфом или сухой почвой.

П.Воробьев, кандидат с/х наук.

## ЗА ЗДОРОВЬЕМ — БОСИКОМ

На отдыхе не может быть и речи о строгостях этикета. Поэтому свободно можно пользоваться самым простым и доступным методом закаливания и укрепления иммунной системы — хождением босиком. На подошвы ног спроецированы все внутренние органы. Поэтому, чаще освобождаясь от обуви, человек большую пользу приносит своему организму.

Особенно полезно босохождение по песку и гальке вдоль водоема, по прохладной росной траве, а также по гладким березовым полешкам, которыми целесообразно вымостить специальную дорожку на садово-огородном участке, на даче.

В.Апарин, доцент ВГМА.

СТО СОВЕТОВ



**«Расскажите, пожалуйста, о выращивании батата. Что это за диковинка? В. Лиханов, Воронежская область».**

Батат — однолетнее растение. Выращивается ради корневых клубней. Обладает высокой питательной ценностью, так как содержит крахмал, сахара, витамины В и С, соли калия, марганца, фосфора, железа и др. Несмотря на то, что батат — растение тропических и субтропических широт, он может расти и в южных широтах России. Редко, но успешно его культивируют на садоводческих участках нашей черноземной полосы.

Преимущество батата в том, что его можно выращивать там, где обыкновенный картофель из-за вырождения или поражения вирусными болезнями трудно вырастить. Батат скороспелых и раннеспелых сортов при должном уходе может давать хорошие урожаи. Так как этот овощ относится к семейству выюнкковых, колорадский жук для него не опасен.

Батат — перекрестноопыляемое растение, его опыляют преимущественно пчелы. Самоопыление происходит крайне редко и лишь у некоторых разновидностей батата. Стебли у батата стелются по земле, легко укореняются в узлах. Длина стеблей 1,5-2 м, длина междоузлий (междоузлия — расстояние между двумя соседними почками) 8-15 см. Листья растения очередные, без прилистников, но на длинных черенках, по форме они напоминают у одних сортов сердечки, у других — лопасти. Цветки развиваются в пазухах листьев, образуя кисти из 3-7 белых или сиреневых цветков, напоминая граммофончики.

Размножается батат, в основном, вегетативным путем — ростками. К семенному воспроизводству прибегают только для селекционных целей. К сожалению, многие сорта не цветут, лишь некоторые зацветают, образуя семена.

Сочные клубни батата (с нежной мякотью и очень тонкой кожей) — это не что иное, как утолщение корней, поэтому их называют корнеплодами. Глазков они не имеют, а ростки развиваются из скрытых почек, имеющих на поверхности клуб-

ней. Форма клубней разная (в зависимости от сорта), чаще они удлинено-веретеновидные, достигающие в длину 30 см, но бывают и шаровидные. Средняя масса клубней батата колеблется от 400 до 600 граммов. Окраска бывает белой, кремовой, розовой, оранжевой. Из-за различного содержания сахаров клубни батата обладают неодинаковым вкусом. Как и картофель, батат широко применяется в кулина-

рии: его пекут, варят, жарят. При варке калорийность клубней повышается. Бататовая мука достаточно сладкая. Если ее смешать с пшеничной, то из такой смеси можно вполне выпекать пряники, печенье, не добавляя при этом сахар. Стебли батата в свежем сухом виде — хороший корм для животных, по питательности приравняемый к люцерне, клеверу.

## Овощ-диковинка



Как же вырастить эту диковинку? Участок для батата должен быть хорошо освещен, так как растение не любит даже небольшого затенения. Самые продуктивные грядки на южных, хорошо прогреваемых склонах. Лучшие почвы — супесчаные, илистые, а также легкие суглинки с залеганием грунтовых вод на глубине более 2 метров. Осенью запланированные грядки под батат перед перекопкой удобряют перегноем (3-4 кг на 1 м<sup>2</sup>). Из минеральных используют калийные удобрения (из расчета 1 кг на 10 м<sup>2</sup>).

Для маленького участка потребуется всего несколько клубней. На проращивание батат закладывают в январе — феврале. Для этого берут ящик высотой 15-20 см, устанавливают на поддон на подоконнике, предварительно в днище ящика просверлив дырки для оттока лишней влаги. В состав почвы входит по одной части рыхлой земли, перегноя и крупного речного песка. Смесь эту перемешивают и заполняют ею ящик на 3/4 его объема.

Рассаду батата можно выращивать клубнями, но экономичнее перед посадкой разрезать их на кусочки длиной 5-6 см. Выложив кусочки батата на поверхность почвы, нужно слегка вдавить их в рыхлую землю. Верхняя часть лежащего горизонтально посадочного материала должна быть на 1-1,5 см над поверхностью земли. Сверху присыпать крупным речным песком слоем 3-4 см. Температура для проращивания должна быть +18...+27°C. Для поддержания влаги грунт ре-

гулярно поливают. Сажают по схеме 10x10 см. Из каждого кусочка посадочного материала может вырасти по 15-20 стебельков.

Через месяц появятся первые ростки. При появлении 4-6 междоузлий побеги отделяют от клубней и отсаживают в теплый парничок или горшочек с грунтом. Ростки с клубней для посадки в парники снимают с каждой части батата 5-7 раз через каждые 8-10 дней.

Батат — очень теплолюбивое растение, поэтому оптимальная температура для его роста в парниках +25...+30°C (при температуре ниже +10°C рост нарушается).

За 7-10 дней до высадки в грунт рассаду батата закаливают: уменьшают полив до небольшого подвядания растения, в парничке исключают подкормку азотом (если она проводится), проветривают парник, открывая его сначала на 2 часа, затем увеличивают проветривание до 4 часов ежедневно. В последние 2-3 дня растение полностью открывают на весь день. Посадку в открытый грунт можно проводить как пикированной рассадой, так и уже укорененными черенками с растений, развившихся из ростков, отделенных от клубней. По теплотребовательности батат можно сравнить с огурцами или помидорами, вот почему сроки по-

садки в грунт этих культур совпадают. Сроки высадки (в зависимости от климатических особенностей) разные: апрель — конец мая; сбор урожая — начало сентября — конец октября.

При посадке черенками все крупные листья удаляют, оставляя лишь короткие черенки. Посадочный материал должен быть с 4-5 междоузлиями. Если влаги достаточно, черенки укореняются очень быстро.

Батат выращивают на высоких грядках, чтобы почва лучше прогревалась. Ширина их — 70-120 см. Размещение рассады зависит от особенности сорта: длинноплетистые высаживают реже, короткоплетистые — гуще. Расстояние между кустами — 30-50 см. Когда укоренившееся растение еще невелико, его слегка окучивают. Со временем растение батата раздвигается в стороны, пышнее. Сорняки надо удалять постоянно, чтобы не истощали почву. С каждого растения батата при хорошем уходе можно получить около ведра клубней.

Батат не боится засухи, но поливать его нужно, особенно в период укоренения черенков. Со второй половины вегетационного периода батат поливают реже, а за 15-20 дней до уборки урожая полив вообще прекращают.

Батат осторожно (чтобы не повредить клубни) извлекают из сухой почвы, хорошо просушивают в тени в течение 2-3 недель. Хранят в сухом проветриваемом помещении при температуре +8...+12°C более 6 месяцев. Урожай, убранный в дождливую погоду и после первых заморозков, практически не хранится. В данном случае его лучше переработать или скормить скоту.




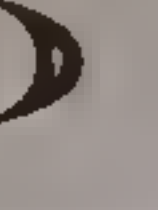
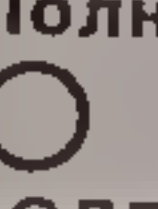
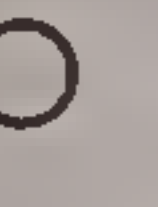

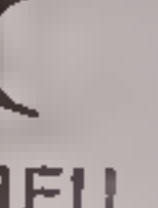
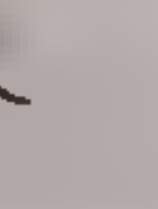
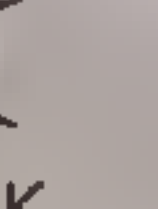
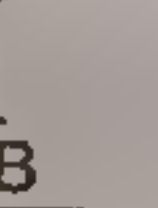
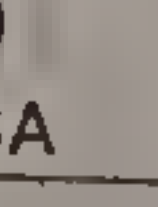


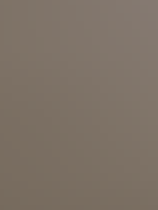
В пору уборки урожая (в средней полосе это первая декада октября) до наступления первых заморозков с плетей наиболее урожайных сортов берут верхушечные черенки и укореняют в горшочки, поставив их на светлый подоконник. В зимние вечера они украсят как декоративная зелень вашу комнату, а весной из них можно нарезать черенки и посадить в открытый грунт.

Консультировал П. Воробьев, кандидат с/х наук.









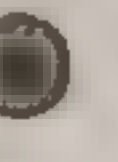


# ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ РАБОТ

При проведении работ следует учитывать погодные условия и климатические особенности региона  
(продолжение в следующем номере).

Дата	Время	Фазы Луны, знаки Зодиака	Виды работ
ЧТ 3.08 ПТ 4.08 СБ 5.08 ВС 6.08	с 19:31   до 1:04	   ВЕСЫ	<b>АВГУСТ</b> Обработка и подготовка к осеннему перекапыванию почвы. Обработка и посадка земляники. Посев семян салата и шпината на зелень.
ВС 6.08 ПН 7.08 ВТ 8.08	с 1:04  до 10:30	  СКОРПИОН	Обработка и посадка земляники. Посев лука на перо. Посев семян салата, шпината, щавеля. Посадка рассады огурца в зимние теплицы. Окулировка дичков. Сбор овощей и фруктов, не предназначенных для длительного хранения.
ВТ 8.08 СР 9.08 ЧТ 10.08	с 10:30  до 22:44	  СТРЕЛЕЦ	Очистка участка от растительных остатков. Дезинфицирование теплиц и хранилищ, обработка почвы, внесение минеральных удобрений, вырезка лишних побегов, поросли, удаление больных растений. Сбор семян и семенников. Посев лука на перо.
ЧТ 10.08 ПТ 11.08 СБ 12.08 ВС 13.08	с 22:44   до 11:43	   КОЗЕРОГ	Обработка почвы, вырезка лишних побегов и поросли. Сбор семян и семенников. Обработка и посадка земляники. Сбор овощей и фруктов, не предназначенных для длительного хранения.
ВС 13.08 ПН 14.08 ВТ 15.08	с 11:43  до 23:41	  ВОДОЛЕЙ	<b>Полнолуние 15.08 в 9:13 (неблагоприятные дни Полнолуния 14.08-16.08).</b> Очистка участка от растительных остатков. Борьба с вредителями и болезнями, обработка овощехранилищ, теплиц, парников, прополка, перекопка почвы.
ВТ 15.08 СР 16.08 ЧТ 17.08 ПТ 18.08	с 23:41   до 9:44	   РЫБЫ	Сбор овощей и фруктов, не предназначенных для длительного хранения. Посев петрушки на корень (17.08). Посев редиса с коническими плодами (16-17). Обработка почвы.
ПТ 18.08 СБ 19.08 ВС 20.08	с 9:44  до 17:31	  ОВЕН	Уборка лука, чеснока, раннего картофеля. Сбор семян и семенников. Сушка овощей и фруктов. Очистка участка от растительных остатков. Удаление побегов, поросли, больных растений.
ВС 20.08 ПН 21.08 ВТ 22.08	с 17:31  до 22:55	  ТЕЛЕЦ	Уборка лука, позднего чеснока, раннего картофеля. Приготовление желе и пятиминутки. Посев редиса. Подготовка ям для осенней посадки плодовых деревьев и кустарников. Обработка и посадка земляники.
ВТ 22.08 СР 23.08 ЧТ 24.08 ПТ 25.08	с 22:55   до 1:59	   БЛИЗНЕЦЫ	Сбор урожая, предназначенного для хранения. Обработка и посадка земляники. Удаление поросли, побегов, больных растений. Очистка земли от растительных остатков.
ПТ 25.08 СБ 26.08 ВС 27.08	с 1:59  до 3:17	  РАК	Консервирование овощей и фруктов. Обработка и посадка земляники только 26.08. Подготовка посадочных ям к осенней посадке деревьев и кустарников. Полив и подкормка растений органическими удобрениями.
ВС 27.08 ПН 28.08 ВТ 29.08	с 3:17  до 3:55	  ЛЕВ	<b>Полнолуние 29.08 в 14:19 (неблагоприятные дни Полнолуния 28.08-30.08).</b> Сбор урожая для длительного хранения. Уборка картофеля. Очистка участка от растительных остатков. Сушка овощей и фруктов.
ВТ 29.08 СР 30.08 ЧТ 31.08	с 3:55  до 5:33	  ДЕВА	Сбор урожая для длительного хранения. Уборка картофеля. Очистка участка от растительных остатков.
ЧТ 31.08 ПТ 1.09 СБ 2.09	с 5:33  до 9:55	  ВЕСЫ	<b>СЕНТЯБРЬ</b> Обработка и посадка земляники. Посадка лука на перо. Посев петрушки на зелень (работы проводить только 31.08 и 1.09). Перекапывание грядок. Полив. Посадка и пересадка плодовых деревьев и ягодных кустарников.
СБ 2.09 ВС 3.09 ПН 4.09	с 9:55  до 18:09	  СКОРПИОН	Обработка и посадка земляники. Посадка лука на перо. Посадка рассады огурца в зимнюю теплицу. Посев петрушки на зелень. Полив и подкормка растений на зиму органическими удобрениями. Посадка жимолости.
ПН 4.09 ВТ 5.09 СР 6.09 ЧТ 7.09	с 18:09   до 5:48	   СТРЕЛЕЦ	Сбор семян и семенников. Посадка и пересадка яблонь. Посадка лука на перо. Посев семян томата в зимние теплицы.



Дата	Время	Фазы Луны, знаки Зодиака	Виды работ
ЧТ 7.09	с 5:48		Посев семян томата в теплицы. Полив и подкормка растений на зиму органическими удобрениями.
ПТ 8.09			
СБ 9.09	до 18:45	КОЗЕРОГ	
СБ 9.09	с 18:45		Очистка и ремонт стволов плодовых деревьев. Санитарная обрезка плодовых деревьев, ягодных кустарников, многолетних овощных и цветочных растений.
ВС 10.09			
ПН 11.09			
ВТ 12.09	до 6:34	ВОДОЛЕЙ	
ВТ 12.09	с 6:34	Полнолуние	13.09 в 23:37 (неблагоприятные дни Полнолуния 12.09 — 14.09). Обработка и осеннее перекапывание почвы.
СР 13.09			
ЧТ 14.09	до 16:00	РЫБЫ	
ЧТ 14.09	с 16:00		Сбор семян и семенников. Посадка зубков озимого чеснока (15.09, 16.09). Санитарная обрезка деревьев, кустарников, многолетних овощных и цветочных растений. Посадка и пересадка боярышника, терновника. Сушка овощей и фруктов.
ПТ 15.09			
СБ 16.09	до 23:05	ОВЕН	
СБ 16.09	с 23:05		Посадка плодовых деревьев и ягодных кустарников (17.09 — 18.09).
ВС 17.09			
ПН 18.09			
ВТ 19.09	до 4:22	ТЕЛЕЦ	
ВТ 19.09	с 4:22		Сбор урожая для долгого хранения. Посадка и обработка земляники. Санитарная обрезка деревьев, кустарников, многолетних овощных и цветочных растений.
СР 20.09			
ЧТ 21.09	до 8:16	БЛИЗНЕЦЫ	Обработка и посадка земляники. Подзимний посев лука-севка, моркови, петрушки, свеклы (только 21 и 22.09). Обработка и осеннее перекапывание почвы. Посадка и пересадка ирги, калины, облепихи.
ПТ 22.09			
СБ 23.09	до 11:00	РАК	
СБ 23.09	с 11:00		Санитарная обрезка деревьев и кустарников. Очистка и ремонт стволов плодовых деревьев. Сбор урожая для длительного хранения. Сушка овощей и фруктов.
ВС 24.09			
ПН 25.09	до 13:02	ЛЕВ	
ПН 25.09	с 13:02	Новолуние	27.09 в 23:54 (неблагоприятные дни Новолуния 26.09 — 28.09). Сбор овощей и фруктов для длительного хранения — только 25.09, 26.09, 27.09 до 15:22.
ВТ 26.09			
СР 27.09	до 15:22	ДЕВА	
СР 27.09	с 15:22		Очистка участка от растительных остатков. Подготовка посадочных ям к весне.
ЧТ 28.09			
ПТ 29.09	до 19:30	ВЕСЫ	Обработка и посадка земляники. Подзимний посев петрушки, щавеля, салата, шпината. Посадка зубков чеснока. Подготовка грядок для ранневесенних посевов. Подзимний влагозарядковый полив.
ПТ 29.09	с 19:30		
СБ 30.09			
ВС 1.10			
ПН 2.10	до 2:51	СКОРПИОН	

ПРИМЕЧАНИЯ:

7.08 в 5:02 — первая четверть  
 22.08 в 22:51 — последняя четверть  
 5.09 в 20:28 — первая четверть  
 21.09 в 5:28 — последняя четверть

☾ — растущая Луна; ☾ — убывающая Луна;  
 ○ — Полнолуние; ● — Новолуние.

Составила Л. Широкова, астролог-консультант  
 Московской академии мировой астрологии и метаинформации.

«Уважаемая редакция!

В №6 газеты «Сто советов» спрашивают совета, как сохранить баклажаны от колорадского жука. Из личного опыта могу посоветовать высаживать по баклажанам лук; обрабатывать баклажаны хвойным экстрактом или настоем хвои. Запах лука, как и запах хвои, отпугивает колорадского жука. Не забудьте перед тем, как обрабатывать баклажаны настоем хвои, собрать жука и личинок. Ра-

## ОТ ЖУКА И МЕДВЕДКИ

створ должен быть слегка мыльным (кстати, от тлей хорошо помогает настой молочая или осота).

Хвойным экстрактом или настоем хвои также хорошо обрабатывать огурцы, они будут всегда зелеными, не будут болеть.

**Теперь о медведке.** В конце августа или в начале сентября на свободных местах участка выройте несколько ямок 40x40x60 см,

наполните их навозом (лучше всего конским), присыпьте землей и укройте рубероидом или куском шифера. Ранней весной ямки раскопайте, в них вы обнаружите надоедливых вредителей и можете их уничтожить (только делать это нужно быстро, чтобы медведки не разбежались — от редколлегии).

**И последний совет.** Не выбрасывайте яичную скор-

## Советы из конверта

лупу. Разомните ее и положите в полиэтиленовый пакет. Хранить ее лучше вне жилого помещения, так как она довольно неприятно пахнет. Весной, когда сделаете лунки для высадки рассады овощей, рассыпьте по лунке 2-3 горсти этой пахнущей скорлупы. Растения из скорлупы получают кальций, а ее запах отпугивает медведок.

Г.Евграфович, г. Адлер.

СТО СОВЕТОВ



## Консультирует юрист

«Какими законами определяются обязательства, которые несут родители по выплате алиментов своим детям, и каковы эти обязательства? М.Евтухова, Приморский край».

— Порядок выплаты алиментов определяется Семейным кодексом Российской Федерации, принятым Государственной Думой 8 декабря 1995 г.

Родители могут заключить соглашение о содержании своих несовершеннолетних детей и заверить его у нотариуса. Если такого соглашения нет или оно не выполняется, алименты взыскиваются с родителей в судебном порядке. Ст. 81 Семейного кодекса РФ устанавливает следующие размеры алиментов: на одного ребенка — 1/4 заработка; на двух детей — 1/3; на трех и более — половина заработка или иного дохода. При отсутствии соглашения об уплате алиментов и в случаях, если родитель, обязанный их уплачивать, получает зарплату нерегулярно, в иностранной валюте или в натуральной форме, или заработок вообще отсутствует, суд может установить иной порядок уплаты алиментов в виде твердой денежной суммы, размер которой определяется исходя из того, чтобы максимально сохранить ребенку прежний уровень обеспеченности, как если бы он жил в семье. Если ребенок остался без попечения родителей, то алименты выплачиваются его опекунам (попечителям) или приемным родителям. Детям, находящимся в детских домах, лечебных учреждениях, деньги перечисляются на счета этих учреждений.

Это относится и к алиментам, которые могут быть взысканы с родителей в пользу совершеннолетних нетрудоспособных детей. При исключительных обстоятельствах (тяжелая болезнь, увечье ребенка, необходимость ухода за ним, потребность в дорогостоящих лекарствах) каждый из родителей, в случае подачи иска, может быть привлечен судом к участию в несении дополнительных расходов.

«Кто и в каких случаях имеет право на взыскание алиментов с ближайших родственников или бывших супругов? П.Махорная, г. Подольск».

— Законом определены конкретные случаи, в которых одни родственники могут претендовать на получение алиментов с других. Так, обязаны содержать своих нетрудоспособных (достигших пенсионного возраста, а также инвалидов I-III групп), нуждающихся в помощи родителей трудоспособные совершеннолетние дети. Если этого не происходит и не было заключено соответствующее соглашение, алименты взыскиваются с таких детей в судебном порядке. Определяя размеры алиментов при рассмотрении иска, суд вправе учесть всех совершеннолетних трудоспособных детей данного родителя, даже если требование предъявлено к одному из них. Обязанность по содержанию нетрудоспособных, нуждающихся в помощи родителей не возникает, если судом будет установлен-

но, что родители уклонялись от выполнения обязанностей родителей или были лишены родительских прав.

Требование о взыскании алиментов с законного супруга (супруги) или бывшего супруга (супруги) в пользу одной из сторон будет удовлетворено судом, если:

— бывшая жена беременна или ребенку еще не исполнилось трех лет;

— бывший супруг(а) ухаживает за их общим ребенком-инвалидом, которому не исполнилось 18 лет;

— бывший супруг(а) нетрудоспособен и стал таковым до расторжения брака или в течение года после его расторжения;

— нуждающийся супруг(а) в течение 5 лет после развода вышел на пенсию, и супруги долго находились в браке.

Суд может освободить супруга от обязанностей содержать другого (даже при его нетрудоспособности), согласно ст. 92 СК РФ, если:

— нетрудоспособность наступила в результате наркомании, пьянства, умышленного преступления, членовредительства;

— брак был недолгим;

— супруг, требующий выплаты алиментов, недостойно вел себя в семье.

Из близких родственников право на взыскание алиментов (по статьям 93, 94, 95 СК РФ) в судебном порядке имеют:

— несовершеннолетние братья и сестры, нуждающиеся в помощи, от совершеннолетних братьев и сестер (при обладании ими необходимыми средствами) в случае невозможности получения содержания у своих родителей;

— несовершеннолетние внуки, нуждающиеся в помощи, от бабушки и дедушки (при обладании ими необходимыми средствами) в случае невозможности получения ими содержания у своих родителей.

Указанные положения относятся также к совершеннолетним нетрудоспособным братьям и сестрам, внукам, если они не могут получить содержание от своих супругов или от родителей.

— нетрудоспособные, нуждающиеся в помощи, дедушка и бабушка, если нет возможности получить содержание у детей или супруга, от трудоспособных совершеннолетних внуков;

— нетрудоспособные, нуждающиеся в помощи, отчим или мачеха от своих совершеннолетних трудоспособных пасынков или падчериц, если невозможно получить содержание от своих детей или супругов.

«Мой бывший муж, регулярно выплачивавший алименты нашему ребенку по решению суда, теперь намерен выехать на постоянное жительство за рубеж. Как в этом случае взыскиваются алименты, что мне следует предпринять? С.Рамсберг, г. Волгоград».

— Семейный кодекс РФ в ст. 118 указывает, что лицо, выезжающее на постоянное жительство в иностранное государство, вправе заключить с членами семьи, которым оно по закону обя-

зано предоставлять содержание, соглашение об уплате алиментов в соответствии со статьями 99, 100, 103 и 104 Семейного кодекса РФ.

Если договориться о соглашении с бывшим мужем не удастся, вам, в соответствии с ч. 2 ст. 118 Семейного кодекса РФ, необходимо обратиться в суд с требованием об определении размера алиментов в твердой денежной сумме и единовременной выплате алиментов или о предоставлении определенного имущества на данную сумму в счет алиментов.

В исковом заявлении следует указать, чтобы суд принял процессуальные действия, предупреждающие выезд вашего мужа за рубеж без уплаты алиментов. По решению суда паспортно-визовая служба может отказать в выдаче заграничного паспорта или даже аннулировать таковой, если он был оформлен ранее.

Н.Черных, юрист.

«Сын не разведен с женой, живет с другой женщиной у нее в квартире. Не может ли жена выписать его без его согласия, даже если он является квартиросъемщиком? У них двое детей, квартира не приватизирована. Прописаны в квартире оба: и он, и жена. Есть ли такой закон: если человек не проживает в квартире 6 месяцев, его могут выписать? Был ли такой закон?».

— В соответствии со ст. 85 Жилищного кодекса РСФСР, договор найма жилого помещения может быть изменен только с согласия нанимателя, членов его семьи и наймодателя. Следовательно, без согласия вашего сына договор найма данной квартиры не может быть изменен. Иными словами, выписать его жена не сможет, если только он не будет на это согласен. Выписан он может быть только по собственной воле.

— До 1995 года в статье 60 Жилищного кодекса РСФСР было закреплено следующее: при временном отсутствии нанимателя или членов его семьи за ними сохраняется жилое помещение в течение 6 месяцев. Если они отсутствовали свыше шести месяцев без уважительных причин, право на жилое помещение утрачивалось (за исключением случаев призыва на действительную срочную военную службу, выезда в связи с выполнением обязанностей опекуна (попечителя) и т.д.). Но в 1995 году Конституционный суд РФ признал данное положение неконституционным, и в настоящее время оно не действует.

Однако это не лишает жену вашего сына права обратиться в суд и поставить вопрос о признании вашего сына утратившим право на жилую площадь. Для того чтобы дать вам полный квалифицированный ответ, адвокату необходимо знать ряд обстоятельств, например, сколько лет не проживает сын в квартире, живет ли он с женой в одном городе или переехал в другой населенный пункт и устроился там на работу, вступил ли в брак и т.д. Поэтому за более подробными разъяснениями обращайтесь в юридическую консультацию своего района.

Читателям отвечали адвокаты  
Л.Крючкова, Г.Калашникова.



Как избавиться страдающему беснованием (в народе оно называется сглазом, порчей) от «насильства дьявола»?

### СОВЕТЫ

1. Ездить по святым местам с целью приложения к святыне: или к мощам, или к чудотворной иконе, или выкупаться в святом источнике.

2. Чаще исповедоваться, даже и без причащения, а причащаться Святых Тайн обязательно с должным приготовлением (чтение Правил готовящихся ко Святому Причащению).

3. Соблюдать посты и постные дни.

4. Приучать себя к смирению через неосуждение других, просить чаще прощения, думать о себе как о последнем грешнике и считать, что Бог попустил бесу войти из-за худой (греховной) жизни, ни в коем случае не винить кого-либо в своей болезни и тем более не прибегать к бабкам и колдунам, не ругаться матом. Вообще надо знать, что смирение — особенно сильное средство против колдунов.

5. Чаще призывать имя Иисуса Христа, то есть произносить Иисусову молитву: «Господи Иисусе Христе, Сыне Божий, помилуй мя грешного» — или молитву мытаря: «Боже, милостив буди мне, грешному».

6. Ставить свечи святому мученику Киприану и мученице Иустинии (читать им Акафист). Свеча — внешнее выражение внутреннего горения в Боге. А еще это жертва на Церковь, которая показывает, что человек не жалеет времени, денег для Бога. Ставя свечу, можно помолиться, а можно поставить молча, главное дело — с любовью к Богу. Вместо

покупки свечи можно как-то помочь Церкви или людям.

7. Пить святую воду (натощак), умываться ею, окроплять себя.

А самое главное — надо изменить свою жизнь, жить по Евангелию, по воле Божьей. Прежде всего, научиться молиться, избавиться от того, что мешает идти в Церковь, препятствует миру с ближними. Помните, что вне Церк-

симы и Савватия Соловецких, преподобного Серафима Саровского, чудотворца, святых мучениц Веры, Надежды, Любви и матери их Софии, святого мученика Трифона, святых и праведных богоотцев Иоакима и Анны, святого ... (поминается святой, имя которого носит молящийся) и всех святых Твоих, помози мне, недостойному рабу Твоему

## ПОРЧА, ИЛИ СГЛАЗ



Продолжаем тему, поднятую в предыдущей статье, опубликованной в июльском номере газеты.

ви нет спасения.

Приводим молитву, защищающую от чародейства:

Господи Иисусе Христе, Сыне Божий, огради мя святыми Твоими ангелы, молитвами Всепричистой Владычицы нашей Богородицы и Приснодевы Марии, силою Честного и Животворящего Креста, святого архистратига Божия Михаила и прочих Небесных сил бесплотных, святого пророка, Предтечи и Крестителя Господня Иоанна, святого апостола и евангелиста Иоанна Богослова, священномученика Киприана и мученицы Иустинии, святителя Николая, архиепископа Мир Ликийских, чудотворца, святителя Льва, епископа Катанского, святителя Никиты Новгородского, святителя Иоасафа Белгородского, святителя Митрофана Воронежского, преподобного Сергия, игумена Радонежского, преподобных Зо-

(имя молящегося), избави меня от всех навет вражиих, от всякого зла, колдовства, волшебства, чародейства и от лукавых человек, да не возмогут они причинить мне никакого зла. Господи, светом Твоего сияния сохрани меня завтра, и полудне, и вечер, и на сон грядущего и силою благодати Твоея отврати и удали всякая злая нечестия, действующая по наущению диавола. Аще кое зло замыслено или соделано есть, возврати его паки в преисподнюю. Яко Твое есть царство, и сила, и слава, Отца и Сына и Святаго Духа. Аминь.

А что касается колдунов («целителей», шептунов, экстрасенсов, контактеров, вещунов, ворожей, различных магов, наводящих сглаз и порчу и их снимающих) или людей, причисляющих себя к ним, то это большие грешники. От греха колдовства покаяться очень сложно, для этого надо научить-

ся по-другому мыслить и чувствовать. Раньше Церковь давала епитимью (церковное наказание) на несколько лет таким людям, чтобы они не могли недостойно причаститься. Раскаивающимся колдунам надо чаще ходить в церковь, исповедоваться. Господь всегда дает нам шанс на исправление. Любой колдун (если созреет для этого) всегда может прийти к Богу и покаяться. И если покаяние было искренним и он никогда не будет совершать былых деяний, то Бог его простит.

Всем колдунам необходимо помнить о том, что союз со злыми силами часто заканчивается самоубийством. Случается это, например, тогда, когда колдун готов раскаться, да сатана, которому неприятно покаяние, напоминает ему о том, сколько худого он сделал, говорит, что не будет даже раскаявшемуся грешнику спасения. И это ввергает желającego покаяться колдуна в отчаяние, а в минуту отчаяния не всякий вспомнит о Божьем милосердии к кающемуся. Так, колдун, не веря в милость Божью, в отчаянии нередко налагает на себя руки. И тем самым навечно предает свою душу сатане. В такие моменты надо всегда вспоминать слова Господа нашего: «Разве я хочу смерти беззаконника!»

Покаяние — это не только исповедание в своих грехах, но и твердое намерение не совершать эти уже исповеданные грехи впредь, дабы не усугублять эти грехи и не кощунствовать над таинством покаяния.

Подготовила М.Вожова.  
Консультировал протоиерей Валентин.

### И в шутку и всерьез

чего бы это?» Да оттого, что каждому человеку нужно личное пространство, в которое нет доступа посторонним, пусть даже этот посторонний — твоя жена. Так что, если вам придет охота отправиться с мужем на рыбалку, задайте себе вопрос: «А вас туда звали?»

Все-таки иногда мужчин нужно выпускать куда-нибудь на выходные, пусть даже целью его исхода является такое неблагородное, на ваш взгляд, место, как пивная, где они с друзьями уже много лет собираются вместе. В противном случае он станет проводить свои уик-энды день-деньской лежа на диване, потолстеет, поблекнет и

вам же самой станет ни капельки не интересен. А главное, когда-нибудь он наконец разоблачит все ваши уловки, и тогда уж бесприменно уйдет. Только не к друзьям и не на футбол, а искать новое счастье с другой, не такой хитрой.

У Оскара Уайльда есть пер-

сонаж, который говорит такие слова: «Иногда наши жены уж так нас любят, так любят, что, кажется, все готовы с тобой разделить. И вроде бы ты должен быть на седьмом небе от счастья, а тебе мнится, что ты в болотной трясине. И тебя все засасывает, засасывает... От-

## НА РЫБАЛКУ... БЕЗ МУЖА



В этом году весенние заморозки атаковали виноградники на полмесяца позже, чем в прошлом году, и продолжались в течение недели, столбик термометра опускался до  $-5^{\circ}\text{C}$ , а местами и еще ниже. Кусты, которые были защищены стенами строений, зацвели в начале июня, их пострадавшие собратья — на месяц позже. К тому же и после заморозков климатические условия сложились далеко не лучшим образом: было прохладно и дождливо.

Наша читательница и постоянная подписчица на газету из г. Семилуки Т.Н.Павликова прислала в редакцию письмо, в котором спрашивает, что делать с подмерзшими кустами.

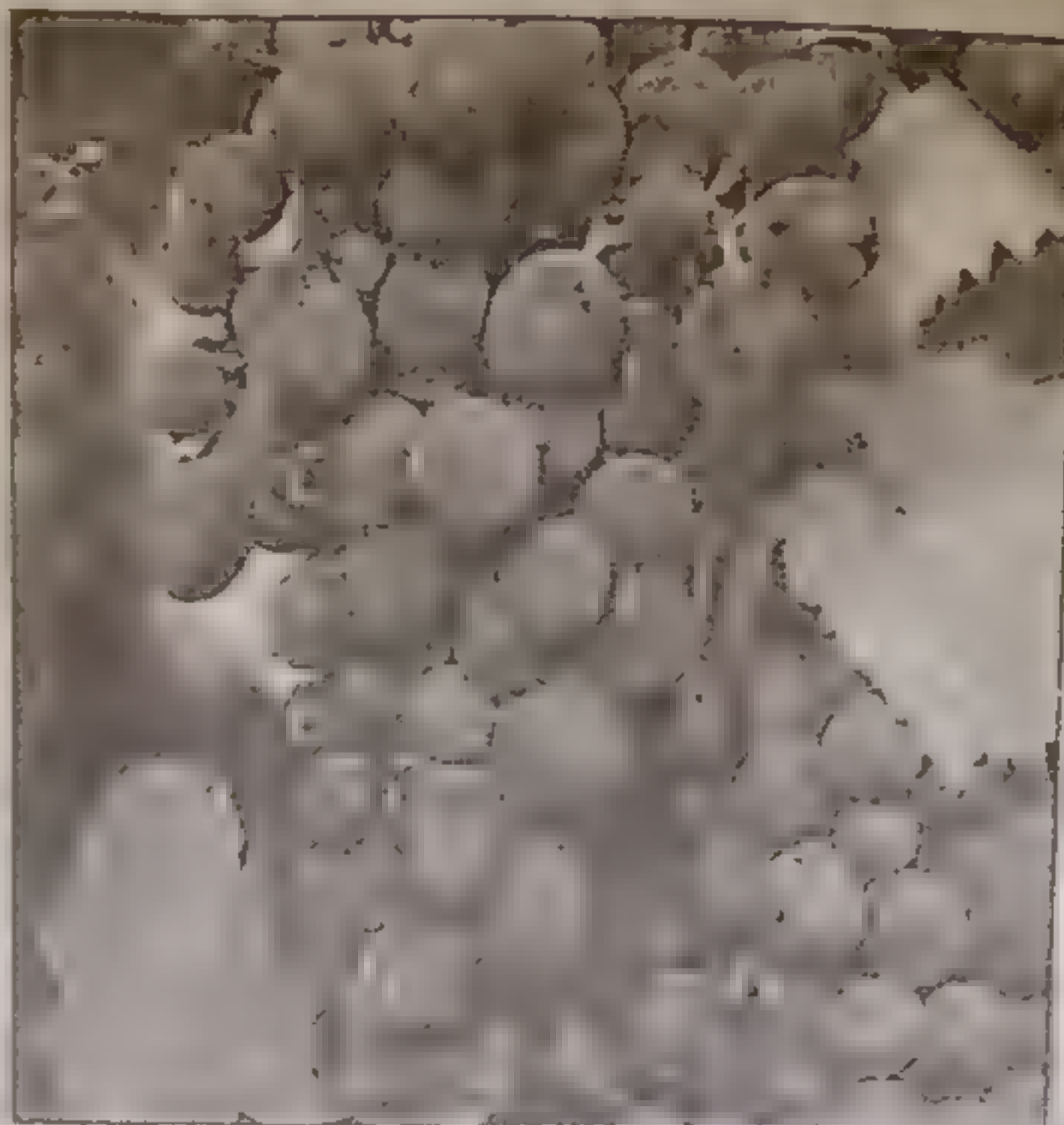
Сразу после заморозков не следует торопиться с обрезкой пострадавших частей кустов. На многолетних рукавах имеются так называемые спящие глазки, которые просыпаются и образуют побеги. Конечно, они слабее погибших, но на них могут быть даже соцветия и некоторый урожай. Это все же лучше, чем ничего. Побеги могут возникнуть и из подземного корневого штамба. А для стимулирования активности корневой системы подмерзшие кусты следует поливать теплой, подогретой до  $30^{\circ}\text{C}$  водой, растворив в ведре воды 2 таблетки (2 г) гетероауксина (стимулирует рост и корнеобразование растения) или другого аналогичного по действию вещества. Норма расхода на взрослый куст — 10 л раствора, на молодой куст — 5 л.

Как только появляются побеги, необходимо подкормить кусты азотным удобрением (аммиачная селитра или мочевины): 40-50 г на 10 л теплой воды. Норма расхода на взрослый куст — 10 л раствора, на молодой куст — 5 л.

В весеннее время, когда почва на глубине залегания корней еще не прогрелась, им необходимо создать тепло. Поэтому используют подогретую воду для полива. Для ускорения прогрева почвы под кустами целесообразно накрыть ее черной полиэтиленовой пленкой (до наступления устойчивого тепла). Некоторые виноградары вкапывают в 50-70 см от основания куста темные бутылки из-под шампанского дном на 2/3 высоты; днем бутылкигреваются, а ночью отдают тепло почве.

На подмерзших кустах не рекомендуется проводить пасынкование, так как ослаблена фотосинтетическая деятель-

## ЧТОБЫ НЕ ВЫМЕРЗ



## ВИНОГРАД

ность листьев. Для более интенсивного отрастания побегов рекомендуется удалять усики сразу же после их появления, так как они растут быстрее и потребляют значительную часть питательных веществ. Этот прием особенно оправдан на только что посаженных кустах. Но делать это надо было в этом году до середины июля.

В настоящее время все внимание виноградарей-любителей должно быть направлено на создание условий для вызревания древесины растущих побегов. Сейчас, примерно с месячной задержкой, идет активная вегетация растений, причем в неблагоприятных погодных условиях: сравнительно мало солнца, высокая влажность. В прошлом году в это время можно было уже отведать первые ягоды таких сортов, как Космонавт, Коринка русская, Кишмиш стратонавтов. В этом году они пока далеки от созревания.

При невызревших (сочные, травянистые, неодревесневшие) лозах кусты зимой вымерзнут даже при слабых морозах. К тому же, мы не знаем, какая погода будет. Поэтому действовать в любом случае надо без промедления.

Начинайте удалять листву снизу от основания куста, открывая для света и солнца побеги. Полосы почвы под кустами и вокруг шириной 1-1,5 м должны быть чистыми от сорняков. Нам необходимо добиться, чтобы вызрела (задревесневела) хотя бы часть побега на

3-5 глазков от основания. В начале и конце августа — начале сентября необходимо провести подкормку кустов калийно-фосфорными удобрениями — по 50 г сернокислого калия и суперфосфата на 10 л теплой воды, норма расхода — по 10 л на взрослый куст, по 3 л на молодой куст. Раствор лучше вливать в отверстия или лунки (глубиной на штык лопаты — 20 см), сделанные на расстоянии 30-60 см от основания куста. После того как раствор впитается, лунки засыпать желательной сухой почвой. В середине сентября провести обработку листовой поверхности калийно-фосфорными удобрениями. Для этого можно использовать золу: три стакана золы настаивать сутки в 10 л воды, затем настой процедить и опрыскивать.

В начале августа провести чеканку (удаление) побегов: если их длина свыше 1,8 м — удалить 30 см верхушки. Наклонить побеги под углом в  $45^{\circ}$  градусов (подвязать). Если погода будет неблагоприятной, в конце сентября можно разместить побеги горизонтально, неплотно закрыв их в пленку, не затягивая концы (для дыхания). В сентябре можно продолжать прореживать листья на побегах.

Так складывается обстановка, что в этом году не следует медлить со снятием гроздей, возможно даже убрать их несколько недозрелыми — лучше в самом начале сентября, так как после съема гроздей необходим месяц для полного вызревания побегов. Если же будете ждать полного созревания ягод, а не вызреют побеги: вымерзнут кусты, в будущем году не будет урожая.

В сентябре (как до, так и после сбора урожая) удаляйте слабые и непродуктивные побеги. С августа по октябрь включите, проведите только влагозарядковый полив перед укрытием кустов в октябре (влажная почва, как известно, меньше промерзает).

Здесь изложены пожелания для районов, где виноградные кусты пострадали от заморозков, а лето было более, чем обычно, прохладным и влажным. Если лето было сухое и жаркое, кусты развивались нормально, тогда поводов для волнений и хлопот нет. В любом случае проявите к виноградным кустам в этом году внимание, и они одарят вас нектарной ягодой и в последующем.

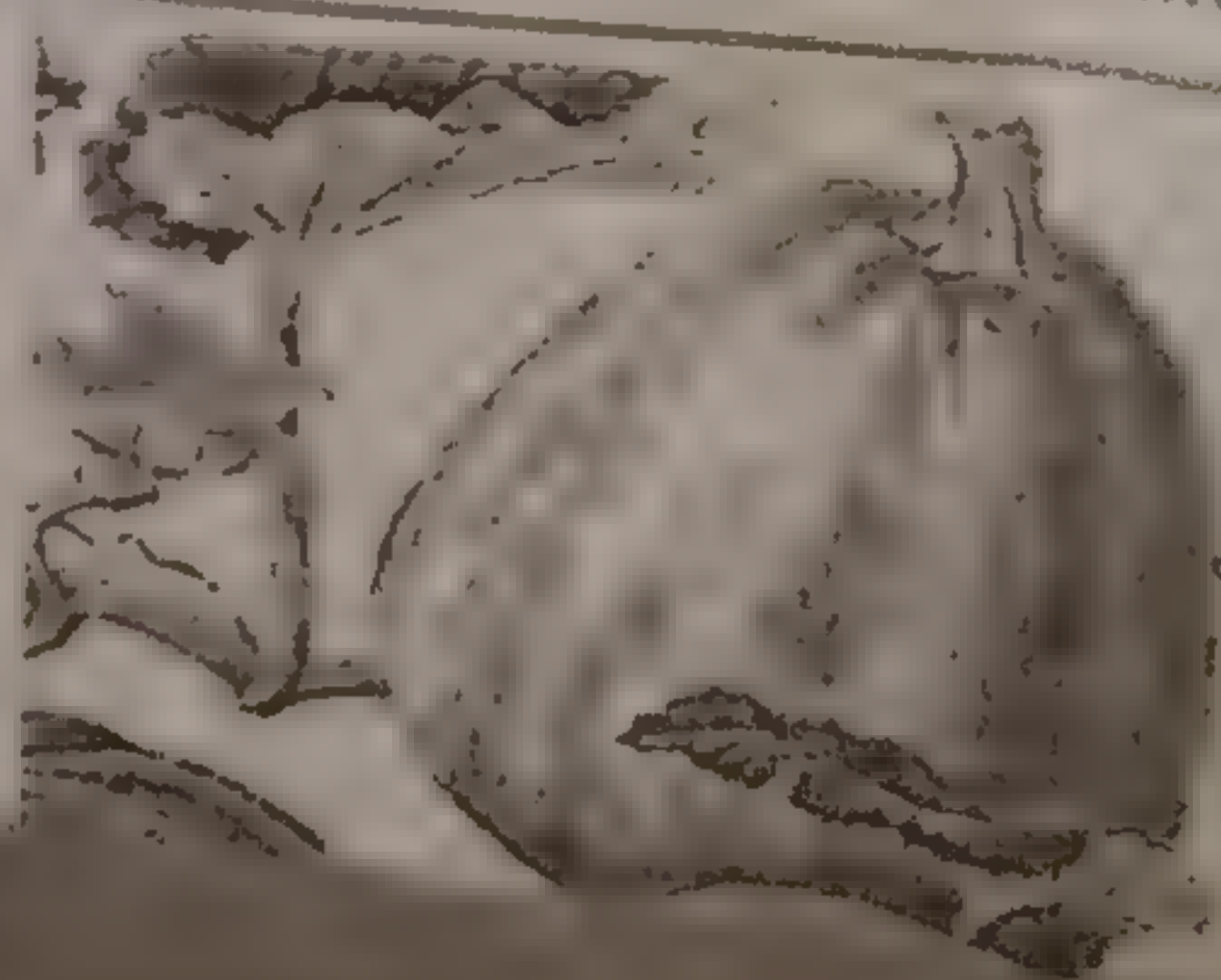
М.Абузов, виноградарь-любитель.

## БОЛЬШЕ КОРНЕЙ — УРОЖАЙ БОЛЬШЕ

Все в детстве читали сказку, в которой обыкновенная тыква превращалась в карету. Но как вырастить ее такого размера, получить хороший урожай?

Зная о прочих агроприемах, необходимо взять на заметку, что урожайность всех тыквенных растений заметно возрастает, если они образу-

ют большее количество дополнительных корней, что способствует улучшению их питания. Поэтому целесообразно плети растений в отдельных местах прищипывать к почве или присыпать землей: здесь образуются корешки. При рыхлении почвы или частичном съеме урожая плети не следует перекладывать, чтобы не допустить повреждения дополнительной корневой системы.



СТО СОВЕТОВ



Квартирные кражи, грабежи, разбойные нападения, автоугоны — любая оперативная милицйская сводка выдаст ворох сведений о таких преступлениях. Причем сводка отражает где-то 15-20% от реального числа. Восемьдесят же процентов преступлений по различным причинам остаются в тени.

Квартиры, пустующие в рабочее время или на выходные и праздники, — лакомый кусок для легкой наживы. И для взломщиков уже не столь важно: забита квартира доверху золотом и «зеленью» или где-нибудь в гардеробе в старых чулках припрятана всего лишь сотня на черный день — качество заменяет количество. Случается, что воры залезают в квартиры, где из всей обстановки — только сеточка от мух, остальное еще не нажито. От квартирных взломов не застрахован никто.

## ОТ КРАЖ И УГОНОВ

Квартирные кражи — наименее раскрываемые преступления. Милиция только разводит руками. И даже если взломщик будет задержан, надежда на возврат украденных вещей и денег весьма призрачна — скупщики и сбытчики краденого тоже не дремлют.

Единственное, что можно здесь предпринять, — попробовать защитить свое жилище самому. Давно известно, что традиционные двери-«картонки» городских многоэтажек выбиваются легким ударом ноги, а распространенные у нас металлические двери притягивают криминальный элемент, как магнит. Срабатывает стереотип: дверь железная — значит, есть что взять.

В среднем в миллионном городе (таком как Воронеж) в день совершается 10 краж из помещений. При этом 90% методов проникновения — взлом замков и подбор ключа. Не менее популярны выбивание деревянных дверей и так называемый «отжим» с поломкой замка, а также высверливание отверстия в замке, в результате чего ригель начинает свободно болтаться.

Неприступные с виду металлические двери тоже, оказывается, довольно легко вскрыть с помощью подбора ключей, взлома дверных запоров, разрушения замков при отжиме полотна двери или элементарного перерезания наружных петель. А при плохом креплении к стене столь же популярно последовательное отдираание рамы двери от стены (вместе с ненадежной рамой). Кстати, все вышесказанное — это не

пособие для начинающих воров-домушников. Зная основные приемы взломщиков, гораздо легче предпринять контрмеры.

Разработкой таких контрмер занимаются специальные организации, в том числе воронежское НПО «Ригель» на базе управления уголовного розыска УВД. Поддерживая постоянную связь с милицией, сотрудники предприятия изобретают «приемы против воровского лома».

Коронная разработка НПО «Ригель» — кодовые замки. Не такие, как стоят повсеместно на подъездах, — с кнопками, а совершенно другие, где код находится внутри замка. К нему прилагается ключ. Разработано таких кодовых замков 8 моделей. Причем есть изделия вообще без ключей. Снаружи это выглядит как «дверь без замка». И даже опытному взломщику будет трудно догадаться, что вот эта блестящая ручка и есть ключ. Впрочем, даже если догадается — толку ему от этого не будет никакого. Кодовые замки имеют до 20 тысяч различных вариантов кода. Не зная его, открывать такой замок — пустая трата времени. И даже если код узнало нежелательное лицо, его можно элементарно сменить, что равносильно установке нового замка. И плюс к этому механическая прочность.

Другая разработка предприятия — система многостороннего запираения. Выглядит это следующим образом. Обычный замок устанавливается в одном месте — как правило, где-то посередине двери и имеет одну точку

запираения. При многостороннем запираении ригели замка выходят во все стороны одновременно по периметру двери: с боков, снизу и сверху. Взломать такую дверь крайне сложно, особенно если замок кодовый. Такую систему можно установить на любую дверь — и деревянную, и металлическую.

Против среза петель металлической двери специалисты «Ригеля» разработали модель без наружных петель (они скрыты внутри). При этом прочность и надежность двери увеличивается в несколько раз. А многостороннее кодовое запираение не даст возможности отжать элементы двери.

Недавно коллекция «Ригеля» пополнилась изобретениями от другой беды — автоугонов. Как известно, кирпичные стены гаража машину от угона могут и не спасти. Хитроумные воры проникают внутрь, разламывая стенки гаража, — либо заднюю, выходящую, как правило, на пустырь, либо через соседний, недостаточно защищенный гараж. После чего свободно открывают ворота, закрывающиеся изнутри на шпингалеты (ведь гаражный замок ставится на «калитку» двери). Так вот, против этого существуют блокиратор с кодовым замком и специальный замок-блокиратор, которые связывают калитку и створку ворот в единую механическую связь. Открыть такой блок, не зная кода, невозможно ни снаружи, ни изнутри. Число вариантов кода замков от 2000 до 20000.

Случается, машину приходится оставлять надолго на улице. Чтобы она не стала добычей угонщиков, существует специальный кодовый блокиратор педалей — устройство, блокирующее педали сцепления и тормоза, после чего выжать сцепление просто невозможно. Устройство запирается на кодовый замок и изготавливается для любой модели автомобиля.

Телефон НПО «Ригель» (в Воронеже) 79-81-70.  
Е.Субботина.

## САЖА НА СТЕНАХ

«При выполнении кирпичной кладки с расшивкой в раствор добавляется техническая сажа. Каменщик оказался низкой квалификации и измазал нам стену таким раствором. Можно ли смыть эту грязь? П.Ш., Курская область».

На вопрос отвечает заместитель генерального директора закрытого акционерного общества «Воронеж-Дом» по производству А.Крюков:

— К сожалению, каменщики-самоучки, не имеющие достаточных навыков, взявшись за выполнение кладки с расшивкой раствором с добавлением сажи зачастую допускают брак. В результате внешний вид стен бывает загублен.

Как выход из создавшегося положения можно посоветовать оштукатурить стены. Но это потребует дополнительных материальных затрат, да и первоначальная задумка будет похоронена под слоем штукатурки.

Смывать наплывы раствора можно холодной мыльной водой, применяя обычное хозяйственное мыло. Однако это весьма трудоемкий процесс. Успех зависит от величины наплывов и количества сажи, добавленной в раствор. К сожалению, сажа проникает в пористую поверхность кирпичей и отмыть грязь полностью бывает невозможно.

Другой способ — отчищать раствор с помощью наждачной бумаги. Пользоваться следует мелкой наждачкой, чтобы не оставлять сильно заметных царапин на поверхности кирпичей. Понятно, что такая операция потребует не только больших затрат времени, но и приложения значительных физических сил.

В любом случае, внешний вид стен вашего дома либо претерпит кардинальные изменения, либо не будет выглядеть так, как было задумано. Поэтому на будущее надо знать, что выполнение работ, требующих определенного профессионального мастерства, следует поручать специалистам с соответствующей квалификацией.

Подготовил А.Вигура.



## Совет из конверта

«Слива - одна из наиболее распространенных и популярных косточковых культур, отличается высокой урожайностью и скороплодностью. Большинство новых сортов слив отличается высокой зимостойкостью, уступая в некоторой мере лишь вишне. Плоды сливы с успехом используют в свежем виде, а также для изготовления повидла, варенья, желе, мармелада, компотов, цукатов, пастилы, сока. Плоды слив ценны благодаря наличию в них до 15% сахаров, до 26% сухих веществ, органических кислот (яблочная, лимонная, щавелевая, янтарная, хинная и др.), до 1% пектиновых веществ, витаминов С, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, Р, РР, Е (0,63 мг%), каротина (0,1-2,7 мг%), дубильных веществ. Соединения калия, железа, йода, меди и цинка придают плодам сливы не только неповторимые вкус, цвет и аромат, но и делают их целебным десертом.

Вот что пишется в старинном травнике о фармакологических свойствах и использовании сливы: свежие и сушеные плоды, изготовленные из них компоты и сок с мякотью оказывают легкое слабительное действие и рекомендуются при запорах, особенно у детей и людей преклонного возраста. При ожирении и сахарном диабете употреблять сливы в вышеперечисленных видах необходимо после специальной обработки, удаляющей сахара и кислоты. Сливы положительно влияют на печень при неинфекционных гепатитах, улучшают состояние больных атеросклерозом (способствуют выведению из организма холестерина) и гипертонией, ускоряют удаление из организма радиоактивных веществ. Мякоть слив идет на изготовление комбинированного препарата кафиола (Cafiolum), который применяют как слабительное средство. Свежая кора сливы используется в гомеопатии.

Слива очень хорошо растет на различных типах почв, но для получения больших урожаев лучше она будет чувствовать себя на почвах с высокой влагоемкостью, ра-

стения хорошо выдерживают, а также плодоносят и при небольшом затенении. Несмотря на то, что слива — теплолюбивая культура, отдельные сорта выдерживают понижение температуры воздуха в зимнее время до -30°C и более, при этом каждый садовод может увеличить морозостойкость сортов слив, выращиваемых на его участке. Если ваш сорт при-



## СПИВА

На вашем участке

вит на очень зимостойком подвое, его зимостойкость тоже повышается. Также повышает зимостойкость комплекс агромероприятий, что позволяет растениям в более ранние сроки закончить вегетацию и лучше подготовиться к зиме. Для этого нужно, чтобы растение во время вегетации в меньшей степени повреждалось болезнями и вредителями, а также не страдало от длительных летних засух. Азотные удобрения нужно вносить под растения и в виде внекорневых подкормок только в начале вегетации, так как поздние сроки их внесения только стимулируют продолжение вегетации растений, и, как следствие, растение входит в зиму неподготовленным. Деревья сливы также не следует перегружать урожаем, особенно сорта позднего срока созревания, так как это сильно истощает растение перед зимой. Хороший уход за вашими растениями на протяжении вегетации будет гарантировать успешную их перезимовку и состояние.

В наше время многое зависит от сорта. При правильно подобранном сорте каждый садовод-любитель всегда гарантированно будет с обильным и вкусным урожаем сливы. Приведу характеристику некоторых высокоурожайных сортов сливы.

**Стенли.** Сорт выведен в США от скрещивания сортов Венгерка ажанская и Великий герцог. Дерево в большинстве случаев небольшое, но растет интенсивно, особенно в молодом возрасте, образуя елевидную или округлую форму. Сорт средне-

морозостойкий и самоопыляемый. Плодоносит рано, регулярно и обильно. Плоды большие (40-45 г), продолговато-каплевидной формы с выраженной бороздкой. Кожичка коричнево-фиолетовая, а при плохом созревании синева-фиолетовая. Мякоть отделяется от косточки легко, розово-желтого цвета с приятным ароматом и винно-сладким вкусом. Сорт с высокой транспортабельнос-

тью.

**Ренклюд росошанский.** Сорт выведен на Росошанской опытной станции. Дерево не сильнорослое с плоскоокруглой кроной. Морозостойкость хорошая. Плодоносит рано и обильно. Высокоурожайный. Плоды большие, плоскоокруглые с бороздкой. Мякоть нежная, сочная, легко отделяется от небольшой косточки, с винно-сладким вкусом.

**Кабардинская ранняя.** Сорт раннего срока созревания. Дерево со средней силой роста с округлой кроной. Среднезимостойкое. Плодоносит рано и стабильно. Высокоурожайный. Плоды большие, округлые с бороздкой, малиново-фиолетовые с размытым румянцем и подкожными точками. Мякоть желтая, нежная, сочная. Косточка хорошо отделяется.

**Ода.** Сорт выведен в Млиевском институте садоводства. Дерево ниже средней силы роста с округлой кроной. Зимостойкий. Высокоурожайный. Плоды крупные (40 г) овальной формы, фиолетово-бордовые. Мякоть желтая, нежная, сочная. Косточка легко отделяется от мякоти, средней величины. Сорт среднего срока созревания.

Посадку сливы следует проводить весной до распускания почек и осенью за 1-1,5 месяца до наступления устойчивых холодов. Схема посадки, например, четырех деревьев, - 3 м х 3 м. Как у других плодовых культур, для лучшего перекрестного опыления на участке должно быть не менее двух сортов. Если сад уже заложен и места для посадки новых сор-

тов нет, то можно перепривить новые сорта в крону старых (до 10-летнего возраста) деревьев сливы и алычи. Это и дешевле, и испытать значительно большее количество сортов можно.

Есть еще сорт под названием «Любимица султана» - это ведь о сливе! Как вы думаете, у султана был изысканный вкус? А чем вы хуже султана? Не пора ли самому попробовать сладкую «любимицу» сливу и своих близких удивить ее чудесными плодами?

М.Гуменюк, г. Брянск.

## КАК ВЫБРАТЬ САЖЕНЕЦ

Саженцы можно приобрести в специализированном питомнике (например, на опытной станции Воронежского агроуниверситета, ул. Ломоносова, 116; на Росошанской опытной станции). Выбирают обычно однолетку, так как она быстрее и лучше приживается. Внимательно осмотрите ствол и корни. Ствол однолетки состоит из двух-трех ответвлений, отходящих от штамба в разные стороны. Корневая система свежая, неподсохшая. При транспортировке обязательно корни саженцев заворачивают в мокрую мешковину, затем в целлофановый мешок. Перед посадкой корни саженцев на сутки помещают в бочку с водой, чтобы они напитались влагой. Ямы готовим (например, для четырех деревьев) по схеме посадки 3х3 (расстояние друг от друга должно быть 3 метра). На дно каждой из ям закладывают два ведра удобрения (перегноя) и часть верхнего слоя плодородной земли. Вбивают высокий колышек (к нему будет подвязан ствол саженца сливы). Аккуратно опускают саженец в яму, расправляют корни и засыпают землей, уплотнив почву. Сразу же полить двадцатью литрами воды. Когда вода уйдет в почву, прикрыть сверху рыхлой землей. Крону саженца для лучшей приживаемости обрезают, оставляя 70 см, на разветвленных ветках по 3-4 почки. Основной ствол должен быть выше отходящих от него веток на 20 см. В течение лета саженцы 3-4 раза обильно поливают водой.

А.Сычев, кандидат с/х наук.



**ОВЕН.** В сентябре многих Овнов ожидает улучшение состояния дел на работе и в семье благодаря их личным усилиям, а также умение использовать появившиеся возможности. Общение с друзьями и романтические приключения также будут способствовать творческому самовыражению, успеху и материальному благополучию. Они будут проявлять максимум активности, особенно во второй половине месяца. Их ждут интересные события в личной жизни. Возможны неожиданные поездки.



**ТЕЛЕЦ.** Месяц, особенно первая половина, весьма благоприятен для большинства Тельцов. Возрастет их деловитость и предприимчивость. Риск в этом месяце, возможно, будет оправдан, поскольку у Тельцов обострится финансовое чутье, а госпожа Удача будет им сопутствовать. Перспективы в бизнесе и начало новых дел в этом месяце могут впоследствии принести прибыль.

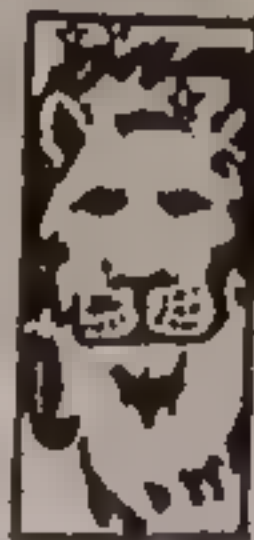
**БЛИЗНЕЦЫ.** Это не очень благоприятный месяц для большинства Близнецов. У многих может возникнуть сложная обстановка на работе, с окружающими, в семье. Близнецы будут испытывать состояние депрессии и усталости. Период нестабильности в делах и психологической неустойчивости будет продолжаться до 22-го числа, поэтому людям этого знака следует набраться терпения, чтобы подготовиться к новым перспективам. После 23 сентября для Близнецов начнется более удачный период, и они сумеют извлечь для себя максимальную пользу из сложившихся ситуаций.



**РАК.** Большинство Раков почувствуют прилив жизненных сил и энергии. Многие из них сумеют компенсировать упущенные возможности начала августа. Благодаря новым связям и контактам, Раки сумеют найти новые источники доходов, удачно заключить договоры. Некоторых ожидают благоприятные перемены в судьбе и в отношениях с любимыми. После 23-го числа многим Ракам потребуется больше внимания уделять своему здоровью. Это период, когда Ракам нужно подумать об отдыхе.

## Гороскоп НА СЕНТЯБРЬ

**ЛЕВ.** Сентябрь благоприятен для карьеры многих Львов, они могут добиться высот профессионального мастерства. Внимание и силы людей этого знака будут сконцентрированы на профессиональных проблемах, деловом партнерстве. Личные и любовные дела у Львов окажутся на втором плане. Проблемы в делах могут возникнуть с 21 по 25 сентября. В эти дни Львам следует более внимательно относиться к своему здоровью, контролировать свои эмоции, чтобы не понести материальных потерь.



**ДЕВА.** Многие Девы сумеют проявить инициативу и активность и заложить фундамент для перемен в судьбе. Они сумеют благополучно сочетать служебные и личные дела. Некоторых ждут поездки, встречи, новые состояния сознания. У некоторых могут проявиться скрытые ранее способности. После 17 сентября возможны изменения в бизнесе и карьере, Девам начнет везти, и их материальное положение будет улучшаться.

**ВЕСЫ.** Первая половина сентября — неблагоприятный период для большинства Весов, поэтому им стоит подумать об отдыхе и постараться расслабиться. Весам нельзя перегружаться ни физически, ни эмоционально, выяснять отношения. В первой половине месяца возможны ухудшение здоровья, травмы, финансовые потери. Возможны проблемы с начальством, в поездках. Важные встречи лучше всего провести после 23 сентября. В конце месяца у большинства Весов произойдет улучшение ситуации.



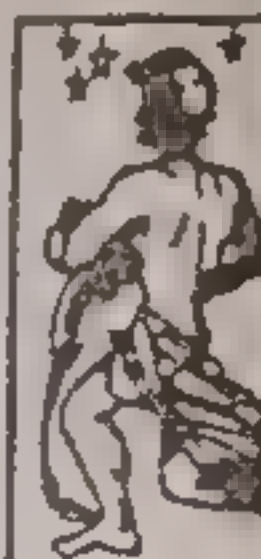
**СКОРПИОН.** В сентябре многие Скорпионы смогут обновить свои планы, наметить новые цели и обзавестись полезными связями. Возможно появление новых источников дохода. Большинство планов и проектов Скорпионов окажутся долговременными и будут иметь успех. В первой половине месяца многих людей этого знака ждут удачные приобретения вещей и недвижимости. После 23-го числа возможны ухудшение здоровья, травмы, конфликтные ситуации.

**СТРЕЛЕЦ.** Это благоприятный месяц для большинства Стрельцов. Многие из них сумеют заняться новой деятельностью, найдут новые источники дохода. Особенно динамичной будет вторая половина сентября. После 17-го числа у людей этого знака улучшится материальное положение, они почувствуют, что дела стали идти успешнее благодаря их собственным усилиям и с помощью окружающих.



**КОЗЕРОГ.** Это один из лучших месяцев года для большинства Козерогов. У многих из них улучшится состояние здоровья. Благодаря помощи друзей, новым важным союзам и контактам многим из Козерогов удастся укрепить пошатнувшиеся финансовые дела, а также добиться улучшения взаимоотношений с сослуживцами. Однако после 20 сентября Козерогам нужно быть внимательными и осторожными, чтобы укрепить появившиеся удачные перспективы и расширить свой бизнес.

**ВОДОЛЕЙ.** В начале сентября Водолеям не стоит рассчитывать на успех в бизнесе и карьере. В первой декаде возможны ссоры, ошибки в решении финансовых вопросов. Водолеям придется проявить все свое упорство, силу воли и лидерские качества. К важным делам лучше всего приступить после 12 — 14 сентября, когда возрастет их активность и обаяние. Водолеи смогут опереться на помощь друзей, новых партнеров и благополучно решить многие назревшие проблемы. В конце месяца их ожидает успех как в работе, так и в личных отношениях.



**РЫБЫ.** Рыбам нужно суметь воспользоваться благоприятными ситуациями сентября, особенно в первой половине месяца. Люди этого знака смогут расширить свои деловые связи, найти новых партнеров, новые области применения своих сил. После 21 сентября Рыбам следует быть крайне осторожными в расширении делового сотрудничества и не брать на себя лишних обязательств. Состояние здоровья в конце месяца может не позволить многим из них полностью реализовать намеренное. Кроме того, в конце месяца возможны ошибки и просчеты, которые могут обернуться не только финансовыми потерями и утратой авторитета, но и стать причиной конфликтов.

Л. Широкова, астролог.



любить — значит "не могу без тебя быть", "мне тяжело без тебя", "возде скучно, где не ты".

Любовь вовсе не огонь... любовь — воздух. Без нее — нет дыхания, а при ней "дышится легко" (В. Розанов).

Любовь — это страшное землетрясение души (Г. Гейне); настоящий Орфей, поднявший человечество из животного состояния (Э. Ренан); желание жить (М. Горький); самое утреннее из всех наших чувств (Б. Фонтенель); восхитительный цветок, но требуется отвага, чтобы подойти и сорвать его на краю ужасной пропасти (Стендаль); единственная страсть, не признающая ни прошлого, ни будущего (О. Бальзак); прилипчивая болезнь: чем больше ее боишься, тем скорее подхватишь (Шамфор); для души — это жажда властвовать, для ума — внутреннее сродство, а для тела — скрытое и утонченное желание обладать тем, что любишь (Ларошфуко); пелена между влюбленными (Д. Джебран); самое интимное и неприкосновенное чувство (Стендаль); нежное растение и не живет долго, если его орошают слезами (Ф. Купер); самая сильная из всех страстей, потому что она одновременно завладевает головою, сердцем и телом (Вольтер); гордость удовлетворяться счастьем другого (Мендельсон).

Любовь можно представить себе в виде треугольника, каждый из углов которого соответствует одной из ее неизменных черт. Без трех углов нет треугольника, нет истинной любви без наличия всех трех ее неизменных черт. Первый угол любовного треугольника: любовь не ждет вознаграждения. Если возникает мысль о чем-то в ответ на любовь — это уже не истинная любовь, а нечто вроде товарной сделки. Вторым углом треугольника: любовь не знает страха. Как может жить любовь в сердце, в котором живет страх? Третий угол любовного треугольника: любовь не знает соперничества, ибо возлюбленный всегда воплощает в себе высочайший идеал того, кто любит (С. Вивекананда).

Любовь имеет свои законы развития, свои возрасты, как цветы, как жизнь человеческая. У ней есть своя роскошная весна, свое жаркое лето, наконец, осень, которая для одних бывает теплою, светлою и плодородною, для других — холодною,

Многие века люди пытаются ответить на извечный вопрос: "Что такое любовь?" Предлагаем вам композицию о "самой возвышенной и победоносной из всех страстей", составленную из высказываний поэтов, писателей, философов.



гнилою и бесплодною (В. Белинский).

Возможны классификации типов любви по разным признакам. Но самым важным представляется различие любви восходящей и любви нисходящей. Любовь-влюбленность, эрос, который шире любви между мужчиной и женщиной, есть любовь восходящая. Влюбленность есть притяжение вверх, восхищение, она доходит до творческого экстаза. Есть другой тип любви — любовь нисходящая, любовь дающая, а не требующая, любовь-жалость, любовь-сострадание... она от избытка дает другим. В то время как любовь-эрос требует взаимности, любовь-милосердие взаимности не требует, в этом ее богатство и сила (Н. Бердяев).

При любви непременно бывает особенная идеализация любимого предмета (В. Соловьев). Когда мы любим, мы теряем зрение (Лопе де Вега). Охваченные пафосом любви, мы созерцаем другого в новом свете, видим его и духовно, и телесно иным, не таким, каким видят его окружающие и каким мы видели его раньше. Сквозь знакомый нам обыкновенный, будничный образ, сквозь знакомое нам серое лицо

просвечивает лик любимого, другой, нетленный образ, которому мы готовы кланяться, как кланяемся иконам, ликам святых (А. Жураковский).

Тот, кого мы любим, делается для нас единственным, неповторимым; каждое его движение, каждая черта в его лице, в его духе таит сокровенный смысл, заключает в себе невыразимое очарование. Любимый не сравним ни с кем. Мы не можем сравнивать его ум, его красоту с умом и красотой других. В любимом все совершенно особенное, точно вытканное из другой ткани, не из той, из которой выткан мир (А. Жураковский).

Любовь часто ошибается, видя в любимом предмете то, чего нет, но иногда только любовь же и открывает в нем прекрасное или великое, которое недоступно наблюдению и уму (В. Белинский).

Любовь придает благородства даже и тем, которым природа отказала в нем (У. Шекспир).

Любовь есть совершенная отдача себя другому. "Меня" уже нет, а "все — твое" (В. Розанов). Когда любят друг друга, нет лучше чувства, чем отдавать; отдавать всегда и все: свою жизнь, свои мысли, свое тело — все, что у тебя есть; чувствовать,

что ты это дал; ставить все на карту и всегда иметь силы дать еще больше (Мопассан). Когда любишь, нужно отдавать всего себя и чувствовать, что тебя принимают, а в любви принять все, может быть, еще труднее, чем все отдать. Мы знаем, что даем, но не знаем, что получим (Р. Олдингтон).

Любовь есть взаимное пожирание, поглощение. Любовь — это всегда обмен души — тела. Поэтому когда нечему обмениваться, любовь погасает (В. Розанов).

Каждый влюбленный, хотя бы он был от природы мелочен, становится щедрым, предупредительным и великодушным, всякие следы скупости и сребролюбия в нем расплавляются, словно железо в огне, и он радуется, одаривая любимого, больше, чем радовался бы, получая подарки от других... (Плутарх).

Любите друг друга, но не превращайте любовь в цепь. Пусть лучше она будет волнующим морем между берегами ваших душ... (Д. Джебран).

Отстаивай свою любовь ногтями, отстаивай любовь своей зубами. Отстаивай ее против ума, отстаивай ее против власти. Ибо любовь — корень жизни (В. Розанов). Сильней любви в природе нет начала (Лопе де Вега). Любовь сильнее страха смерти (У. Шекспир). Любовь трудней сломить, чем полчища врагов. Любовь может все: послать тебя к звездам и сделать подлецом, напоить силой и лишить разума. Любовь нельзя заключить в рамки закона, любовь нельзя наказывать. Она уйдет раньше... (М. Бекетов).

Смотрите на то, любите ли вы других, а не на то — любят ли вас другие (Н. Гоголь). Не быть любимым — это всего лишь неудача, не любить — вот несчастье (А. Камю). Чем совершеннее человек, тем глубже его любовь (Леонардо да Винчи).

Повсюду в природе мы видим любовь. Все, что есть в обществе прекрасного, великого и возвышенного, есть проявление любви. (Вивекананда). Мы рождаемся для любви (В. Розанов).

Любовь всемогуща: нет на земле ни горя — выше кары ее, ни счастья — выше наслаждения служить ей (У. Шекспир). Уничтожьте любовь — и наша земля превратится в могилу (Р. Браунинг).

Подготовил А. Пышкин, врач-психотерапевт.



## Груши

Груши очищают от толстой кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки и кладут в подсоленную воду, чтобы они не потемнели на воздухе (на 2 л воды берут 1 столовую ложку соли). Затем промывают в обычной воде. Если груши твердые, их бланшируют в кипящей воде 5-6 минут и немедленно охлаждают в холодной. Затем перекалывают в банки до высоты плечиков, заливают холодным сахарным сиропом (200-500 г сахара на 1 л воды), добавляют сок кислых ягод красной или черной смородины, крыжовника или смесь соков из расчета 1/2 стакана сока на литровую банку.

Добавлением в сироп сока кислых ягод или лимонной кислоты (2 г на 1 л сиропа) создают нужную кислую среду в компоте, обеспечивающую ему высокое качество.

Заполненные банки накрывают крышками, которыми будут закатывать, ставят в кастрюлю с холодной водой и, очень медленно нагревая, доводят температуру воды до 90 градусов. Пастеризуют при этой температуре литровые банки — 20 минут, трехлитровые — 35.

### Варенье

Груши очищают от кожицы и сердцевин, нарезают дольками, бланшируют 5 минут в кипящей воде и охлаждают в холодной. Предварительно готовят сахарный сироп, взяв на 1 кг груш 1 кг сахара и полтора стакана воды. В горячий сироп опускают груши и варят в один прием. В конце варки добавляют 2 г лимонной кислоты на 1 кг плодов.

## Сливы

### Компот

**Первый способ.** Мелкие сливы накалывают, а крупные разрезают пополам и удаляют косточки. Сливы плотно укладывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом, для приготовления которого на 1 л воды берут 200-400 г сахара и пастеризуют при температуре 85°C: пол-литровые банки — 15, литровые — 20, трехлитровые — 35 минут.

**Второй способ** (для диабетиков). Подготовленные, как указано в предыдущем рецепте, сливы укладывают в банки, заливают кипятком или соком

## ЗАГОТОВКА НА ЗИМУ

слив и пастеризуют при 80-85°C: пол-литровые банки — 15, литровые — 20 минут.

**Третий способ.** Подготовленные сливы укладывают в банки и заливают кипящим сахарным сиропом (200-400 г сахара на 1 л воды) или кипятком, накрывают крышками и выдерживают 3 минуты. Затем сироп сливают, снова нагревают до кипения и заливают им банки на 3 минуты. В третий раз нагревают сироп до кипения, заполняют им банки под крышку, немедленно закатывают и опрокидывают вверх дном.

### Варенье

**Первый способ.** Крупные сливы с хорошо отделяющейся косточкой разрезают на половинки, вынимают косточки, опускают в кипящий сахарный сироп, выстаивают 3-4 часа. Затем снова ставят на огонь, дают закипеть варенью и вновь выстаивают до полного охлаждения. Так повторяют 3-4 раза. Последний раз варят варенье до готовности. Для приготовления сиропа на 1 кг очищенных плодов берут 1,2 кг сахара и 2 стакана воды.

**Второй способ.** Сливы с косточкой моют, накалывают, опускают в кипящий сахарный сироп, снимают с огня и выстаивают 3-4 часа. Варят в 2-3 приема.

## ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫЙ

Томаты, как и облепиха, очень богаты биологически активными веществами. Химический состав плодов томатов богат каротином, витаминами группы В. Среди органических кислот преобладают лимонная и яблочная. Томаты богаты калием, фосфором, железом, йодом, медью, хромом.

Томатный сок особенно полезен людям, страдающим гипертонией. Если регулярно употреблять томатный сок без соли, то это может послужить хо-

рошим профилактическим средством от глаукомы.

Полезен томатный сок при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Томаты — низкокалорийный продукт с высоким содержанием калия и небольшим содержанием натрия, что позволяет рекомендовать употребление их или сока при нарушении солевого обмена, а также людям, страдающим ожирением.

С.Смирнова, врач-диетолог.

Для приготовления сиропа на 1 кг плодов берут 1,2 кг сахара и 2 стакана воды.

## Абрикосы

### Компот

Для компотов берут зрелые плоды с плотной мякотью. Мягкие плоды при пастеризации развариваются, и компот получается мутным. Не следует брать также абрикосы с пятнами, зеленые. И лучше использовать на джем.

Крупные плоды хорошо консервировать половинками. Для этого их разрезают ножом по бороздке и удаляют косточку. Подготовленные плоды укладывают в банки рядами.

Мелкие абрикосы можно консервировать целыми, с косточкой или без косточки. В последнем случае косточку аккуратно выбивают тоненькой палочкой со стороны плодоножки. Сироп готовят различной концентрации. Для более кислых плодов на 1 л берут 500 г сахара, а для мало кислых — 300-400 г. Уложенные в банки плоды заливают горячим сиропом и пастеризуют при 85°C: пол-литровые банки — 18 минут, литровые — 23 и трехлитровые — 35 минут. В компот из мало кислых плодов рекомендуется добавить 2 г лимонной кислоты на 1 л сиропа.

### Варенье

Мытые абрикосы разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточки, опускают в горячий сироп и 2-3 минуты кипятят. Затем снимают с огня и выдерживают 6-8 часов, после чего варят до готовности.

Мелкие плоды можно варить целиком. Лучше взять плоды слегка незрелые. В этом случае их накалывают, бланшируют в кипящей воде 1-2 минуты и немедленно остужают в холодной.

Сироп готовят из расчета: на 1 кг плодов 1-1,2 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Целые абрикосы лучше варить в три приема. Плоды заливают горячим сиропом, доводят до кипения и кипятят 5 минут. Затем снимают с огня и выдерживают 4-5 часов (повторить это 2 раза). После этого варенье варят до готовности.

## Томатный сок

Спелые плоды хорошего качества тщательно моют и измельчают в эмалированную чистую посуду (таз, кастрюля). Полученную массу нагревают до температуры +75°C, дают ей остыть, затем протирают через чистое сито или марлевую салфетку. Полученная масса без семечек и кожицы нагревается до температуры +90°C. В нее добавляют соль, специи — по вкусу. Масса доводится до кипения и разливается в предварительно стерилизованные банки, которые сразу закатываются.

Подготовила Г.Беляева. По книгам «Витамины круглый год» и «Ваш огород».



# 1000 СОВЕТОВ АНЕКДОТЫ

Прием артистов в театре. Режиссер говорит молодой девушке:

— Изобразите что-нибудь сексуальное, но с обломом. Девушка нагинаяется со вздохами:

— А-а-а-а-а-пчхи-и.

Муж сидит за компьютером, работает. Жена ходит рядом, просится в Интернет. Муж:

— Ну попробуй найти себе какое-нибудь другое занятие.

Жена:

— Ну как я могу найти что-то другое, если две мои любимые игрушки — компьютер и муж — играют друг с другом.

Приехал Вовочка к дедушке в деревню. Пошел дедушка в поле траву косить, а Вовочка ходит и ногами одуванчики сбивает. Дедушка и говорит:

— Возьми собак, ружье и сходи на охоту.

Вечером, когда Вовочка вернулся с охоты, дедушка у него спрашивает:

— Ну, как охота?

Вовочка:

— Дедушка-дедушка, а собачки еще есть?

Идет выставка-продажа новых тканей. К директору подходят и спрашивают:

— Вы считаете, что ваши ткани будут носиться?

— Непременно! Вчера на проходной мы задержали двадцать несунув с этими тканями!

Человек с красным носом принес в отдел прозы рукопись, положил на стол редак-

тору, ждет. Редактор взял, медленно листает рукопись, выборочно читает отдельные главы.

— Ну как? Напечатаете?

— Да... Рукопись у вас добротная, поработали вы основательно, жизнь знаете до самого доньшка и, что самое главное, материал вы не раз пропускали через собственное нутро...

Ночью пьяный приводит к себе домой друга. Начинает показывать квартиру:

— Вот кухня, вот гостиная. Тут вот спальня. Вот наша с женой кровать. Там вот спит моя жена.

— А кто рядом с ней?

— Я.

Ковбой проезжает мимо богатого дома на лошади. На веранде дома стоит девушка неопикуемой красоты. Ковбой думает: «Как бы с ней переспать?» Перекрасил лошадь в синий цвет, проехал

мимо девушки — ноль внимания. «Ладно, — думает ковабой, — покрашу я лошадь в зеленый цвет! Она спросит, почему у меня лошадь зеленая, а я ей сразу: давай переспим!»

Перекрасил лошадь в зеленый цвет, проехал мимо. Девушка спрашивает:

— Что ты тут вертишься? Давай с тобой переспим!

— Да что там «переспим»? Ты посмотри, какая у меня лошадь!

Собрались ученые на крупный международный симпозиум и заспорили, чем отличается осел от ишака. Приводились разные теории происхождения названий. Зачитывались выдержки из древне-вавилонских трактатов и египетских папирусов. Молодой аспирант сидел, слушал, слушал и сказал:

— Господа, по-моему, осел — это ученая степень, а ишак — должность.

## Прививка косточковых

«Я в своем саду сделала несколько прививок на подвой (черешню, персик, абрикос). Почки за осень прижились, в зиму ушли хорошие, живые. А весной погибли, думаю, от наледи, которая случилась по весне. Посоветуйте, пожалуйста, что делать, чтобы это не повторилось? Т. Спицына, г. Краснодар».

Качество будущего саженца зависит от подвоя — того фундамента, на который будет привита почка. Черенок с вызревшими почками выбрать нетрудно. Для этого срезаем с выбранного дерева любой молодой побег этого года, сгибаем его, поднося к уху. Если он хрустит при сгибании, значит, побеги готовы к черенкованию.

При подготовке к прививке косточковых каждый садовод обязан знать, что работы по прививке должны быть закончены не позднее, чем за два месяца до наступления холодов, тогда почки успеют прижиться и успешно перезимуют. Следовательно, прививать нужно с середины июля до середины августа. Лучшее время для косточковых — жаркая сухая погода. Но желательно прививать с северной стороны стволика подвоя, чтобы солнечные лучи не обжигали, не подсушивали почки.

Однако в последние два

года зимы были неустойчивы. Сильные морозы и резкие оттепели привели к тому, что привой на косточковых у многих садоводов погибал. Никто не может дать гарантии, что следующая зима не преподнесет таких же сюрпризов.

Поэтому выход один. Прививки лучше делать весной. Подвои, перезимовавшие к этому времени, окрепнут и будут готовы к прививкам в конце апреля, с началом сокодвижения. А чтобы выбрать хороший черенок, нужно срезать поросль предыдущего года и внимательно осмотреть места среза. Они должны быть белого или светло-зеленого цвета. Коричневый, желтоватый цвет среза говорит о том, что черенок подмерзший и для прививки не годится. Из опыта садоводов известно, что саженцы, привитые весной, в зиму уходят окрепшими и редко погибают.

И. Бабин, главный агроном.

Общественная редколлегия: П. Н. Воробьев, кандидат с/х наук; В. А. Голуб, гл. агроном СтаЗР, М. Ф. Абузов, опытный садовод, Н. С. Быханов, селекционер-любитель.

## Кроссворд

По горизонтали:

- Картина художника-передвижника И. С. Остроухова.
- Область филологии.
- Город в Чехословакии.
- Горная порода, декоративный и строительный камень.
- Декоративная деталь в виде стилизованных листьев, цветков.
- Растительное волокно.
- Ростки семян.
- Знак препинания.
- Южный ягодный кустарник.
- Стихотворение А. К. Толстого.
- Областной центр в Узбекистане.
- Спортивный снаряд в тяжелой атлетике.
- Первая струна на скрипке.
- Способ спортивного плавания.
- Руководитель вуза.
- Река на юго-востоке Австралии.
- Утверждение верховным органом государственной власти международного договора.
- Северное созвездие.

- По вертикали:
- Вид спортивной борьбы.
  - Армянский композитор, народный артист СССР.
  - Поделочный камень, разновидность агата.
  - Приемное устройство для определения направления одного из видов сигналов.
  - Белорусская певица, народная артистка СССР.
  - Сельскохозяйственное орудие для рыхления почвы.
  - Государство на юго-востоке Средней Азии.
  - Лесная птица.
  - Гора на Урале.
  - Герой сказки Д. Родари.
  - Советский график, карикатурист.
  - Народный писатель Латвии.

По горизонтали: 1. Сиверко. 2. Восток. 3. Снег. 4. Романтика. 5. Кладно. 6. Кроль. 7. Репор. 8. Кизилык. 9. Кизилык. 10. Кизилык. 11. Кизилык. 12. Кизилык. 13. Кизилык. 14. Кизилык. 15. Кизилык. 16. Кизилык. 17. Кизилык. 18. Кизилык. 19. Кизилык. 20. Кизилык. 21. Кизилык. 22. Кизилык. 23. Кизилык. 24. Кизилык. 25. Кизилык.

Гл. редактор Е. П. Бокан.

Газета зарегистрирована  
Комитетом Российской Федерации  
по печати № 016538 от 29 августа 1993 года  
Цена 10 копеек

Звоните по тел. 52-24-17

Почта: 394026, г. Воронеж,  
ул. Плехановская, 53.

Авторы несут ответственность  
за достоверность фактического материала.

Почтовый ящик "Сто советов" - 51177.

Тел. № 4197. Тираж 153500

Учреждение "Воронеж", пр. Революции, 39.

Печатаются в печать

в 18.00, фактически в 18.00.



**КОМПЕТЕНТНО И ТОЛКОВО О НАСУЩНОМ!**



Газета удостоена  
Знака отличия  
выставки  
«Пресса-2006»

# Сто 1000 СОВЕТОВ

издается с 1992 года

№ 11 (170) НОЯБРЬ

2006 года

## В НОМЕРЕ:

**ЖКХ. НЕДОПЛАТА  
ЗА НЕДОГРЕВ  
И КАК РАССЧИТАТЬ**

**О ЗЕМЛЕ. КАК СТАТЬ  
СОБСТВЕННИКОМ**

**РАЗДЕЛ. ЧЬИ КОРАЛЛЫ,  
КАРЛА ИЛИ КЛАРЫ**

**ПРАВО НА... БАТАРЕЮ**

**ПЕЧКА И НА ГАЗЕ,  
И НА ДРОВАХ**

**ГРИБНАЯ ПОЛЯНКА  
В ПОДСОБКЕ**

**ВРЕМЯ САЖАТЬ  
КРУПНОМЕРЫ**

**ЧТО НЕ ПОЗДНО ПОСЕЯТЬ**

**ОТ САМОДЕЛКИНА:  
ЦЕМЕНТ ПЛЮС ГЛИНА,  
КОРНЕИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ  
ИЗ СТИРАЛЬНОЙ МАШИНЫ**

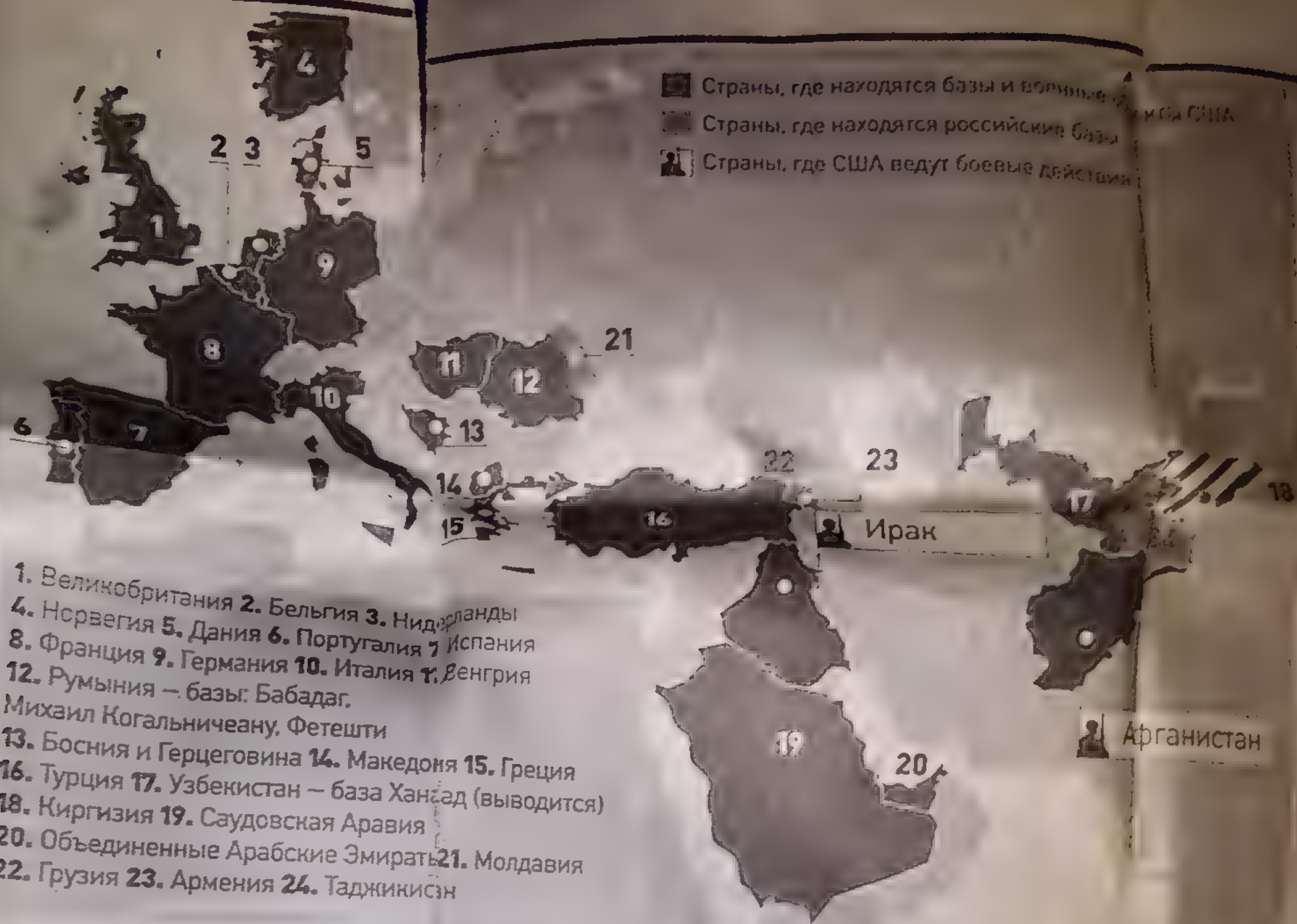
**ГОРОСКОП, СКАНВОРД**

**Уважаемые читатели!**

В любом почтовом отделении России можно подписаться на газету «Сто советов» на 1 полугодие 2007 года (подробности на стр.27). Мы позаботились о том, чтобы стоимость подписки оставалась доступной.

Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.





## 01 → Американцы создают военную базу на Черном море

БЕЗОПАСНОСТЬ

Впрочем, массового десанта американцев в Румынии придется подождать — на первой стадии переговоры будут идти лишь о «технических аспектах присутствия американских военнослужащих».

Нет пока ясности и в том, какая именно инфраструктура будет задействована для обеспечения американских «сил быстрого реагирования». По данным источников «Известий» в румынском Министерстве обороны, в качестве «надежного тыла» могут быть задействованы расположенные на юго-востоке страны тренировочная база «Бабадаг», авиабазы «Михаил Когальницеану» и «Фетешти». Кстати, база ВВС «Михаил Когальницеану» уже использовалась Пентагоном как «транзитная станция» для техники и личного состава, задействованной в Ираке.

Как заявил румынский МИД, соглашение по базам представляет собой «важный шаг в укреплении стратегического партнерства между Румынией и США. Румыния, вступив в НАТО в 2004 году, пытается отблагодарить Вашингтон за моральную (и не только) поддержку. Румынские военнослужащие принимают участие в операциях в Ираке и Афганистане. Теперь вот появилась еще одна возможность. При этом, уверены в Пентагоне, с новыми гостеприимными хозяевами проблем не должно возникнуть. В прошлом некоторые страны, где были дислоцированы американцы, «ставили им палки в колеса» — не позволяли использовать базы своей территории в тех или иных операциях. Так, например, случилось с Тур-

цией, которая не позволила разместить американские базы в Ираке.

По мнению американских экспертов, Соединенным Штатам нужна не только тактическая экспедиционная группа в Западной Европе, которые должны быть готовы к советским танковым армадам, но и базисная инфраструктура в странах, где будут размещены части быстрого обеспечения при возникновении кризиса в регионе. Они обеспечат прием сил быстрого реагирования, которые затем отправятся уже непосредственно в «горячую точку». Самой «горячей точкой» для Вашингтона окажется Ближний Восток. Впрочем, из Румынии до Кавказа и Ближнего Востока не так далеко.

Европа пока не готова к войне с Россией



Европа решила сосредоточиться  
не на российском «Клипсере»,  
а на усовершенствовании  
своей ракеты «Ариан»  
Цель США — «передислоцировать  
свои силы за рубежом  
поблизке к горячим точкам»

3

Четверг  
8.12.2005

01 →

## Из зараженной ВИЧ крови изготовили лекарство

ТРАГЕДИЯ

Как удалось выяснить «Известиям», 40-летняя женщина, заразившая ВИЧ-инфекцией молодую мать, регулярно сдавала кровь с сентября 2001 года. Она совсем немного не дотянула до звания «Почетный донор Российской Федерации». По данным Воронежского центра исследований СПИДа, женщина заразилась этой страшной инфекцией от своего полового партнера.

Между тем выяснилось, что кровь зараженной женщины использовалась при изготовлении медицинского препарата альбумин (модифицированный белок). Как заявила «Известиям» пресс-секретарь санэпидемстанции Воронежской области Ирина Жилина, ко вчерашнему дню было выявлено 208 человек, которым были выписаны дозы этого препарата. Из них было проверено 72 человека, ни у одного из них ВИЧ обнаружен не был. Тем не менее, по словам Жилиной, врачам предстоит проверить всех.

Специалисты утверждают, что вероятность заражения через альбумин равна нулю. Как заявил «Известиям» заместитель главврача Московской станции переливания крови Николай Афонин, ВИЧ погибает при 56 градусах тепла, а при изготовлении препарата сырье проходит термическую обработку при температурах, превышающих 80 градусов. Тем не менее заместитель главврача воронежской областной ЦЭС Ольга Фуфаева возможность сохранения вируса не исключает.

Как же могла зараженная кровь достичь «конечного потребителя»? Первый заместитель руководителя управления здравоохранения Воронежской области Михаил Иванов пояснил, что это стало возможным из-за так называемого серо-негативного периода, когда ВИЧ-инфекция уже находится в крови человека, но выявить ее путем анализа крови невозможно. Этот период составляет 6 месяцев, и сданная кровь, согласно всем нормативным актам, не должна применяться раньше этого срока. По словам Николая Афонина, кровь может быть использована только после того, как донор будет проверен повторно через несколько месяцев после сдачи.

— Я не могу комментировать ситуацию в Воронеже, — заявил «Известиям» Николай Афонин, — но скорее всего там был недо-

при последующих кровосдачах, ВИЧ заразиться, как правило, невозможно. В Москве мы выдаем в медучреждения плазму, которая прошла такую контрольную выдержку, так что мы уже с гарантией, близкой к 100-процентной, говорим, что ничего не может быть.

Однако многие врачи в неофициальных беседах признаются, что иногда кровь приходится переливать, не дожидаясь выдержки нормативных сроков. Это происходит из-за недостаточных запасов плазмы и делается в случае крайней необходимости. «К примеру, когда стоит вопрос о том, что больной попросту умрет, если не перелить ему кровь, — сказал «Известиям» врач одной из больниц, — и есть кровь, но она не прошла карантин, ее все равно переливают, потому что это меньшее из зол».

Между тем прокуратура Воронежской области в среду возбудила уголовное дело по статье 122 п. 4 — заражение другого лица ВИЧ-инфекцией вследствие ненадлежащего исполнения профессиональных обязанностей.

Судя по той информации, которая к нам поступила, имеют место нарушения, допущенные должностными лицами, — заявила «Известиям» старший помощник прокурора Воронежской области Галина Горшкова.

### Первыми жертвами были дети

Впервые с массовыми внутрибольничными заражениями ВИЧ-инфекцией страна столкнулась в конце 80-х годов XX века. В детских больницах Элисты, Ростова и Волгограда в 1989—1991 годах медицинские сестры делали уколы одним инфицированным шприцем многим пациентам. Были заражены в общей сложности 273 ребенка разных возрастов. За последующие годы почти половина детей погибла — от СПИДа и других причин. Они регулярно получают лечение в Республиканском центре профилактики СПИДа под Санкт-



Специалисты утверждают, что вероятность заражения через альбумин равна нулю. Как заявил «Известиям» заместитель главврача Московской станции переливания крови Николай Афонин, ВИЧ погибает при 56 градусах тепла, а при изготовлении препарата сырье проходит термическую обработку при температурах, превышающих 80 градусов. Тем не менее заместитель главврача воронежской областной СЭС Ольга Фуфаева возможность сохранения вируса не исключает.

Как же могла зараженная кровь достичь «конечного потребителя»? Первый заместитель руководителя управления здравоохранения Воронежской области Михаил Иванов пояснил, что это стало возможным из-за так называемого серо-негативного периода, когда ВИЧ-инфекция уже находится в крови человека, но выявить ее путем анализа крови невозможно. Этот период составляет 6 месяцев, и сдавшая кровь, согласно всем нормативным актам, не должна применяться раньше этого срока. По словам Николая Афонина, кровь может быть использована только после того, как донор будет проверен повторно.

Я не могу комментировать ситуацию в Воронеже, — заявил «Известиям» Николай Афонин, — но скорее всего там был недостаточно проконтролирован процесс. Если плазма прошла карантинизацию, если состояние здоровья донора подтверждено

### Что можно получить из крови

От всей сдаваемой российскими донорами крови цельной переливают лишь 1% — это самый низкий показатель в мире (в США, к примеру, переливается 5% цельной крови). Остальная кровь перерабатывается — из нее изготавливают множество препаратов. Замораживать и длительно хранить можно лишь некоторые из них — эритроцитарную массу, плазму, криопреципитат, альбумины. Для остальных продуктов крови — тромбоцитов, глобулинов, лейкоцитов и др. — технологий длительного хранения не создано нигде в мире.

ВИЧ может попасть в организм при переливании инфицированной цельной крови и изготовленных из нее эритроцитарной массы, тромбоцитов, свежей и замороженной плазмы. Человеческий иммуноглобулин и альбумин не представляют опасности, так как технология их получения убивает вирусы. — Татьяна Батенева

области в среду возбудила уголовное дело по статье 122 п. 4 — заражение другого лица ВИЧ-инфекцией вследствие ненадлежащего исполнения профессиональных обязанностей.

— Судя по той информации, которая к нам поступила, имеют место нарушения, допущенные должностными лицами, — заявила «Известиям» старший помощник прокурора Воронежской области Галина Горшкова.

### Первыми жертвами были дети

Впервые с массовыми внутрибольничными заражениями ВИЧ-инфекцией страна столкнулась в конце 80-х годов XX века. В детских больницах Элисты, Ростова и Волгограда в 1989—1991 годах медицинские сестры делали уколы одним инфицированным шприцем многим пациентам. Были заражены в общей сложности 273 ребенка разных возрастов. За последующие годы почти половина детей погибла — от СПИДа и других причин. В настоящее время живы 140. Они регулярно получают лечение в Республиканском центре профилактики и борьбы со СПИДом под Санкт-Петербургом.

### Как проверяют донорскую кровь

Правила сдачи и использования донорской крови в России строго регламентированы. Сдающий кровь обязан предъявить паспорт с регистрацией и военный билет (мужчины). Сдающий кровь впервые проходит полное медицинское обследование: осмотр терапевтом, анализы крови — клинический (группу крови, резус-фактор и др.), биохимический, на вирусы гепатита В и С, ВИЧ, сифилис. Каждая порция сданной крови также проверяется на вирусы. Цельную кровь перерабатывают на различные препараты. Сданная донорами плазма крови (жидкая ее часть) карантинизируется на 3 месяца, а затем вновь проверяется на наличие вирусов. Срок определен так называемым серо-негативным периодом — временем, когда ВИЧ в крови уже может присутствовать, но еще не определяется тестами. — Татьяна Батенева



... «Михаил Когаль-  
... Кстати, база ВВС  
... Когальничесану» уже использова-  
... как «транзитная станция»  
... личного состава, воспользо-

некоторые страны, где были дислоциро-  
ваны американцы, «ставили им палки в  
колеса» — не позволяли использовать базы  
на своей территории в тех или иных опе-  
рациях. Так, например, случилось с Тур-

Европа пока не готова  
шагать в космос с Россией

В Берлине закончилась встреча руководителей агентств 17 европейских стран и независимый выход Европы в космос. Один из вариантов — строительство корабля «Клипер» (росийский вариант). Но в Берлине было объявлено, что строительство не предполагает в данный момент этого проекта, хотя не исключает такую возможность в будущем.

# СЕРГЕЙ ЛЕСКОВ

На обсуждение был вынесен бюджет на сумму в 8,8 млрд евро на 3 года. Стоимость создания «Клипера», разработанного в российской космической корпорации «Энергия», — 1 млрд долл. на 5 лет. «Клипер» берет на борт 6 человек, поднимает на орбиту 700 кг полезной нагрузки, находится в автономном полете 10 суток. Но на ближайшие 2 года Европа решила сосредоточиться

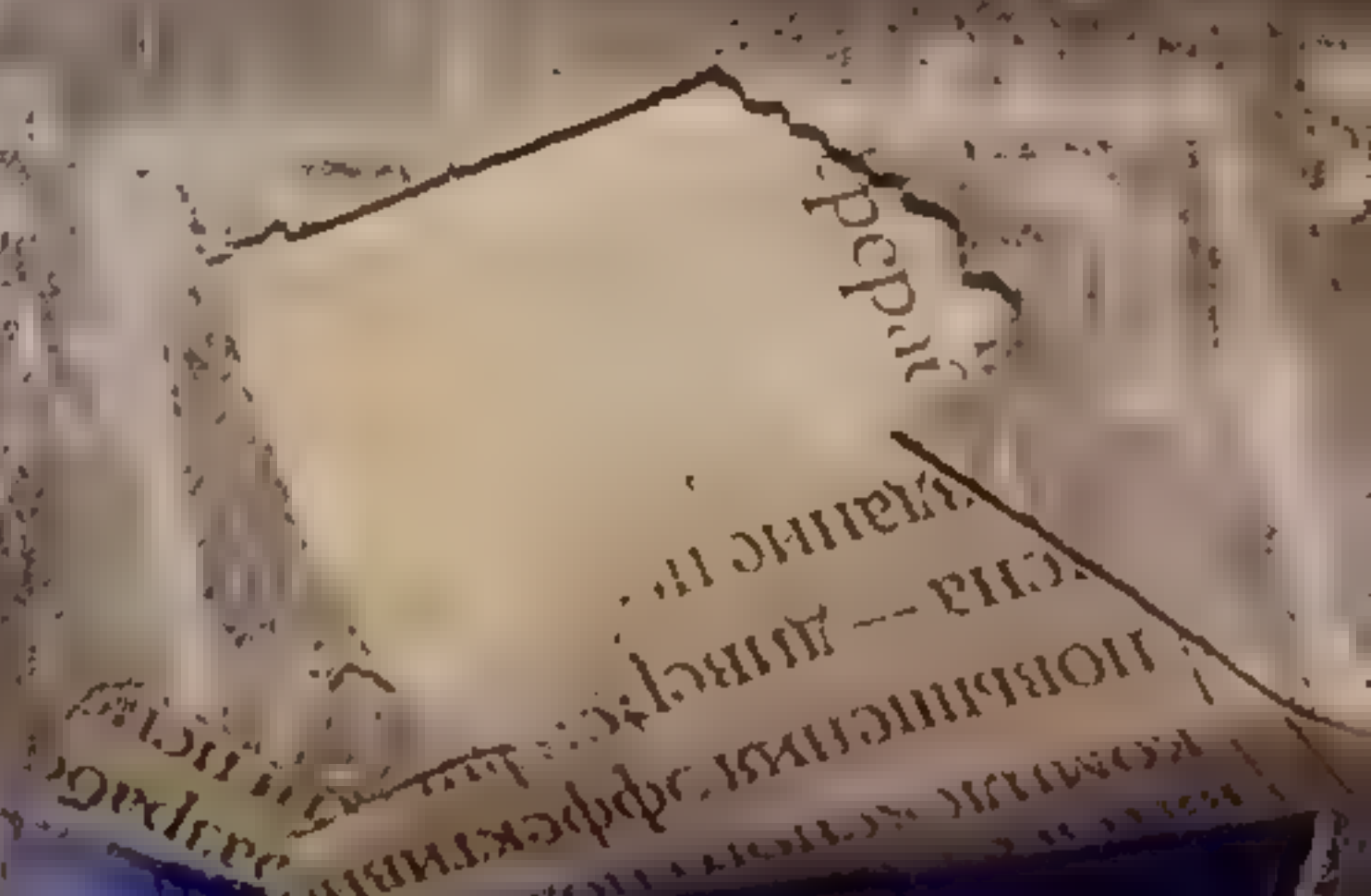
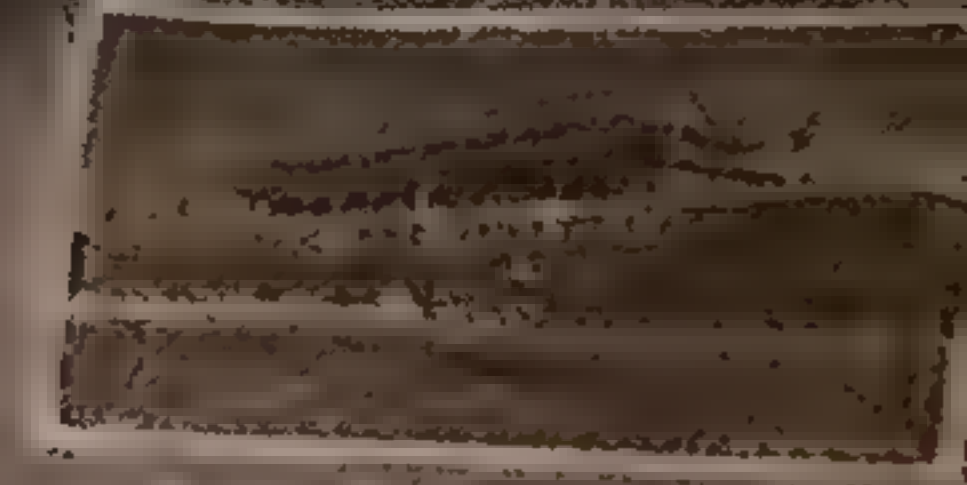
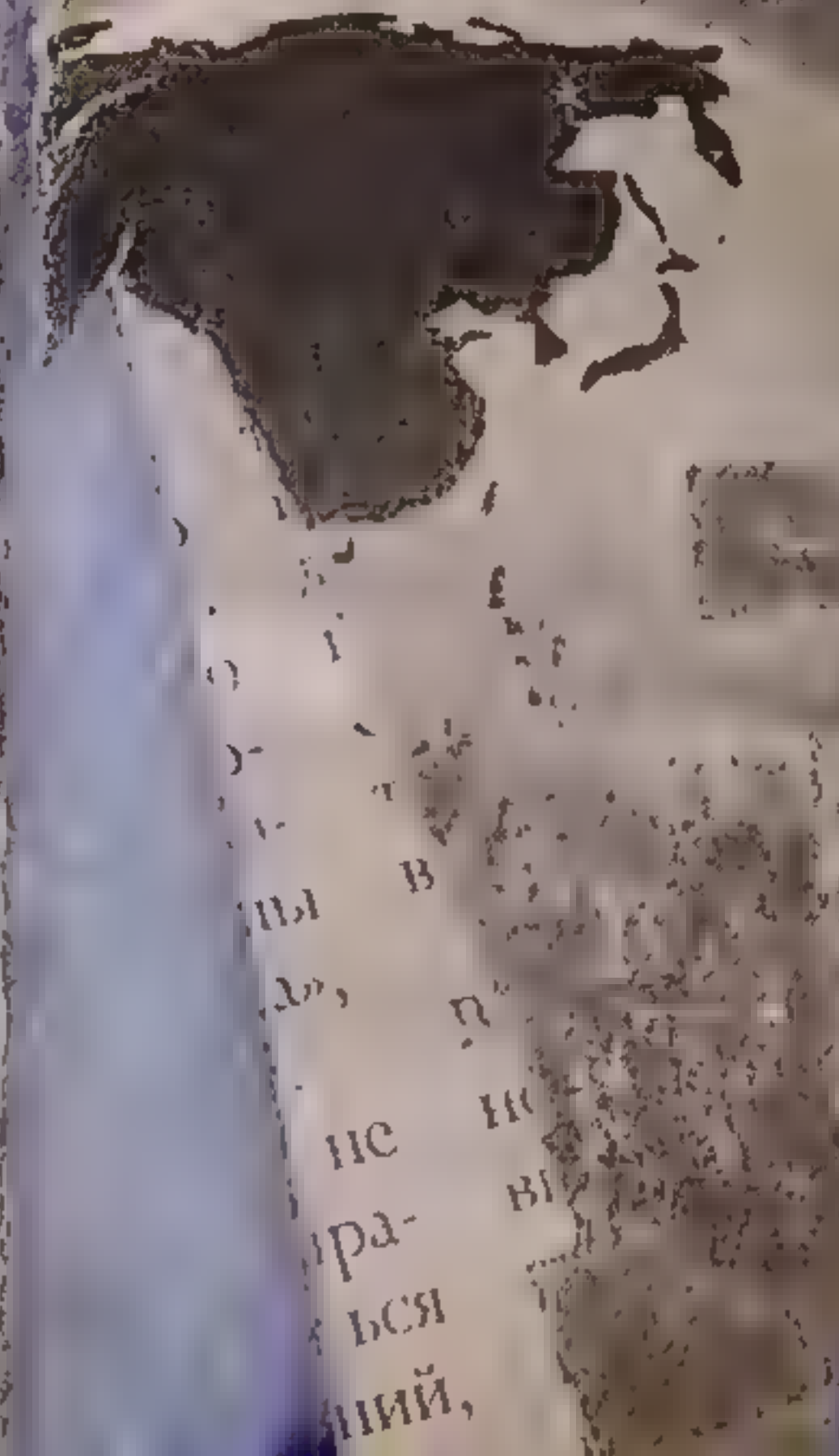
не усовершенствовании ракеты «Ариан», чтобы добиться независимости от американского НАСА, чьи корабли не летают, и российского Роскосмоса, который предлагает европейцам ограниченное число мест.

Пока «Ариан» не составляет серьезной конкуренции российским и американским ракетам. Но этот проект обеспечивает в одной лишь Германии (22% финансирования) 1 тысячу рабочих мест на 170 предприятиях. На новой тяжелой ракете «Ариан-5»

общей м  
сложную бо  
р, но наив  
...  
платура к  
механизм  
цесса из

Офиц  
Боначина  
единени  
данию м  
должны  
нулся, —  
обязател  
не сегод  
опоздать  
открыта  
зависящ

Побывали в далеких странах?  
Накопилось много интересных  
фотографий?





## Что можно получить из крови

От всей сдаваемой российскими донорами крови цельной переливают лишь 1% — это самый низкий показатель в мире (в США, к примеру, переливается 5% цельной крови). Остальная кровь перерабатывается — из нее извлекают множество препаратов. Замораживают и длительно хранят только некоторые из них — эритроциты, плазму, криопреципит, альбумины. Для остальных препаратов крови — тромбоцитов, глобулинов, лейкоцитов и др. — технология длительного хранения не создано ни в мире.

ВИЧ может попасть в организм при переливании инфицированной цельной крови и изготовленных из нее эритроцитарной массы, тромбоцитарной свежей и замороженной плазмы. Человеческий иммуноглобулин и альбумин не представляют опасности, так как технология их получения убивает вирусы. — **ТАТЬЯНА БАТЕНЕВА**

## Как про донорску

Правила сдачи донорской крови регламентируются обязательными для всех граждан РФ. Сдавать кровь можно только в специализированных пунктах сдачи крови и ее компонентов. К сдаче крови допускаются только здоровые люди, достигшие 18 лет, имеющие постоянную регистрацию по месту жительства в РФ, не страдающие инфекционными заболеваниями, не употребляющие наркотики, не имеющие ВИЧ-инфекции, не страдающие психическими заболеваниями, не употребляющие алкоголь и наркотики, не имеющие противопоказаний к сдаче крови и ее компонентов. Сроки сдачи крови и ее компонентов: эритроциты — 1 раз в 6 месяцев, плазма — 1 раз в 2 недели, тромбоциты — 1 раз в 2 недели. Сроки сдачи крови и ее компонентов: эритроциты — 1 раз в 6 месяцев, плазма — 1 раз в 2 недели, тромбоциты — 1 раз в 2 недели.

Создайте свой цифровой фотоархив на <http://foto.mail.ru/> и покажите друзьям!

1. Доступ из любой точки мира
2. Удобная система альбомов
3. Редактирование фотографий
4. Возможность ограничения доступа только к друзьям
5. Рейтинги лучших фотографий
6. Творческие конкурсы с призами

# ФОТО@mail.ru

Ваш личный цифровой фотоархив!



# Государство ищет управу на директоров

Депутаты Госдумы предлагают более тщательно контролировать деятельность руководителей госпредприятий. Сейчас многие из них распоряжаются собственностью государства как своей собственной, и эффективных инструментов борьбы с этим до сих пор нет. В качестве примера депутаты приводят ситуацию на волгоградском комбинате «Химпром».

**Виталий Соломин**

ЭКОНОМИКА

Еще в мае об этом говорил и глава Федерального агентства по промышленности (Роспром) Борис Алешин, выступавший на заседании комитета Госдумы по промышленности, строительству и наукоемким технологиям: «Директора ГУПов рассматривают ГУПы как свою собственность». Правда, сказал он это применительно к предприятиям оборонной промышленности, но и в остальных отраслях ситуация ненамного лучше. За последний год в нескольких десятках крупных государственных предприятий по распоряжению Роспрома сменился менеджмент, но экономической выгоды государству от этих назначений пока еще немного. Принцип таких назначений также вызывает немало вопросов. Более того, все чаще стали разгораться скандалы, связанные с корыстными интересами руководителей госпредприятий и их преднамеренным доведением до банкротства.

Естественно, такая ситуация абсолютно не устраивает государство. Ведь, из-за подобных действий снижается инвестиционная привлекательность, а следовательно, и цена государственных пакетов в случае приватизации госпредприятий. «На предприятиях, где государство сохраняет свое присутствие в структуре акционерного капитала, до сих пор нет качественного инструмента контроля», — заявил на прошлой неделе заместитель председателя думского комитета по кредитным организациям и финансовым рынкам Анатолий Губкин. «Необходима система мониторинга за теми решениями, которые принимают руководители предприятий от лица государства», — сказал он и добавил: — На практике зачастую эти решения противоречат интересам государства как акционера и собственника». В качестве одного из примеров он привел ситуацию, сложившуюся на волгоградском химическом комбинате «Химпром», где 51% акций владеет государство.

В июле этого года на «Химпроме» генеральным директором был назначен Станислав Лосев. Несмотря на сомнения, выраженные по этой кандидатуре рядом миноритарных акционеров, аргументировавших свое решение отсутствием у кандидата профессионального опыта в химической промышленности, государственный представитель Алексей Уваров настоял на кандидатуре господина Лосева. После вступления Лосева в должность комбинат начало «лихорадить». Принятый в январе 2005 года предшественником Лосева бизнес-план, который предполагал прибыль в размере 10 миллионов рублей, с треском провалился. Согласно заклю-

чению нового генерального директора, убытки на этот год составят 231 млн рублей.

Эксперты, знакомые с ситуацией на «Химпроме», утверждают, что главная проблема — руководство хозяйственной деятельностью предприятия. В свете этого вполне закономерен вопрос: а так ли были нужны такой управляющий и такая деятельность одному из крупнейших предприятий в химической отрасли, на котором работает свыше 7 тысяч человек, и какие причины действительно стояли за назначением Станислава Лосева?

В своем депутатском запросе на имя министра экономического развития Г. Грефа депутат Госдумы Анатолий Губкин указывает, что есть все основания полагать, что хозяйственная деятельность на предприятии «направлена на умышленное снижение стоимости активов предприятия в преддверии приватизации и осуществляется в интересах определенных лиц, имеющих своей целью приобретение активов ВОО «Химпром» по заниженной стоимости». По мнению некоторых аналитиков, определенный интерес к «Химпрому» выказывает молодой игрок в химической отрасли — руководитель компании Synttech Николай Левицкий.

Напомним: «Химпром» включен в список госпредприятий, подлежащих приватизации в будущем году. Вообще, утвержденный Белым домом план приватизации на 2006 год включает 885 федеральных государственных унитарных предприятий и продажу акций 383 акционерных обществ. По опросам социологов, честные методы борьбы за контроль над приватизируемыми предприятиями россияне не верят. Еще слишком свежа в памяти «дикая приватизация» 90-х годов. Какими будут условия и механизмы продажи госсобственности, насколько они будут прозрачными, удастся ли не допустить профанации залоговых аукционов по каким критериям будет определяться реальная стоимость предприятий — эти и многие другие вопросы становятся теперь все более актуальными. Ведь совокупная стоимость государственных активов, по оценкам экспертов, составляет около 400 млрд долларов. «Мы не создали эффективной системы управления акционерными компаниями и продолжаем держать неэффективную систему управления государственными унитарными предприятиями», — признался перед депутатами Борис Алешин. Обстановка, сложившаяся на «Химпроме», как нельзя лучше иллюстрирует эти слова главы Роспрома.

Помимо прямых убытков для государства (если на том же «Химпроме» нет прибыли — значит, и нет никаких отчислений его основному акционеру, то есть государству), отсутствие контроля над управлением госсобственностью может обернуться гигантским всплеском социальной напряженности в регионах. Любое упоминание о нечестных методах получения контроля над замещеными представителями государства, существенно подрывает авторитет власти. А это может свести на нет все усилия президента и правительства, направленные на укрепление вертикали власти и повышение авторитета к органам власти.



Губернатор Ямало-Ненецкого автономного округа **Юрий Неёлов:**

# «Ямал — не край земли, а ее начало»

10 декабря Ямал будет отмечать свое 75-летие. Именно в декабре 1930 года берет свое начало современная история 89-го региона Российской Федерации. Тогда Президиум ВЦИКа принял постановление «Об организации национальных объединений в районах расселения малых народностей Севера», и в числе новых национальных округов РСФСР был образован в составе Уральской области Ямальский (Ненецкий) округ. Своими взглядами на проведение торжеств с корреспондентом «Известий» **Надеждой Носковой** поделился губернатор региона Юрий Неёлов.

**ИЗВЕСТИЯ:** Юрий Васильевич, вы в силу своей деятельности часто встречаетесь с жителями других регионов, других стран. Как обычно вы представляете им свою территорию?

**Юрий Неёлов:** Думаю, у всех регионов есть свои опознавательные символы, некие знаковые определения. Обычно я стараюсь дать собеседнику краткое, но емкое определение моей малой родины, смысл которого, если коротко, заключается в следующем: «Ямал — не край земли, а ее начало».

**ИЗВЕСТИЯ:** Если говорить об экономических показателях, то в этом направлении вы бы что выделили в первую очередь?

**Неёлов:** Сегодня главным вопросом развития нашей территории является переход ко второму этапу промышленного освоения ресурсной базы региона. Ямалу далеко до своего пика, он только начинает свой разбег. 75-летие для нас — знаменательная веха большой жизни и начало новой. Именно в этот юбилейный для округа год правительство и президент поддержали мегапроект в национальном масштабе — Урал Промышленный — Урал Полярный. При осуществлении задуманного Полярный и Приполярный Урал станут крупнейшим горнодобывающим центром России.

Проекты формирования современной транспортной инфраструктуры реальны и выгодны не только всему Уральскому региону, но и всей России. Об этом было прямо заявлено на совещании по вопросам социально-экономического развития Уральского федерального округа, которое провел президент России Владимир Путин в Челябинске. По мнению министра транспорта Игоря Левитина, бывшего главы РАО «РЖД» Геннадия Фадеева, полномочного представителя президента в УрФО Петра Латышева, крупномасштабные проекты, предложенные администрацией ЯНАО, отражают государственные интересы.

У Ямала оказался очень удобным расположением: северный топливно-энергетический комплекс и уральская индустрия. Для обеспечения оптимальной транспортной сети в районах добычи сырья и освоения новых месторождений должно быть завершено строительство железнодорожной линии Обская —



**Губернатор Юрий Неёлов (в центре)** посещает местную больницу

мических и газохимических заводов. В начале июня нынешнего года в Пуровском районе был введен в эксплуатацию первый на Ямале завод по переработке газового конденсата, построенный силами компании «Новатэк». Будет завершено строительство, начатое еще в советское время, нефтегазохимического комбината в Новом Уренгое, расширен уренгойский завод, перерабатывающий конденсат. Появятся и не столь крупные предприятия, сырьем для которых будут пока еще сжигаемые в факелах попутные газы и так называемый низконапорный газ, который остается при добыче нефти. А его запасы огромны — более пяти триллионов кубометров! Этого хватит на десятилетия и для химии, и для собственной энергетики.

**ИЗВЕСТИЯ:** Когда вы стали главой региона, вы сказали замечательную фразу: «Нефть и газ должны работать на людей, а не наоборот». Удалось ли воплотить в жизнь



...профиль компании

# Гербалайф: переосмысленная и обновленная компания

На 25 годовщине существования Гербалайф становится примером самообновления, постепенно приходя в себя после обрушившихся на нее бедствий.

Созданная в 1980 году Марком Хьюзом, буквально сойдя с колес его личного автомобиля, компания Гербалайф продемонстрировала очень быстрый рост, внедрив по всему миру знаменитый слоган: «lose weight now, ask me how». К 1982 году компания достигла \$2 000 000 продаж, распространяя продукты для похудения и биологически активные добавки к пище. Оперируя по классической схеме прямых продаж через независимых дистрибуторов, в 1986 Гербалайф становится публичной компанией на бирже NASDAQ. В 1996 году по уровню продаж компания перевалила за миллиардный рубеж.

## Двойной удар

Неожиданно в 1997 году, Комитет по контролю над пищевыми продуктами и лекарственными средствами США начал расследование, касающееся безопасности употребления ключевого компонента продуктов Гербалайф — экстракта китайского растения Ma Huang, или эфедры. Будучи очень эффективным средством, помогающим снизить вес, Ma Huang обладает целым рядом побочных эффектов: от затрудненного дыхания до снижения кровяного давления. Не дожидаясь официального запрета на использование этого компонента комитетом, Гербалайф пересмотрел всю рецептурную базу своих ключевых продуктов, окончательно исключив содержание эфедры к 2002 году. В то время, когда разворачивались события вокруг эфедросодержащих продуктов, компании постигло еще одно несчастье, повергнувшее ее в шок: в 2000 году в возрасте 44 лет скончался основатель компании Марк Хьюз. С уходом Хьюза компания осталась без вдохновителя, многие годы указывавшего правильное направление развития. Более того, смерть Марка оказала негативное влияние на моральное состояние всех, кто причастен к бизнесу Гербалайф: в сфере прямых продаж одним из ключевых факторов успеха является высокая мотивация независимого дистрибутора.

Принимая во внимание высокую стоимость бренда Гербалайф, в 2001



Генеральный директор «Гербалайф» Россия Влад Хаджи

году группа частных инвесторов приобретает контрольный пакет акций компании. Новые собственники произвели реорганизацию основных бизнес-процессов компании. Разработана новая программа по контролю над закупками сырья, оптимизировано производство, что привело к улучшению качества продукции и снижению издержек. Владельцы компании приводят в Гербалайф команду высококвалифицированных и опытных менеджеров во главе с Майклом Джонсоном, присоединившимся к компании в 2003, после 17 лет руководящей работы в Walt Disney Company. Другие ключевые позиции занимают финансовый директор Рич Гудис, пришедший из интернациональной компании по производству питания Royal Numico, и вице-президент Генри Бердик, основатель Pharmavite, ведущего производителя биологических добавок в США.

## Новый Гербалайф

В декабре 2004 года компания снова становится публичной, стартовав с предложением 14 500 000 акций по \$14 за штуку. Изменения, произошедшие внутри компании, принесли свои плоды, и уже в 2004 сумма чистых продаж составила \$1,3 миллиарда против \$1,1 миллиарда в предыдущем году. Планируемая цифра прямых продаж на 2005 года составляет \$1,5 миллиардов, и уже в первых двух кварталах Гербалайф от-

читывается рекордной суммой чистых продаж, увеличившихся на 14,8% в первом квартале, и 18,7% во втором. Держатели акций также остались очень довольны: стоимость одной акции выросла до \$29,60 по состоянию на 3 августа 2005 года. Продажи осуществляются силами 1,1 миллиона независимых дистрибуторов из 60 стран мира, включая вновь открывшийся рынок Венгрии.

## Новые продукты и рынки

Будучи долгое время известным благодаря своим продуктам для коррекции веса, Гербалайф и сегодня предлагает питательные коктейли с высоким содержанием белка — коктейли Formula 1. Коктейли, вместе с мультитаминами и биологически активными добавками, могут составлять индивидуальную программу питания, предлагаемую системой ShapeWorks. Расширяется продуктовая линейка по профессиональному уходу за лицом и телом.

## Гербалайф в России

Сегодня Российский офис компании возглавляет Влад Хаджи, в прошлом руководивший международными операциями в компании ImageLab, входивший в совет директоров всемирного экспортера программных продуктов Люксофт. Принимая во внимание определенные сложности, сформировавшиеся у компании при входе в национальный рынок в начале 90х годов, руководство Гербалайф усиливает контроль над деятельностью независимых дистрибуторов. Совместно с Российской Ассоциацией Прямых Продаж Гербалайф выполняет просветительскую работу среди потребителей, часто введенных в заблуждение сомнительными публикациями в прессе и рассказами со стороны по лестничной площадке. Благодаря этой деятельности сегодня многие четко понимают разницу между традиционным сетевым бизнесом и новым. Компания активно спонсирует значимые социальные события и заявляет твердое намерение и дальше стоять на платформе социальной ответственности крупного бизнеса. «Мы хорошо понимаем, что предстоит долгий путь по возвращению доверия, но сегодня на это у нас есть и силы и средства» — говорит Влад Хаджи.



Ямалу предстоит решение очень сложных задач. Впрочем, других задач за 75-летнюю историю автономного округа перед нами никто никогда и не ставил. Убежден, мы справимся. У нас для этого есть все — добродушные люди, природные богатства, понимание собственной перспективы и большого значения этой совместной работы для всей России. А главное — общая воля к тому, чтобы сделать Ямал процветающим регионом страны.



...наш Падан... Коротко... Игарк...

перспективой выхода на Дудинку и Норильск.  
**ИЗВЕСТИЯ:** Какими фактологическими данными вы оп...

рировали, когда предлагали такой огромный по затрат...

**Неёлов:** Ученые оценивают запасы руд на территории Полярного и Приполярного Урала в 220 миллиардов долларов. Но оценка эта преднамеренно занижена, в окружном бюджете не было средств на проведение полномасштабной геологоразведки. Наши горы — это тот же Урал, только гораздо более северный. А потому в нем почти вся таблица Менделеева, а так как разраб...

ботки запасов ранее не велось, то и объемы их очень солидны и более чем рентабельны.  
Не меньшая ценность для страны — ямальские фосфориты. Россия вносит на гектар посевов фосфорных удобрений в 30 раз меньше, чем Западная Европа. Разведанное на ямальском Урале месторождение фосфоритов — Софроновское — богатейшее в стране, а содержание действующего вещества в руде доходит до 40 процентов. Из такого сырья удобрения будут и дешевыми, и отличными по качеству. Геологи уверены: наши горы скрывают еще добрый десяток месторождений, не уступающих Софроновскому.

**ИЗВЕСТИЯ:** Но говорят, что большую часть запасов Ямала уже отдал. Все чаще в ряду перспективных нефтегазовых регионов называется Восточная Сибирь...

**Неёлов:** Да, мнения есть разные. Но мы, северяне, привыкли верить фактам. А факты таковы. На Восточную Сибирь и Дальний Восток приходится 3,5 процента разведанных запасов газа, на шельфы — 9, а на Ямал — 72 процента.

В утвержденной правительством Энергетической стратегии до 2020 года доля округа в общероссийском объеме добываемого газа будет, как и сейчас, составлять 90—92 процента. У «Газпрома» нет альтернативы кладовым полуострова, шельфу Карского моря. Здесь уже открыто 26 месторождений, их потенциальные запасы превышают 50 триллионов кубометров газа и 5 миллиардов тонн нефти. «Газпром» основательно готовится к выходу на полуостров Ямал. Уже заказан дорогостоящий экологический проект, чтобы защитить экологически ранимую тундру, на просторах которой выпасается более 200 тысяч оленей.

В освоение полуострова потребуется вложить около 40 миллиардов долларов, но это многократно окупится — стоимость извлеченных из недр ресурсов, по экспертным оценкам, превысит триллион долларов. Общая же емкость инвестиционных проектов только в топливно-энергетический комплекс — основу экономики округа — оценивается в 100 миллиардов долларов. Понятно, для этого должны быть объединены усилия и средства всех — государства, «Газпрома», предприятий малого ТЭКа, зарубежных компаний.

Но главное для государственной власти округа — наращивание добычи углеводородов, с этим связаны сами компании. Более важно для нас добиться комплексного подхода к освоению месторождений, повышения эффективности использования недр. И прежде...

четвертое место в России по уровню рождаемости. Что это значит? А то, что люди уверены в завтрашнем дне, они живут в стабильно развивающемся регионе и знают, что смогут обеспечить свою семью и детей всем необходимым. Для меня главный итог в том, что мы сумели наш северный край, где суровая зима продолжается почти девять месяцев, превратить в комфортную для проживания территорию. Мы делаем все, чтобы обеспечить ямальцам достойную жизнь. Прежде всего это строительство жилья, действенная социальная поддержка, забота о детях, стариках и молодежи, поддержка коренного населения, совершенствование управления и забота о будущем Ямала.

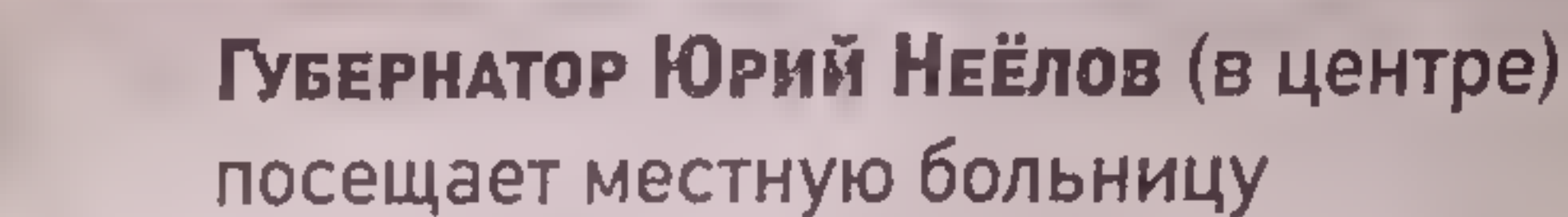
В относительно короткие сроки мы практически завершили модернизацию материально-технической базы учреждений образования и здравоохранения, прежде всего в отдаленных северных селах. С 1994 года введено в строй около 900 объектов социального назначения. Среди них современные больницы и поликлиники с лучшим медицинским оборудованием, школы с бассейнами и компьютерными классами, ледовые и шахматные дворцы для маленьких северян. За последние годы существенно вырос показатель ввода в эксплуатацию жилья: если в 2003 году на Ямале было сдано свыше ста тысяч квадратных метров, то по итогам 2004-го — около двухсот тысяч. За сухими цифрами — тысячи новоселий, свадеб и, что самое приятное, рождение детей.

Да, природные ресурсы, которыми так щедро наделена наша земля, являются достоянием всего государства. Но нельзя не сказать и о том, что никогда прибыль от добычи природных ископаемых не оседала там, где их добывали. По подсчетам ученых, нефть и газ Севера за 40 лет добычи принесли стране около триллиона долларов. И что, северяне живут лучше, чем жители юга? О высшей справедливости, когда человек по производительности труда на втором месте в России, а по уровню и качеству жизни — на шестидесятом, даже думать не хочется. А человек этот — ямалец. Ведь у южных земляков все дефицит: воздух — не хватает, солнца — больше полугода на дворе полярный день... У него меньше квадратных метров жилья, меньше мест в детских садах, в учреждениях культуры, чем у среднестатистического россиянина. И это при том, что ямалец для производства единицы продукции отдает больше сил и здоровья, чем житель средней полосы России. Что говорить, если столица округа — Салехард получила родной, ямальский газ только через двадцать лет после того, как он пришел в Европу. Такие были приоритеты...

Ямалу предстоит решение очень сложных задач. И, конечно, других задач за 75-летнюю историю автономного округа перед нами никто никогда и не ставил. Убежден, мы справимся. У нас для этого есть все — талантливые люди, природные богатства, понимание собственной перспективы и большого значения совместной работы для всей России. А главное — общая воля к тому, чтобы сделать Ямал процветающим регионом страны.



**Белов:** Да, мнения есть разные. Но мы, северяне, привыкли верить фактам. А факты таковы. На Восточную



В относительно короткие сроки мы практически завершили модернизацию материально-технической базы учреждений образования и здравоохранения, прежде всего в отдаленных северных селах. С 1994 года введено в строй около 900 объектов социального назначения. Среди них современные больницы и поликлиники с лучшими медицинскими обору-дованнием, школы с бассейнами и компьютерными классами, детские и спортивные центры, школы искусств. За последние годы существенно вырос пока-затель ввода в эксплуатацию жилых домов: если в 2003 году на Ямале было введено в эксплуатацию около двухсот тысяч. метров, то по итогам 2004-го — около двухсот тысяч. За сухими цифрами — тысячи новоселов, свадеб и, что самое приятное, рождение детей.



«Мы, четыре оболтуса, шли по улице Ленина и думали, как нам себя назвать», — Юрий Шевчук накануне юбилея ДДТ вспомнил, как все начиналось

## Шевчук признал победу попсы

Лидер ДДТ Юрий Шевчук встретился в Москве с журналистами накануне большого концерта в «Олимпийском», которым группа отпразднует свое 25-летие. Хотя Шевчук был в благостном настроении, он не преминул в очередной раз пнуть попсу, констатируя, что та все же победила.

**Антон Помещиков**

Общение Шевчука и музыкантов ДДТ с прессой началось с народных песен: девушки из фольклорного ансамбля «Радуйся» таким образом поздравили самого молодого участника группы гитариста Алексея Федичева с двадцать седьмым днем рождения. Ансамбль «Радуйся» сопровождает ДДТ в юбилейном туре по стране, который длится уже полгода и закончится большим концертом в «Олимпийском» 4 декабря.

От дня рождения коллеги Юрий Юлианович плавно перешел ко дню рождения группы и вспомнил, как все начиналось 25 лет назад: «Это была поздняя осень, ноябрь. Мы, четыре оболтуса, шли по улице Ленина и думали, как нам себя назвать. Среди вариантов был «Блюминг» — это тяжелый прокатный стан. Мы же играли уездный, пролетарский хард-рок. Но в конце концов остановились на ДДТ. С одной стороны, у этого названия социальный подтекст — это ведь дуст, чтобы травить клопов. С другой — ДДТ можно расшифровать: «Дураки из Дома техники», где мы тогда репетировали. Остальные варианты расшифровки появились уже позднее».

Следом была поднята тема засилья попсы. Шевчук заметил, что «в нашей знаменитой уже битве с попсой из нас, рокеров, делают дураков. Будто бы я за Петкуном или Кирковым с дубиной гонюсь. Отдельные личности для нас ничего не значат. Попса — это игра на понижение, от которой страдают мозги и души людей. Попса — это тоталитарное современное массовое искусство. Попса победила. Горе победителям».

От тоталитаризма в искусстве Шевчук перешел к рассказу о недавнем концерте ДДТ в Минске. Там со сцены он аккуратно рубанул правду-матку, сказав публике: «Как же нас достали олигархи, а вас — партноменклатура!». Главный батяня русского рока, правда, не стал напрямую критиковать главного батюшку соседней страны, заметив, что «таких батек еще много будет». Впрочем, положение со свободами в соседнем государстве для Шевчука не выглядит однозначно плохо: «С одной стороны, в Минске тоталитаризм, а с другой — они такие добрые, не испорченные денежными отношениями люди».

После признания Шевчука, что ему «от власти ничего не нужно: ни хлеба, ни зрелищ, ни наград, пусть она лучше о людях позаботится», лидер ДДТ внезапно попрощался с журналистами и ушел.

ИЗВЕСТНОСТЬ

ЧИТАТЕЛЬСКАЯ ПРЕМИЯ  
ГАЗЕТЫ «ИЗВЕСТИЯ»

ИЗВЕСТИЯ

ПРОЕКТ

ФОТО AFP

Большую

Ко

Накра

Известно

не приспо

Всем н

в спину о

по имени

имущим

а компан

Игорь Потап

Кор

сбо

днев

мая

кар

с п

го.н

мыс

гост

и ко





ЕЖЕГОДНАЯ ЧИТАТЕЛЬСКАЯ ПРЕМИЯ «ИЗВЕСТНОСТЬ»  
АКЦИЯ ГАЗЕТЫ «ИЗВЕСТИЯ» -  
НАРОДНОЕ ГОЛОСОВАНИЕ В ПОДДЕРЖКУ  
ДЕЯТЕЛЕЙ КУЛЬТУРЫ И ИСКУССТВА  
В РЕГИОНАХ РОССИИ

В этом году лауреатов премии «Известность» выбирали в Санкт-Петербурге, Волгограде, Воронеже, Екатеринбурге, Казани, Краснодаре, Нижнем Новгороде, Красноярске, Перми, Ростове – на – Дону, Самаре, Саратове, Новосибирске, Уфе, Челябинске, Ярославле. С каждым годом география премии будет расширяться.

Помимо «Известий» анкеты для голосования были размещены более чем в 200 ведущих региональных изданиях; совокупным тиражом более 4 000 000 экземпляров. Акция прошла под девизом: "Нам важно ваше мнение! Поддержите своих земляков! Выбирайте достойных!" На призыв «Известий» откликнулось огромное количество читателей. В настоящее время редакционная счетная комиссия ведет подсчет голосов. В самое ближайшее время мы опубликуем имена лауреатов премии «Известность»

Среди участников голосования проводится специальный конкурс, победители которого будут приглашены в Москву на церемонию награждения лауреатов премии, которая состоится 5 декабря 2005 года в Музее А.С. Пушкина.

Благодарим всех, кто принял участие в голосовании в регионах России, и наших партнеров – ведущие региональные СМИ за поддержку проекта.

Следите за публикациями в «Известиях».  
Подробнее о премии читайте на сайте  
[www.izvestnost.ru](http://www.izvestnost.ru)



**АЛЬФА-БАНК**  
ПАРТНЕР АКЦИИ

**КУЛЬТУРА**  
ИНФОРМАЦИОННАЯ  
ПОДДЕРЖКА

ИНТЕРВЬЮ НА «КРАСНОЙ ДОРОЖКЕ»

АКТРИСА

КИРСТЕН ДАНСТ

«Я никогда»

В фильме «Элизабеттаун» г...  
редкая...  
и 10 лет...  
«Человек...  
стей»...  
ской пр...  
Элизабеттаун...  
ивудская звезда...  
его за плечами...  
«Уимблдон...  
Галкина задал...  
ере фильма.

Известия: Как бы вы опре...  
«Элизабеттаун»...  
Кирстен: Вы знаете...  
Кроу, и...  
в которо...  
написа...  
вложит...  
душевно...  
Известия: Пришлось ли ва...  
роли К...  
Данст: Н...  
а так часто ле...  
тах, что...  
жизнь. В...  
работа...  
приятн...  
сом на...  
где пила...  
Известия: А что вы д...  
героине...  
Данст: Она человек да...  
плюс. О...  
любят лю...

Львовский  
выпукляк

Вслед за скандалом...  
славный...  
Бориса...  
гичный...  
ция «М...  
с требо...  
гражданства и по...

Янина Соколовская  
Антон Пешковский

ТЕНДЕНЦИЯ

«Советский...  
Виктор...  
достав...  
говор...  
фактиче...  
ни за...  
налисто...  
Ново...  
нико...  
нале «...  
Шевче...  
ценил...  
ным ге...



АКТРИСА КИРСТЕН ДАНСТ:

# «Я никогда не отдам своего ребенка Голливуду»

В фильме «Элизабеттаун» главную женскую роль сыграла Кирстен Данст — редкая голливудская звездочка, которая сделала себе имя, не достигнув и 10 лет. Всего за плечами 23-летней актрисы 45 фильмов, среди которых «Человек-паук», «Уимблдон», «Улыбка Моны Лизы». Корреспондент «Известий» Галия Галкина задала Кирстен Данст несколько вопросов на голливудской премьере фильма.

**ИЗВЕСТИЯ:** Как бы вы определили стиль «Элизабеттауна»?

**КИРСТЕН ДАНСТ:** Вы знаете, это Кемерон Кроу, и у него свой собственный стиль, в котором перемешаны смех и слезы. Он написал отличный сценарий, в который вложил много личного. И он поставил душевный фильм.

**ИЗВЕСТИЯ:** Пришлось ли вам готовиться к роли Клэр?

**ДАНСТ:** Нет, я так часто летаю на самолетах, что насмотрелась на стюардесс за свою жизнь. В течение десяти лет стюардессой работала моя мама, но ее летный опыт более приятный, чем мой. Она летала первым классом на самолетах авиакомпании Lufthansa, где пила шампанское, закусывая икрой.

**ИЗВЕСТИЯ:** А что вы думаете о своей героине?

**ДАНСТ:** Она человек дающий, со знаком плюс. Она любит людей и ей нравится

помогать им выходить из затруднительных жизненных ситуаций. Получается, что она гораздо больше заботится о других, чем о себе самой.

**ИЗВЕСТИЯ:** Вы, наверное, в чем-то схожи с Клэр, раз Кроу предпочел вас другим актрисам?

**ДАНСТ:** Я не просто похожа на нее, я буквально играла саму себя. Я бы не стала сниматься в фильме, чтобы только сыграть чью-то герлфренд. Когда я сравниваю свою жизнь с жизнью моих друзей, то понимаю, что никто из нас не может сказать: «Моя жизнь гораздо сложнее твоей». У моих подружек, которые учатся в университетах, тоже есть проблемы. Как говорится, у каждого свои скелеты в шкафу. Когда я была маленькая и снималась в рекламе, мне нравилось, что взрослые обращают на меня много внимания. Но когда я подросла, то стала думать, что

я должна заслужить любовь других людей, доставляя им удовольствие. Моя мама, которая привела меня в три года на телевидение, пыталась таким образом реализовать свою несбывшуюся мечту стать актрисой. Но я никогда не отдам своего ребенка Голливуду.

**ИЗВЕСТИЯ:** Вы снимались в «Элизабеттауне», чтобы доставить удовольствие окружающим?

**ДАНСТ:** Нет, я больше не снимаюсь для родителей, режиссера или кого-то еще. Теперь я это делаю для себя самой.

**ИЗВЕСТИЯ:** У вас есть кто-то, кем вы восхищаетесь?

**ДАНСТ:** Я большой фан Гвинет Пэлтроу и Джулианны Мур. Они выглядят как настоящие женщины, которые живут своей собственной жизнью. Они худые, но очень красивые.

**ИЗВЕСТИЯ:** Орландо Блум сказал, что слухи о том, что у вас с ним на съемках была афера, — это как налог за актерскую работу и славу. А вы что думаете?

**ДАНСТ:** Мы встретились с Орландо на съемках и быстро подружились. Это было очень важно, так как в фильме у нас много интимных сцен. Но мы оставались друзьями.

## Львовские националисты выгоняют Сердючку с Украины

Вслед за скандалом в Тюмени, где общественное движение «В защиту православной нравственности» добилось от городских властей запрета концерта Бориса Моисеева («Известия» писали об этом в номере от 15 ноября), аналогичный скандал разгорелся и на Украине. Львовская общественная организация «Молодежный националистический конгресс» опубликовала заявление с требованием, чтобы артист Андрей Данилко отказался от украинского гражданства и получил российский паспорт.

Янина Соколовская Киев,  
Антон Помещиков

«Советуем Данилко обратиться к послу Виктору Черномырдину с просьбой предоставить российское гражданство», — говорится в заявлении МНК, который фактически является молодежной организацией конгресса украинских националистов.

Поводом стало появление Андрея Данилко в образе Верки Сердючки на телеканале «Интер» в майке с портретом Тараса Шевченко на груди. Националисты расценили это как глумление над национальным гением.

«В мерзостях украинофобии олигархия объединилась с гомофильными представителями шоу-бизнеса», — считают в МНК.

Националисты уже объявили о начале акции против телеканала «Интер», редакцию которого планируется завалить письмами протеста.

«Мы приветствуем предложение «Молодежного националистического конгресса», — заявил «Известиям» глава киевского отделения украинской народной самообороны Эдуард Шуфрич. — Данилко сбежал в Москву, забыл нашу мову, стал петь на русском. Какая он после этого Верка Сердючка? Он же теперь Вера Сердюкова, пусть меняет гражданство согласно фамилии».

Это уже не первый скандал с Андреем Данилко. Ранее Союз писателей Украины требовал запретить Сердючку как позорящую украинскую мову. Андрея Данилко обвиняли в нарушении закона о языках и пытались оштрафовать. Данилко отреагировал на происходящее как на представление: «Писатели с компанией считали, что я неправильно представляю Украину. Но сначала нужно послушать, как изъясняются киевские политики, а потом обвинять меня и Верку. Она говорит на «суржике», которым пользуется половина украинцев. Этот «среднеславянский» — мой родной язык, на котором я говорил в Полтаве, пока не выучил литературный украинский и настоящий русский. Мы с Веркой стали популяризаторами мовы, хотя это многим не нравится. Мы по миру летаем, как птички, и несем украинское слово. Меня, к примеру, россияне спрашивают: «Как по вашему любовь?» Я отвечаю: «Кохання», а они радуются, запоминают. Так мы без напряжения учимся понимать друг друга».





Большую часть времени в фильме «Элизабеттаун» Кирстен Данст болтает по телефону

## Корни зовут

На экраны выходит романтическая комедия «Элизабеттаун»

Известно, что когда тачать сапоги берется человек, к этому не приспособленный, ничего хорошего ожидать не приходится. В самом начале фильма Кэмерона Кроу «Элизабеттаун» удар в спину обувной промышленности наносит молодой яппи по имени Дрю Бэйлор (Орландо Блум): спроектированные им кошмарные кроссовки залеживаются на прилавках магазинов, а компания теряет миллионы долларов.

**Игорь Потапов:**

Корпоративная машина наносит давшему сбой винтику ответный удар — дизайнера-диверсанта с треском увольняют, а любимая девушка проявляет нрав прожженной карьеристки и отказывается общаться с неудачником. Остается только сунуть голову в петлю, но от самоубийственных мыслей Дрю отвлекает звонок сестры: в гостях у дальней родни скончался их отец, и кому-то надо лететь в южный городок Элизабеттаун за телом. Ощущение легкого беспорядка зритель начинает испытывать, увидав, как сразу же по приезде предыдущего Орландо Блума начинают окружать милейшие люди, постепенно сужая кольцо. Это родственники, которые не видели Дрю уже много лет, и

жаждут немедленно восполнить недостаток общения.

Населенный пункт, именем которого назван фильм, оказывается тихим омутом из породы провинциальных американских местечек, в которых так любят поселиться разнообразные монстры из романов Стивена Кинга. Главный герой, тем не менее, отважно братается с родичами и вселяется в странную гостиницу с вечной свадьбой на всех этажах. А тягостное томление в ожидании поминок ему помогает коротать телефонный треп с так кстати встреченной в самолете стюардессой Клэр (Кирстен Данст) — мало того, что она сама родом из этих же мест, так еще и готова присесть поддержать нового друга в трудную минуту.

Изложенных событий уже могло бы хватить на изрядных размеров мелодраму,

но Кэмерон Кроу на этом не останавливается. Видимо, когда режиссер выпускает в среднем по одному фильму в три года, кропотливо составляя сценарии к каждому из них самолично, идей у него накапливается больше, чем нужно. В итоге в «Элизабеттаун» оказались втиснуты сюжетные линии, которых хватило бы на полдюжины сериалов: от «Твин Пикс» и «Оффиса» до «Друзей» и «Отчаянных домохозяек» вместе взятых.

Тут вам и любовь с первого взгляда, и крепкая жизненная философия, и очаровательный набор безумных родственников, и свежее испеченная вдова в психологическом кризисе (маму Дрю сыграла Сьюзан Сарандон). На закуску же зрителю предлагается шикарная поездка по маршруту, который для недотепы Дрю заботливо нарисовала везде побывавшая Клэр. Оценить это сентиментальное путешествие может даже человек, никогда в жизни не видавший двухэтажной Америки. Главное — ближе к финалу фильма не забыть окончательно, с чего он начинался. Тогда воспоминание о растраченных миллионах послужит отличным контрастом кадрам с одухотворенным лицом Орландо Блума.

**АКТРИСА КИРСТЕН ДАНСТ:**

«Я никогда не отдам своего ребенка Голливуду»



АННА ФЕДИНА

# У нас был Голливуд

## Студия им. Горького празднует 90-летие

Студия им. Горького во времена СССР выпускала по 15–20 фильмов в год. Строчки бокс-офиса ее картины попадали не так уж часто (иногда крупнее всегда был «Мосфильм», производивший по 50 лент за год). В десятке лучших присутствовали, а их зрительская аудитория превышала 40 миллионов человек. Российский рекордсмен — «9 рота», которую посмотрели 13 миллионов зрителей. К примеру, «Пиратов XX века» (90 миллионов, рекорд 1979 года) может то...

### «Русь» (1915–1924):

#### Антихрист на полке

«Я не для прибыли затеял это дело. Считаю кощунством наживаться на искусстве! Хочу, чтобы русская картина превзошла заграничную, как русская литература и русский театр», — объявил костромской купец Михаил Трофимов, основавший в Москве кинофирму «Русь».

Такое отношение Трофимова к кино заставило Станиславского, который строго-настрого запретил актерам МХТ сниматься в синемафотографе, переменить точку зрения. Ему даже предложили экранизировать «Шинель», но Константин Сергеевич отказался, сказав, что в кинематограф нужно углубляться серьезно и основательно, на что у него нет ни малейшей возможности. Вместо себя Станиславский направил в «Русь» своего ученика Александра Санина.

Именно Санин и снял первый советский фильм, получивший мировое признание, — «Поликушка». Из 425 картин, которые Европа в 1923 году привезла для продажи в США, куплены были всего 6, в том числе и экранизация толстовского рассказа. Санин же снял первый советский фильм, так и не вышедший в свет. «Девы горы» — апокриф о безуспешных поисках Сатаной и Иудой девы непорочной. Идея фильма о скором приходе Антихриста отвечала взглядам старообрядца Трофимова, но никак не идеологии советской власти.

«Ты веришь в идеалы революции, а я нет. Так что вот тебе ключи от студии», — заявил Трофимов в конце 1910-х годов своему напарнику Моисею Алейникову и уехал в Петроград строить самолеты.

### «Межрабпом—Русь» (1924–1928): ложечки для Протазанова

Возглавив студию, которая вскоре стала кинематографическим органом организации «Международная рабочая помощь» (МРП), Моисей Алейников развернул бурную деятельность. Благо возглавляли. Руковод-

«Стеклянный глаз» Лили Брик. Картина, состоявшая из двух частей — из документальной съемки заводов, фабрик и пароходов и из нарезки кадров из западных фильмов, — разоблачала киногрез. Кстати, кадры из зарубежного кино по просьбе Лили Брик подбирал лично Маяковский, ездивший тогда в Германию.

Главную роль в «Стеклянном глазу» сыграла Вероника Полонская. Когда съемки уже закончились, Брижидумалось познакомиться с красивой женщиной. Повод нашелся быстро: Полонская снималась в своих костюмах и оставила их на съемочной площадке. Лили вручила платья Маяковскому и отправила поэта на квартиру актрисы. Результатом той встречи стал бурный роман и знаменитая фраза из послания поэта: «Товарищ Гравитезство, моя семья — это Лили Брик, маа, сестры и Вероника Полонская»...

### «Союздетфильм» (1936–1948): Горький спас от Сталина

После войны Сталин вывел министра кинематографии Болдырева и сказал: «Что-то много появилось посред-

ЮБИЛЕЙ

### Золотая двадцатка студии Горького: лидеры проката

«Пираты XX века» — 1-е место в прокате 1979 года; 90 млн зрителей (фильм посмотрел каждый третий житель СССР)

«А зори здесь тихие» — 1-е место в прокате 1973 года; 66 млн зрителей

«Офицеры» — 1-е место в прокате 1971 года; 53,4 млн зрителей

«Маленькая Вера» — 1-е место в прокате 1989 года;

СЕМЕН СЕМЕНОВ-МЕНЕС

МАТЬ

С. М. Козловский

ВЛАДИМИР И ГЕОРГИЙ СТЕНБЕРГИ



«А зори здесь  
тихие» — 1-е место,  
в прокате 1973 года;  
66 млн зрителей

«Офицеры»  
1-е место  
в прокате 1971 года;  
53,4 млн зрителей

«Маленькая Вера»  
1-е место  
в прокате 1969 года;  
59 млн зрителей

«Тихий Дон» — 1-е место  
в прокате 1957 года;  
48 млн зрителей

«Достояние респу-  
блики» — 1-е место  
в прокате 1972 года;  
47,14 млн зрителей

«Солдат Иван Бровкин»  
1-е место в прокате 1955 года;  
40,37 млн зрителей

«Три плюс два» — 4-е место  
в прокате 1963 года;  
35 млн зрителей

«Дождик до понедельника»  
16-е место в прокате 1968 года;  
31 млн зрителей

«Дело было в Пенькове»  
13-е место в прокате 1958 года;  
30,5 млн зрителей

«Карнавал» — 9-е место в прокате  
1982 года; 30,4 млн зрителей

«Дом, в котором я живу» — 9-е место  
в прокате 1957 года; 28,9 млн зрителей

«Екатерина Воронина» — 11-е место  
в прокате 1957 года; 27,8 млн зрителей

«Живет такой парень» — 11-е место  
в прокате 1964 года; 27 млн зрителей

«Добровольцы» — 17-е место в прокате  
1958 года; 26,6 млн зрителей

«Три тополя на Плющихе» (1968)  
26 млн зрителей; вышел 1769 копиями  
(для сравнения: «9 рота» вышла 422 копи-  
ями, «Турецкий гамбит» — 364)

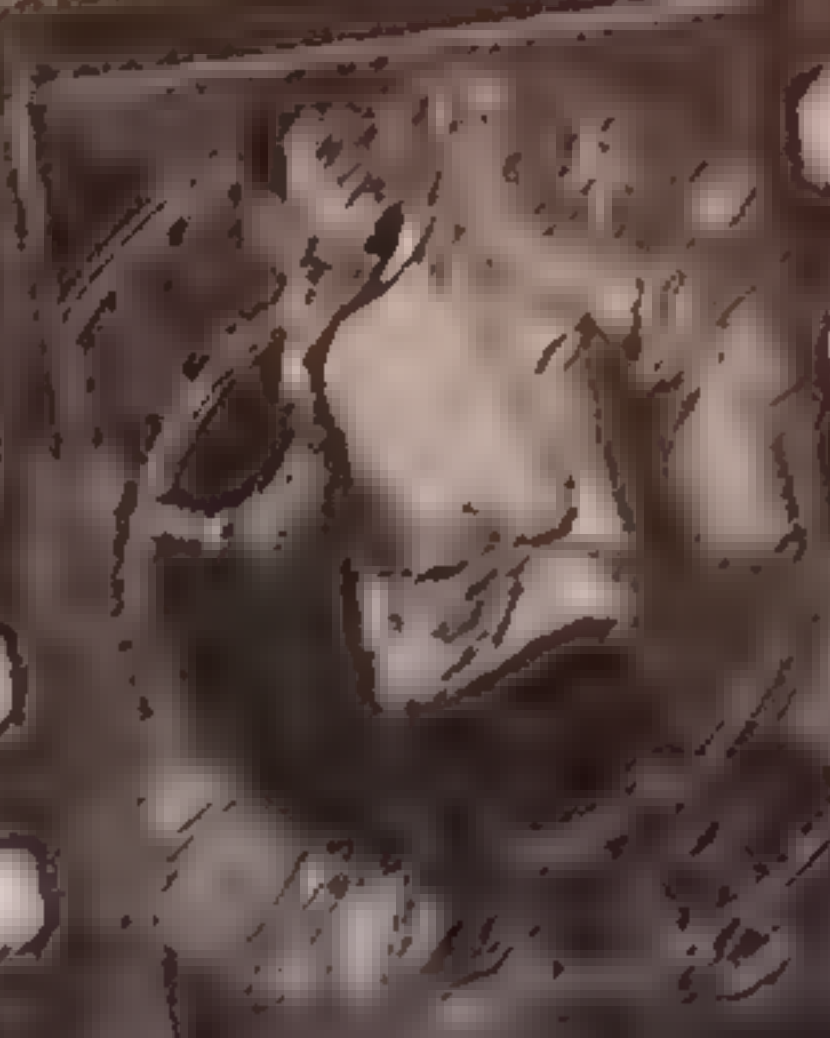
«Юность Петра» — 14-е место  
в прокате 1981 года; 23,5 млн зрителей

«Белый Бим, Черное ухо» (1970)  
23,1 млн зрителей

«Карьера Димы Горина» (1961)  
20,8 млн зрителей

«Печки-лапотки» (1972) — 17,1 млн зрителей

«А зори здесь  
тихие»

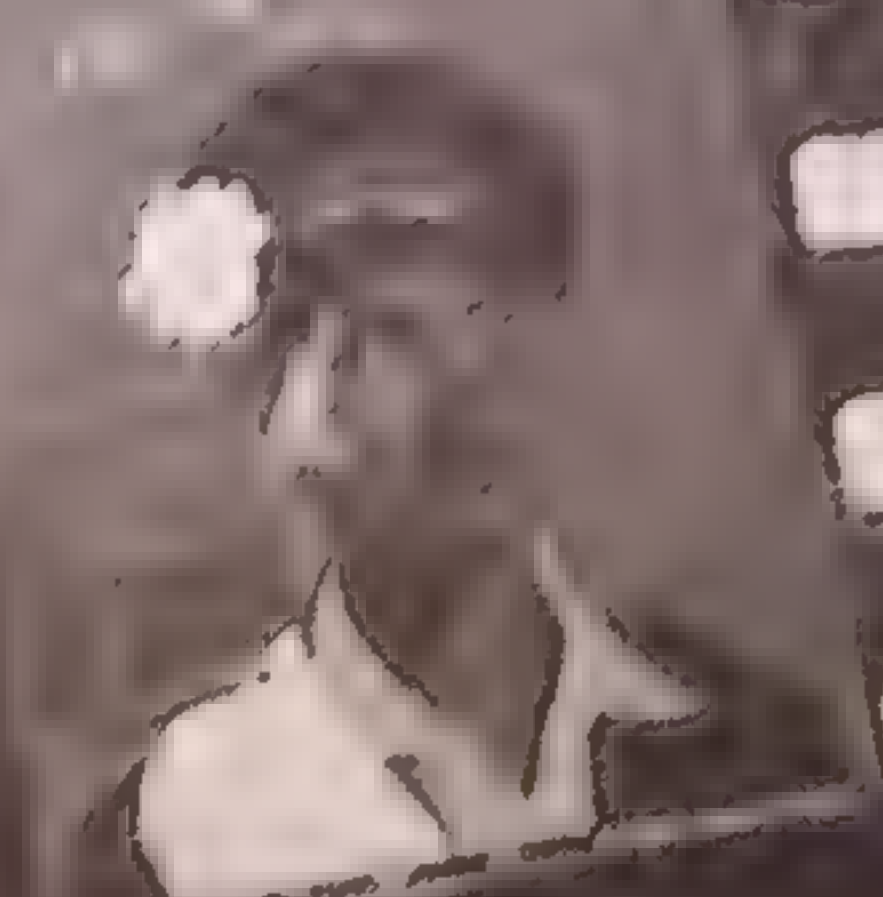


«Офицеры»



Николай Гусакос

500744



В. Комаров,  
В. Сачков

«Межрабпом-Фильм»  
(1928—1936), компания  
или Пролеткульт

«Межрабпом-Фильм»  
(1928—1936), компания  
или Пролеткульт

«Межрабпом-Фильм»  
(1928—1936), компания  
или Пролеткульт

«Межрабпом-  
фильм»

(1928—1936);

Маяковский  
и Брик соби-  
рают кино

Одним из пер-  
вых работ, сня-  
тых на «Межраб-  
помфильме», стал



приближается к советским показате-  
лям — 20 фильмам в год. На этой неделе в  
прокат вышли произведенные на студии  
Горького «Преческие капикулы», гром-  
кой премьерой 2006 года должен стать  
«Бумер-2».

Впрочем, для полноценной работы  
студии необходимо переоснащение.  
Выход, казалось бы, был найден. Оста-  
вить архаичные собственности у государ-  
ства, а производственные мощности  
передать в частные руки. Студия Горь-  
кого должна была стать первой привати-  
зированной кинокомпанией в России.  
Но в этом году Росстийский фонд феде-  
рального имущества дважды отменил  
аукцион по продаже 75% акций студии,  
а потом и вовсе объявил, что привати-  
зации отменяется. По мнению директора

«Аэлита». 1924. Художник  
по костюмам АЛЕКСАНДРА ЭКСТЕР



Николай Прусаков. 1929

ственных фильмов». «Но  
ведь помимо гениев — Эйзенштейна,  
Пудовкина, Довженко — есть и ремес-  
ленники», — ответил чиновник. «Ремес-  
ленники кинематографом заниматься не  
должны, а раз гениев у нас даже десятка  
не наберется, то зачем в Москве работают  
две киностудии? Давайте «Союздет-

компания Станислава  
Ершова, привлечение частных инвести-  
ций (\$15—20 миллионов) студии Горь-  
кого остро необходимо, иначе процесс  
модернизации затянется на долгие годы.  
Однако господин Ершов надеется, что к  
Новому году способ решения проблемы  
будет найден.

ГРИГОРИЙ БОРИСОВ  
ПЕТР ЖУКОВ

ДЕВУШКА КОРОВКИ  
МЕЖРАБОТ-РУСЬ

СЕМЕН СЕМЕНОВ  
МЕНЕС

НЕОПЯЧЕННОЕ  
П

СЕМЕН СЕМЕНОВ  
МЕНЕС

СЕМЕН СЕМЕНОВ  
МЕНЕС

СЕМЕН СЕМЕНОВ  
МЕНЕС

«Наша студия» выражает благодарность за помощь  
в подготовке материала директору Музея студии  
им. М. Горького Марку Валюцкому.



Ворошилову: «Эмблема «Союздетфильма» получила мировое признание (благодаря моей трилогии о Горьком. Нигде в мире нет студии детского кино, а у нас есть. Неужели же вы ее закроете?» Ворошилов проникся и пошел уговаривать Сталина. Вождь народов смилился: «Давайте присвоим студии имя Горького и оставим ее в покое».

### «Московская киностудия им. М. Горького»

(1948—1963): «Будь проще»

Первой признанной в Европе картиной Московской киностудии им. Горького была «Сельская учительница» все того же Марка Донского. Правда, изначально фильм назывался «Воспитание чувств», но Сталин, который в целом остался лентой доволен, заметил, что название слишком интеллигентское: «Надо проще. «Сельская учительница», например». «Какое прекрасное, какое близкое народу название!» — воскликнул Донской и переименовал картину.

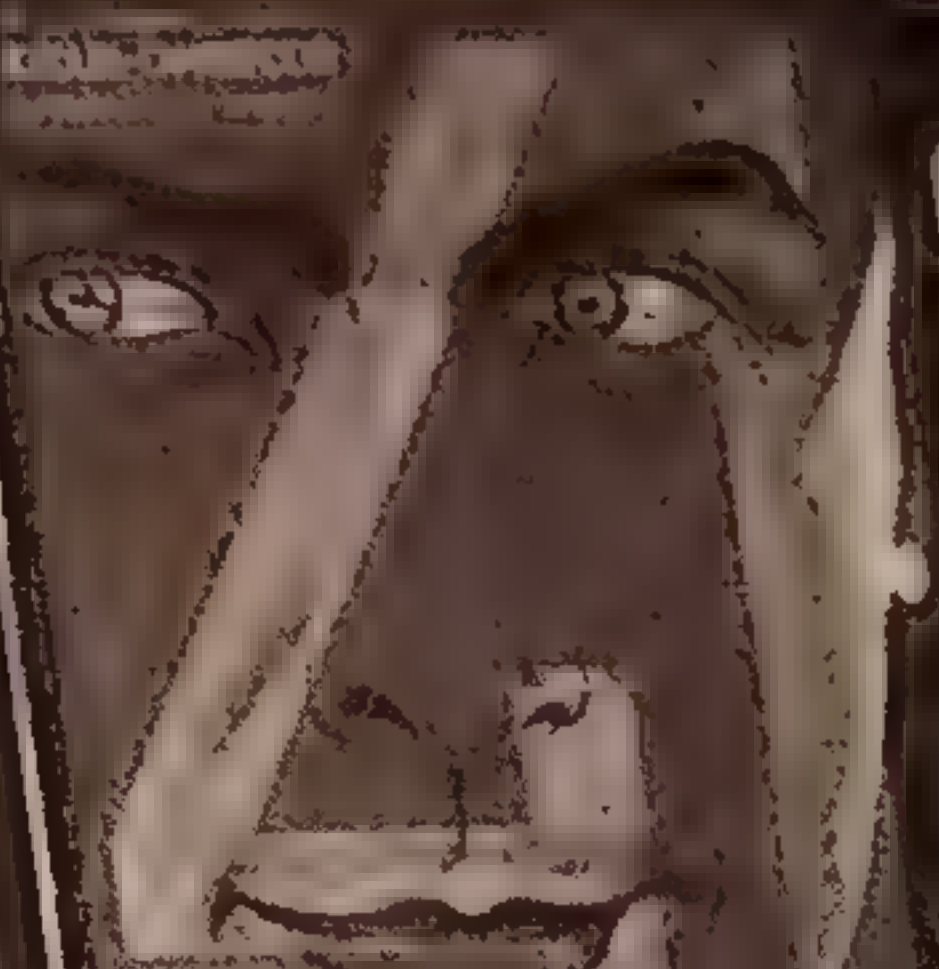
### «Центральная киностудия детских и юношеских фильмов им. М. Горького» (1963—): приватизируют?

До перестройки студия процветала, после — как и все остальные кинокомпании — оказалась на мели. Сейчас количество (но, к сожалению, не качество) выпускаемых фильмов постепенно приближается к советским показателям — 20 фильмам в год. На этой неделе в прокат вышли произведенные на студии Горького «Греческие каникулы», громкой премьерой 2006 года должен стать «Бумер-2».

Впрочем, для полноценной работы студии необходимо переоснащение. Выход, казалось бы, был найден. Оставить архивы в собственности у государства, а производственные мощности передать в частные руки. Студия Горького должна была стать первой приватизированной кинокомпанией в России. Но в этом году Российский фонд федерального имущества дважды отменял аукцион по продаже 75% акций студии, а потом и вовсе объявил, что приватизация отменяется. По мнению директора

художник  
Александра Экстер

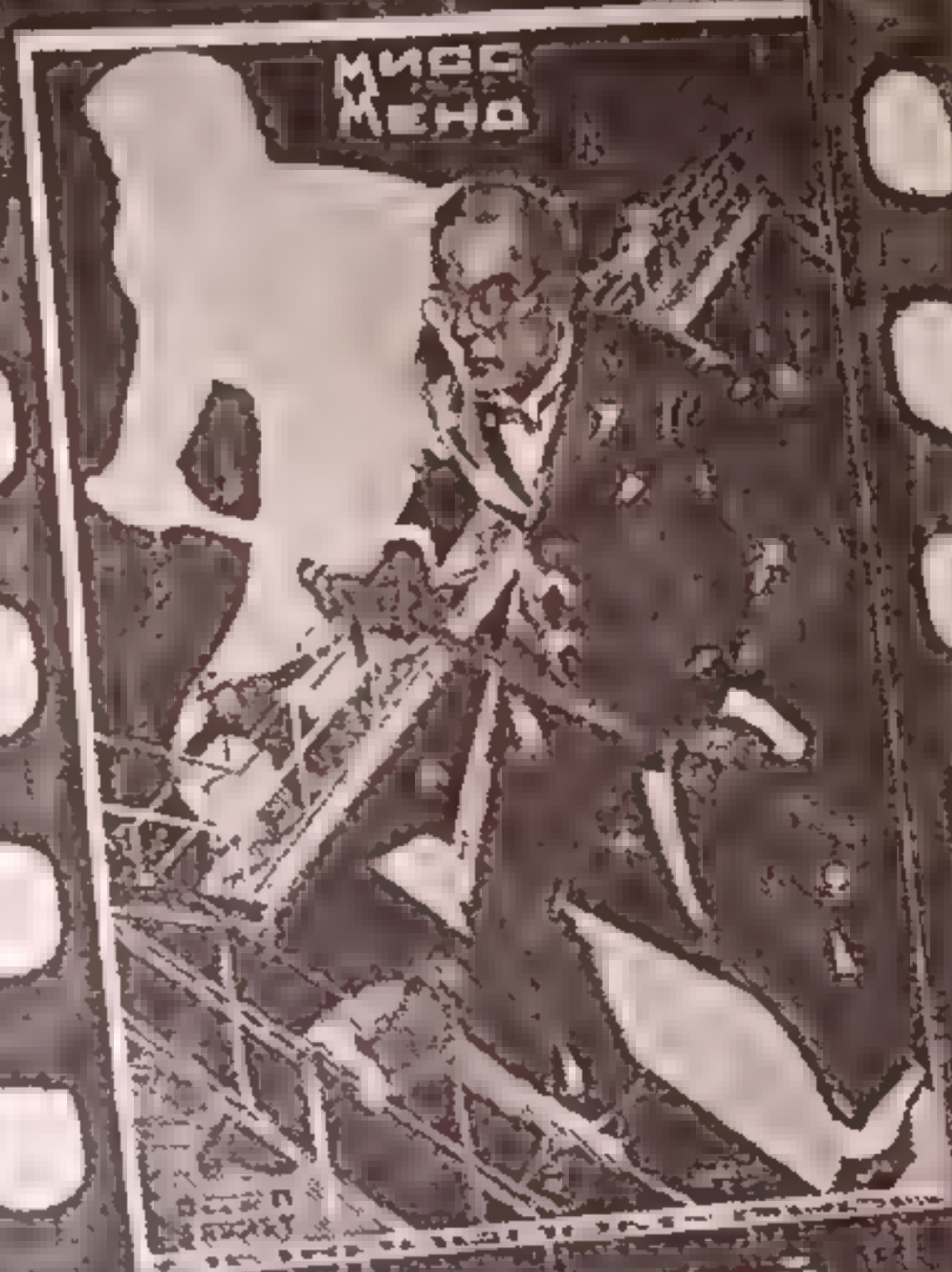
МЕЖРАБОП-РУСЬ



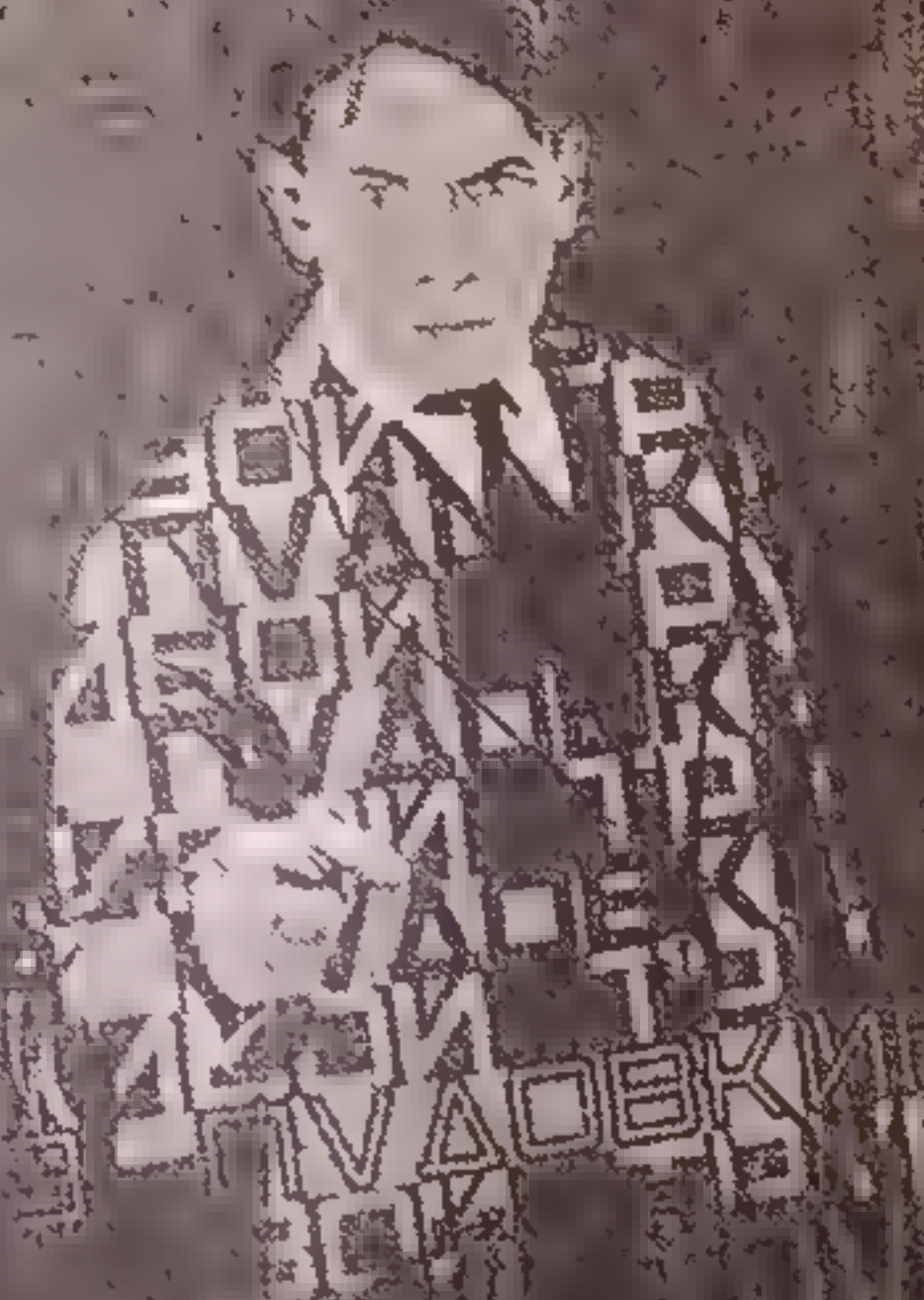
СОРОК  
ПЕРВЫЙ

Я. А. ПРОТАЗАНОВ

Владимир и Георгий  
СТЕНБЕРГИ



АНТОН ЛАВИНСКИЙ



ГРИГОРИЙ БОРИСОВ,  
ПЕТР ЖУКОВ



«Аэлита»  
(1924);

первая совместная  
постановка  
(с немецкой  
компанией  
«Прометеус») —  
«Саламандра»  
(1928);

первый звуковой  
фильм —  
«Путевка  
в жизнь»  
(1931);

первый музыкаль-  
ный фильм —  
«Гармонь»  
(1934);

первый цветной  
фильм —  
«Груня  
Корнакова»  
(1936);

первая цветная  
киносказка —  
«Конек-  
Горбунук»  
(1941);

первый  
эротический  
фильм —  
«Маленькая  
Вера»  
(1988).

спасибо за помощь  
Музея студии



# ГОЛЛИВУД

15—20 фильмов в год. Хотя на первые часто (все-таки крупнейшей студией за год), в десятке лучших они неизменно сняла 40 миллионов человек. Сегодняшний трели 25 миллионов зрителей, о показателях, рд 1979 года) может только мечтать.

ли Брик. Кар-  
ух частей — из  
заводов, полей  
зки кадров из  
зоблачала кино  
убежного кино  
подбирал лично  
тогда в Герма-

сянном глазу»  
онская. Когда  
ь, Брик вздума-  
вского с краси-  
ашелся быстро:  
своих костюмах  
ной площадке.  
Маяковскому и  
ртиру актрисы.  
и стал бурный  
за в завещании  
ительство, моя  
мама, сестры и

извал министра  
накова и ска-  
вилось посред-

фильм» сделаем филиалом «Мосфильма». На том и порешили.

Но режиссер Марк Донской отпра-  
вился к Ворошилову: «Эмблема «Союз-  
детфильма» получила мировое призна-  
ние благодаря моей трилогии о Горьком.  
Нигде в мире нет студии детского кино, а  
у нас есть. Неужели же вы ее закроете?»  
Ворошилов проникся и пошел уговари-  
вать Сталина. Вождь народов смилости-  
вился: «Давайте присвоим студии имя  
Горького и оставим ее в покое».

## «Московская киностудия им. М. Горького»

(1948—1963): «Будь проще»

Первой признанной в Европе картиной  
Московской киностудии им. Горького  
была «Сельская учительница» все того  
же Марка Донского. Правда, изначально  
фильм назывался «Воспитание чувств»,  
но Сталин, который в целом остался  
лентой доволен, заметил, что назва-  
ние слишком интеллигентское: «Надо  
проще. «Сельская учительница», напри-  
мер». «Какое прекрасное, какое близкое  
народу название!» — воскликнул Донской  
и переименовал картину.

## «Центральная киностудия детских и юношеских фильмов им. М. Горького»

(1963—): приватизируют?

До перестройки студия процветала,  
после — как и все остальные киноком-  
пании — оказалась на мели. Сейчас коли-  
чество (но, к сожалению, не качество)  
выпускаемых фильмов постепенно  
приближается к советским показате-  
лям — 20 фильмам в год. На этой неделе в  
студии произведенные на студии  
каникулы», гром-

## Первопроходцы

Именно  
на студии Горького  
появились:

первый фильм,  
положенный на полку, —  
«Девьи горы»  
(1918);

первый фильм,  
получивший всемирную  
известность, —  
«Поликушка»  
(1919);

первый фантастиче-  
ский фильм —  
«Аэлита»  
(1924);

первая совместная  
постановка  
(с немецкой  
компанией  
«Прометеус») —  
«Саламандра»  
(1928);

первый звуковой  
фильм —  
«Путевка  
в жизнь»  
(1931);

первый музыкаль-  
ный фильм —  
«Гармонь»  
(1934);

первый цветной  
фильм —  
«Груня  
Корнакова»  
(1936);

первая цветная  
киносказка —  
«Конек-  
Горбунук»  
(1941);

первый  
эротический  
фильм —  
«Маленькая  
Вера»  
(1988).





**КОМПЕТЕНТНО И ТОЛКОВО О НАСУЩНОМ!**



Газета удостоена  
Знака отличия  
выставки  
«Пресса-2006»

# Сто 1000 СОВЕТОВ

издается с 1992 года

№ 11 (170) НОЯБРЬ

2006 года

## В НОМЕРЕ:

**ЖКХ. НЕДОПЛАТА  
ЗА НЕДОГРЕВ  
И КАК РАССЧИТАТЬ**

**О ЗЕМЛЕ. КАК СТАТЬ  
СОБСТВЕННИКОМ**

**РАЗДЕЛ. ЧЬИ КОРАЛЛЫ,  
КАРЛА ИЛИ КЛАРЫ**

**ПРАВО НА... БАТАРЕИ**

**ПЕЧКА И НА ГАЗЕ,  
И НА ДРОВАХ**

**ГРИБНАЯ ПОЛЯНКА  
В ПОДСОБКЕ**

**ВРЕМЯ САЖАТЬ  
КРУПНОМЕРЫ**

**ЧТО НЕ ПОЗДНО ПОСЕЯТЬ**

**ОТ САМОДЕЛКИНА:  
ЦЕМЕНТ ПЛЮС ГЛИНА,  
КОРНЕИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ  
ИЗ СТИРАЛЬНОЙ МАШИНЫ  
ГОРОСКОП, СКАНВОРД**

Уважаемые читатели!

В любом почтовом отделении России можно подписаться на газету «Сто советов» на I полугодие 2007 года (подробности на стр.27). Мы позаботились о том, чтобы стоимость подписки оставалась доступной.

Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.



## Православный календарь

Ноябрь

- 1 — Перенесение мощей преподобного Иоанна Рыльского (1238).
- 4 — Празднование Казанской иконе Божией Матери.
- 5 — Апостола Иакова, брата Господня по плоти (ок. 63).
- 6 — Иконы Божией Матери «Всех скорбящих Радость» (1688).
- 8 — Великомученика Дмитрия Солунского (ок. 306).
- 18 — Святителя Ионы, архиепископа Новгородского (1470).
- 19 — Преподобного Варлаама Хутынского (1192).
- 21 — Собор Архистратига Михаила и прочих Небесных Сил бесплотных.
- 26 — Святителя Иоанна Златоустого, архиепископа Константинопольского (407).
- 27 — Апостола Филиппа (I).
- Заговенье на Рождественский (Филиппов) пост.
- 28 — Преподобного Паисия Величковского (1794).
- Начало Рождественского поста (с 28 ноября 2006 года до 6 января 2007 года).
- 29 — Апостола и евангелиста Матфея (60).

## С Днем Ангела!

Ноябрь

- 1 — Иван.
- 2 — Артем.
- 4 — Александр, Иван, Константин, Анна, Елизавета.
- 5 — Игнатий, Яков.
- 6 — Афанасий.
- 8 — Афанасий, Дмитрий.
- 9 — Андрей, Марк.
- 10 — Арсений, Дмитрий, Иван, Максим, Прасковья.
- 11 — Анастасия, Анна, Мария.
- 12 — Артем, Анастасия, Елена.
- 14 — Иван, Яков.
- 16 — Георгий, Иосиф.
- 18 — Григорий.
- 19 — Герман, Павел, Федор, Александра, Клавдия.
- 20 — Богдан, Валерий, Евгений, Кирилл, Федор.
- 21 — Гавриил, Михаил.
- 22 — Александр, Антон, Иван.
- 23 — Георгий, Константин, Родион.
- 24 — Виктор, Максим, Федор.
- 25 — Иван.
- 26 — Герман, Иван.
- 27 — Григорий, Филипп.
- 28 — Дмитрий.
- 29 — Матвей.
- 30 — Григорий, Михаил.

## Как праздновать именины

*«Как по дню рождения определить, когда у человека именины. Как вообще определяют, какой святой — твой? И почему в каждом месяце с днем ангела встречаются одни и те же имена? В. Васильцева, г. Ростов-на-Дону».*

— Церковь прославляет святых людей, или угодников Божиих, коих множество, в разных чинах. Так мы их называем потому, что они, живя на земле, угодили Богу своей праведной жизнью. А теперь они молятся о нас Богу, помогая нам, живущим на земле. Например, Церковь чтит память наиболее почитаемых пророков: Илии (память 2 августа), Иоанна Предтечи (7 июля, 11 сентября) и прочих. Известны жены-пророчицы, например, праведная Анна (16 февраля). 12 июля Церковь чтит память первоверховных апостолов Петра и Павла. Память равноапостольных святых: крестителя Руси князя Владимира — 28 июля, великой княгини Ольги — 24 июля; царей Константина и Елены — 3 июня.

Среди великого сонма святителей (патриархов, митрополитов, архиепископов и епископов) наиболее чтимы в русском народе: Николай (19 декабря и 22 мая), Василий Великий, Григорий Богослов и Иоанн Златоуст (общая память 12 февраля); московские иерархи Петр, Алексей, Иона, Филипп, Иов, Ермоген и Тихон (общая память 18 октября).

Постом, молитвой, трудами создавали они в своих душах великие добродетели — смирение, целомудрие, кротость. Многие святые

претерпели страдания и смерть за имя Христово. В их числе: целитель Пантелеймон (9 августа), Георгий Победоносец (6 мая), святые Варвара (17 декабря) и Екатерина (7 декабря) и другие святые.

Исповедниками Церковью названы те, кто много пострадал за Христа, но избежал мученической смерти. Благоверные цари и князья употребляли полученное от Бога величие и богатство для дел милосердия, просвещения, сохранения народных святынь. Среди них — Александр Невский (12 сентября и 6 декабря) и Дмитрий Донской (1 июня), Даниил Московский (17 марта, 12 сентября).

Для всей Православной Церкви — величайший праздник Пасха Христова. А для каждого христианина существует своя, малая Пасха. Это день памяти одноименного ему святого. По церковному малую Пасху называют тезоименитством, а в народе, по-простому, именинами.

Раньше человек получал имя при Крещении. Оно выбиралось не произвольно, а по одному из нескольких правил. Чаще всего ребенка называли в честь святого, память которого приходилась на день рождения или день наречения имени, а так же на день крещения. Для девочек допускался сдвиг на несколько дней, если в этот день не было памяти святых жен. При таком выборе день рождения и именины чаще всего совпадали. И до сих пор в народе неверно называют именинниками тех,

кто празднует день рождения, но христиане празднуют именины в честь святого, во имя которого они были крещены.

В другом случае ребенка называли по обету, в честь определенного святого, которого избирали заранее и молились ему еще до появления чада. Тогда именины отмечались в день памяти этого угодника Божия, а если память его праздновалась несколько раз в году, то в день, ближайший ко дню рождения.

Нынче многие принимают Крещение взрослыми. Как этим людям узнать день своих именин? Нужно по церковному календарю отыскать ближайший, следующий за днем рождения день памяти святого с тем же именем. Например, человек, родившийся в начале июля и названный Петром, будет праздновать именины 12 июля, а Петр, родившийся в конце декабря, — 3 января. Если вам трудно самим разобраться с этим вопросом по церковному календарю, испросите совета у любого священника.

Для православного христианина именины — большой праздник. Даже самые нерадивые христиане во все времена старались в этот день исповедаться и причаститься (следует помнить, что если именины приходятся на постный день, то и праздничное угощение должно быть постным). А если именины приходятся на Великий пост, то празднование следует отложить до его завершения.

Протоиерей Петр Петров, настоятель Свято-Никольского храма.

СТО СОВЕТОВ



## ОГОРОДНЫЕ ЗАБОТЫ

Наступает пора подготовки грядки для подзимнего посева. Перекопанные грядки выровняйте и сделайте бороздки на расстоянии 15 см друг от друга, глубиной 3–5 см и оставьте до наступления морозов.

Если в октябре в **открытый грунт** не успели посеять свеклу, морковь, укроп, редис, то в ноябре можно приступить к подзимнему посеву овощных культур: моркови, свеклы, лука-чернушки, петрушки, укропа. Сухие семена сеют в промерзшие бороздки. Если к моменту посева бороздки занесены снегом, то его выметают из бороздок. Сверху бороздки засыпают заранее заготовленной незамерзшей почвой толщиной 0,5–1 см. Затем грядку рекомендуют замульчировать слоем торфа толщиной 2 см.

Обычно подзимний посев проводят глубокой осенью с таким расчетом, чтобы семена до замерзания почвы набухли, но не проросли. Под зиму можно сеять семена петрушки, моркови, лука-батун, репчатого, озимого чеснока. Можно сеять отдельные сорта столовой свеклы. При посеве под зиму семена проходят закалывание, и весной развивающиеся растения лучше переносят заморозки и пониженные положительные температуры. Посеянные семена под зиму лучше укореняются и развиваются, в весенний период появляются раньше всходы и до наступления засушливого периода весной хорошо укореняются.

Урожай можно получить на 7–12 дней раньше и выше чем при весенних посевах. Однако подзимние посевы имеют и недостатки. При перезимовке не исключена частичная или полная гибель семян. Полученная продукция частично грубеет еще до уборки, корнеплоды перерастают, хуже хранятся. При подзимнем посеве к участкам предъявляют особые требования. При выборе участка учитывают, не застаивается ли вода, почва должна быть не замывающей, не образовывать почвенную корку. Сроки посева семян для подзимнего посева выбрать трудно. Ранний посев позволит семенам прорасти, которые могут погибнуть зимой. Чтобы подзимний посев был успешный, для этого используют посевной материал, покрытый тонкой оболочкой (инкрустированные семена или дражированные).

При выборе участка надо, чтобы на нем был устойчивый снежный покров. Для посева используют крупные семена. Подготовку почвы заканчивают за 10–12 дней до посева. Посев проводят, когда почва на глубине 5–7 см опустится до +4°...+5°C. При посеве норму увеличивают на 30–35 процентов по сравнению с весенним посевом. Чтобы весной раньше начать уход за подзимними посевами, к тугорослым семенам добавляют маячную культуру (салат из расчета 1 ч на 20 м<sup>2</sup>). Эта культура взойдет раньше основной и, как маяк, укажет места

посадки. Маячная культура позволит весной раньше начать рыхление почвы, не дожидаясь всходов основной культуры.

Приведение в порядок садового инвентаря.

В помещении продолжают выгонку шнитт-лука, лука-слизуна, базилика. Приступают к выгонке репчатого и многоярусного лука, лука-батун. В ноябре начинают выгонять сельдерей, петрушку, щавель, ревень, спаржу, салат цикорий, мангольд, свеклу.

В теплицах завершают уборку огурцов августовской посадки и кочанного салата, посаженного в сентябре. По завершении сбора урожая все оставшиеся растения срезают, выносят из теплиц на улицу и сжигают. Теплицу дезинфицируют, а проволоки, использовавшиеся как опоры и подвязки, прокаливают на огне во избежание распространения болезней и вредителей. Освобождающиеся теплицы готовят к новому сезону: тщательно заделывают все щели и зазоры, промазывают стекла, накидывают сверху пленку для лучшей герметизации. Почву внутри теплиц перекапывают, заносят в нее органические удобрения и компоненты для приготовления питательной смеси. Проводят борьбу с грызунами.

## О ХРАНЕНИИ

✓ В ноябре продолжают наблюдать за режимом хранения овощей. Загнившие клубни и корнеплоды следует убирать вовремя, иначе инфекция может быстро распространиться на здоровые плоды. Однако слишком часто перебирать овощи не следует, поскольку с больными экземплярами очаг инфекции активно распространяется дальше. Любые больные или гнилые клубни или корнеплоды выбрасывают, лежавшие рядом с ними в первую очередь используют в пищу, а место, где лежали больные или гнилые, засыпают песком.

✓ Против грызунов и плесени один раз в 10–15 суток помещение хранилища можно окурить дымом, сжигая осиновые дрова или гречишную солому, траву вереска.

✓ Для лучшей сохранности корнеплоды можно переслоить песком влажностью не менее 15–20 процентов (рекомендуемая высота слоя около 5 см). Хорошо сохраняются корнеплоды и в плотно завязанных полиэтиленовых мешках с предварительно наколотыми дырочками, и в ящиках, переслоенные луковой шелухой. Давно применяется и такой способ хранения корнеплодов — в глиняной сметанообразной болтушке. Корнеплоды опускают в подготовленную болтушку, затем вынимают, подсушивают на воздухе и складывают в ящики.

✓ Если на кочанах капусты подсыхают верхние листья, то не стоит снимать их. В сухих листьях кочан лучше сохраняется. Но если листья почернели и стали мокрыми, то есть началось гниение, то кочан зачищают до первых здоровых листьев. При повторном появлении слизи и гнили на листьях заболевшую часть безжалостно обрезают, а оставшуюся от кочана часть используют в пищу. Помещение при этом проветривают.

П. Воробьев, кандидат с.-х. наук.



## ОГОРОД НА ОКОШКЕ

Редис выращивают не для потребления корнеплодов, а на зелень (у некоторых сортов, например Моховского, листья съедобные).

Для выгонки на дно любой плоской емкости кладут поролон или ткань, хорошо удерживающую влагу. Семена каждой культуры высевают в один слой. Для лучшего прорастания семян посудину помещают в теплое (рекомендуемая температура  $+20^{\circ}\text{C}$ ... $+25^{\circ}\text{C}$ ) темное место, через 3–5 дней переносят на подоконник и далее выращивают при температуре  $+10^{\circ}\text{C}$ ... $+13^{\circ}\text{C}$ .

Подготовленный заранее субстрат пересыхать не должен, но и чрезмерно увлажнять его тоже не следует. Как правило, первая готовая к употреблению зелень появляется уже через 1,5–2 недели.

Для того, чтобы растения освещались равномерно и не вытягивались, емкость ежедневно рекомендуют разворачивать на  $180^{\circ}$ .

Свежую зелень аккуратно срезают ножом или ножницами. Для «конвейерного» поступления зелени зимой семена

**На окне кухни зимой можно вырастить целый «букет» полезной зелени. Кроме привычных петрушки и укропа, зеленого лука хорошо растут зелень листовая горчицы, кресс-салата, редиса, сельдерея.**

можно регулярно высевать каждые через 1–2 недели.

Семена зеленных можно высевать и в майонезные баночки, и в пластиковые емкости из-под йогуртов или сметаны. На дно баночек рекомендуется положить пористый материал или заполнить их предварительно подготовленной почвосмесью.

Ухаживают за растениями так же, как и при выращивании на тарелке. Выросшие растения вытряхивают из емкостей на тарелку, обычно они легко «выпадают» вместе с субстратом. Затем их срезают до корней и употребляют в пищу.

Выгонка луков в домашних условиях имеет свои особенности. В этом зеленом «конвейере» благодаря своей скороспелости, неплохой урожайности, приятному вкусу и простейшей агротехнике большое значение имеют

многолетние луки.

У репчатого лука для выгонки берут луковицы второго года и выборки первого года. Лучше выгонять сорта, дающие большой выход зеленого пера. Я рекомендую для домашнего огорода сорта Спасский местный, Бессоновский местный, Арзамасский местный, Ростовский репчатый местный. Они сильно ветвящиеся и многозачатковые, но есть у них и минус — длинный период покоя (до 3 месяцев). Поэтому лучше по осени выгонять южные сорта: Маргеланский, Каратальский, Стригуновский. У них более короткий период покоя.

Луковицы для выгонки следует отбирать вызревшие, не поврежденные вредителями, не пораженные болезнями, особое внимание обращают на здоровые (не тронутые морозом) донца. Перед посадкой луковицы раз-

бирают по размеру (калибруют). Оптимальный размер 3–4 см.

Ко времени посадки, особенно в октябре — ноябре, у луковиц репчатого лука еще не завершён период покоя. Чтобы простимулировать прорастание, перед посадкой лука-выборка проводят подготовку: обрезают луковички по плечики, намачивают в теплой ( $+30^{\circ}\text{C}$ ... $+35^{\circ}\text{C}$ ) воде и т. д. Эти процедуры способствуют ускорению прорастания, сокращению периода выращивания и повышению урожая зеленого пера.

Для выгонки лука применяют почвенную смесь, состоящую из торфа, перегной и дерновой земли (соответственно 70, 20 и 10 процентов), ее заготавливают с осени. Перед посадкой в нее добавляют золу (горсть на каждые 3–5 кг смеси).

Для нормального прорастания раз в неделю в течение 2–3 недель вместо полива на почву кладут снег или лед.

Выгонку зеленого пера проводят и в банках с водой, но урожай при этом получают более низкий. Как правило, в банки ставят проросший лук.

## ВЫРАЩИВАЕМ ПЕТРУШКУ

**Выращивают дома и петрушку, и сельдерей. Осенью перед наступлением устойчивых заморозков корнеплоды выкапывают с грядок и пересаживают в горшки, ящики, другие емкости.**

Корнеплоды должны быть не повреждены вредителями и не поражены болезнями. Зимой в домашних условиях петрушку и сельдерей выгоняют несколько раз. Сначала используют мелкие корнеплоды, затем — более крупные.

Перед посадкой емкости обрабатывают светло-розовым раствором марганцовокислого калия. На дно емкости обязательно положить дре-

наж. Затем нужно насыпать слой песка, уложить почвенную смесь. Она должна состоять из огородной земли, перегной и дерновой земли. К почвосмеси можно добавить известь-пушонку (1 процент от веса почвосмеси) и любые фосфорные удобрения (1–2 процента от веса почвы). Все компоненты смеси тщательно перемешивают, затем равномерно увлажняют.

В одну емкость диа-

метром около 10–12 см обычно высаживают три-четыре корнеплода петрушки или 1–2 корнеплода сельдерея. Их размещают почти вплотную. Корнеплоды располагают так, чтобы ростовые почки не были засыпаны землей.

В течение первых 14 дней происходит усиленное отрастание корешков. Поэтому посаженные корнеплоды следует держать в темном месте при температуре  $+12^{\circ}\text{C}$ ... $+16^{\circ}\text{C}$ . С появлением почек и отрастанием листьев растения переносят в более светлое и теплое место ( $+18^{\circ}\text{C}$ ... $+20^{\circ}\text{C}$ ).

Уход за растениями

Материалы подготовил Н. Быханов, селекционер-любитель.

простой. При образовании корки почву слегка рыхлят. Первый раз поливают, когда верхушечная почва трогается в рост. Затем петрушку и сельдерей поливают не очень часто. Но почва пересыхать не должна. При обильных поливах корнеплоды могут загнить, а листья пожелтеют и засохнут. Один раз в месяц корнеплоды рекомендуются подкормить. В течение зимы листья петрушки или сельдерея периодически срезают, начиная с нижних, хорошо сформировавшихся. Это стимулирует отрастание новых листьев из средней части растений.





## КАК СТАТЬ СОБСТВЕННИКОМ

Если вы имеете земельный участок, но не прошли регистрацию прав и ваша земля не внесена в Единый государственный реестр прав (ЕГРП), то вы не имеете права совершать с ним сделки, а именно, продавать, сдавать в залог, завещать в наследство.

1 сентября 2006 года вступил в силу закон, получивший в народе название «дачная амнистия». Он призван помочь многим стать собственниками участков, которыми они владеют многие годы.

Действие этого закона коснется не всех граждан, владеющих землей и постройками на ней. Не поможет он и гражданам, у которых нет вообще никаких документов (исключение могут составить члены дачных или садоводческих некоммерческих объединений). Хотя у самих дачников и садоводов часто на руках нет свидетельств о праве на их участки, им стоит поинтересоваться, нет ли таких документов на право постоянного бессрочного пользования, выданных ранее самим садоводческим или дачным товариществам или кооперативам.

Закон не распространяется на тех, кто получил решение или разрешение на предоставление земли от председателя колхоза, совхоза или директора предприятия. Под действие «дачной амнистии» не подпадут и те владельцы участков, которые уже

имеют свидетельства о праве собственности, выданные после 1997 года. Это обусловлено тем, что свидетельство нового образца позволяли пройти регистрацию права ранее без всяких проволочек.

### ОФОРМЛЯЕМ ЗЕМЛЮ

Тем, кто рассчитывает начать упрощенную регистрацию земли, следует иметь на руках любой из следующих документов: решение органов местного управления о предоставлении земельного участка, или государственный акт о праве, или свидетельство о праве. В этих бумагах обязательно должен быть указан вид права: собственность, постоянное (бессрочное) пользование, пожизненное наследуемое владение, аренда и безвозмездное срочное пользование.

Если же не указан никакой вид права или, напротив, указано несколько видов одновременно, такие участки по новому закону теперь считаются предоставленными в собственность. Следовательно, можно регистрировать право собственности.

### СНАЧАЛА — КАДАСТРОВЫЙ ПЛАН

Однако, как правильно замечено, «дачная амнистия» не освобождает фактических владельцев участков от многих бюрократических процедур и сборов. В частности, по-прежнему для оформления права собствен-

ности на участок требуется получить кадастровый план участка. Для этого следует обратиться в территориальные органы Федерального агентства кадастра объектов недвижимости (Роснедвижимость) по месту нахождения участка. Запросив в земельном комитете кадастровый план участка, ищите в нем раздел В.1. Общие сведения. Там должна содержаться запись об определении границы участка и о том, однозначно ли она определена или нет.

Если границы участка не определены, необходимо пригласить сотрудников геодезической фирмы, которые определят границы вашего участка. Если площадь по документам совпадает с площадью по факту, право можно регистрировать.

### ЕСЛИ ГРАНИЦЫ НЕ СОВПАДАЮТ

Если границы данного участка не совпадают, фактическая площадь его не равна площади по документам, ранее, до вступления в силу «дачной амнистии», в регистрации права на такой участок было бы отказано. Ныне такой участок можно зарегистрировать, если соблюдены два условия: границы земельного участка согласованы с соседями (то есть имеются их подписи), из «излишка» участка (площади превышения фактического размера участка над его размером, который числится по документам) нельзя сформировать самостоятельный участок.

После сбора всех необходимых документов в территориальных органах Федеральной регистрационной службы (Росрегистрация) оформляется свидетельство о праве собственности на землю. Для регистрации права следует написать заявление о государственной регистрации. К заявлению приложить

пакет собранных документов: правоустанавливающий документ на земельный участок, кадастровый план и квитанцию об оплате госпошлины за регистрацию права (с 1 января 2007 года госпошлина будет составлять 100 рублей).

### ШЕСТИСОТОЧНИКАМ

Для садоводов — владельцев пресловутых шести соток порядок таков. В правлении садового товарищества или кооператива необходимо взять два документа: справка о том, что данный участок действительно ваш, и что ваш участок не захватывает земли общего пользования (в частности дороги, водонапорные башни, не пересекает «красные линии»). Никаких документов от пожарных, СЭС, экологов и прочих служб предоставлять по новому закону не надо. Согласно закону регистрация теперь возможна даже без уточнения генплана, но таковой документ должен быть в наличии у садового товарищества, либо дачного кооператива.

Собрав эти справки, в органы местного самоуправления владелец земельного участка подает документы для бесплатной приватизации. Это должны быть заявление о приобретении земельного участка, заключение правления товарищества или кооператива о закреплении участка и соответствие описания границ их фактическому местоположению. На основании предоставленных документов местной администрацией выдается решение о предоставлении участка в собственность. Затем оформляется кадастровый план и подаются документы на регистрацию права собственности на земельный участок в садоводческом товариществе или кооперативе.

Ю.Пуссила, юристконсульт юридической фирмы «Юрконсульт».



— В законе «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» от 17 декабря 2001 года № 173-ФЗ указано, что гражданам, не имеющим по каким-либо причинам права на трудовую пенсию, устанавливается социальная пенсия на условиях и в порядке, которые определяются законом «О государственном пенсионном обеспечении в Российской Федерации» от 15 декабря 2001 года № 166-ФЗ.

Обязательным условием назначения социальной пенсии является невозможность назначения какой бы то ни было трудовой пенсии (по старости, по инвалидности, по случаю потери кормильца).

Право на социальную пенсию предоставлено только лицам, постоянно проживающим в РФ. Лицам, проживающим в России временно, такая пенсия не может быть назначена. Тем, кто выехал на постоянное место жительства за пределы РФ, социальная пенсия не назначается, а назначенная социальная пенсия в период постоянного проживания за границей не выплачивается.

Законодательством **право на социальную пенсию установлено для пяти категорий граждан.**

## ЕСЛИ НЕТ ПРАВА НА ТРУДОВУЮ

*В редакционной почте нередко письма от людей, которые в силу каких-то жизненных обстоятельств не имеют право на назначение трудовой пенсии. Но государство законодательно закрепило право таких лиц на социальную пенсию. Об условиях ее назначения рассказывает Александр Леонтьевич Половинкин, начальник отдела по работе с обращениями граждан, застрахованных лиц, организации и страхователей ГУ ОПФР по Воронежской области.*

✓ Пенсия может быть назначена инвалидам, включая инвалидов с детства, с любой степенью ограничения способности к трудовой деятельности — III, II либо I. До 1 января 2004 года на равных основаниях применяются соответственно I, II либо III группы инвалидности.

✓ Ко второй категории лиц, имеющих право на социальную пенсию, относятся дети-инвалиды. Таковыми могут быть признаны дети от рождения и до достижения ими 18-летнего возраста. Степень утраты трудоспособности или группа инвалидности им не устанавливается. По достижении детьми-инвалидами 18-летнего возраста и признания их инвалидами с ограничением трудоспособности любой из трех степеней им может быть назна-

чена социальная пенсия по этому новому основанию.

✓ Третья категория граждан — это дети в возрасте до 18 лет, если они потеряли хотя бы одного родителя (в том числе дети умершей одинокой матери). В качестве условия, при котором им может быть назначена социальная пенсия, в законе указано отсутствие у них права на пенсию по случаю потери кормильца, предусмотренную действующим пенсионным законодательством. Лица, достигшие 18-летнего возраста, не вправе претендовать на социальную пенсию, как потерявшие кормильца.

✓ Сохранено право на досрочное назначение социальной пенсии гражданам из числа малочисленных народов Севера, которое было установлено ст. 27 закона РФ

«О государственных гарантиях и компенсациях для лиц, работающих и проживающих в районах Крайнего Севера и приравненных к ним местностях» от 19 февраля 1993 года № 4520-1. Социальная пенсия назначается им до достижения общеустановленного пенсионного возраста, то есть на 5 лет раньше, чем остальным гражданам. Основанием их особого пенсионного обеспечения является проживание в северных территориях.

✓ Пятая категория граждан, имеющих право на социальную пенсию, — это любые граждане (за исключением граждан из числа малочисленных народов Севера), достигшие возраста 60 и 65 лет (женщины и мужчины соответственно). Пенсия, назначенная таким гражданам, в период выполнения оплачиваемой работы не выплачивается.

Другим категориям граждан социальная пенсия выплачивается независимо от факта оплачиваемой работы.

Законом предусмотрены твердые размеры социальной пенсии. Она рассчитывается кратно размеру базовой части трудовой пенсии по старости либо по инвалидности.

Беседовала А. Корнеева.

*«В июне этого года умер мой муж, с которым мы прожили многие годы, но не регистрировались. Я жила в его квартире все эти годы. В Пенсионном фонде выдать мне его пенсию за май и июнь отказались на том основании, что я ему «никто». Что делать? С., г. Липецк».*

— В соответствии с ФЗ РФ «О трудовых пенсиях в Российской Федерации» от 17 декабря 2001 года № 173-ФЗ, недополученные суммы пенсии в связи со смертью пенсионера могут быть

## ТОЛЬКО ПО ЗАКОНУ

выплачены следующим лицам: детям, братьям, сестрам, внукам, родителям, супругу, бабушке, дедушке, бабушке умершего независимо от их возраста и трудоспособности, при соблюдении двух условий: факта совместного проживания указанных лиц с данным пенсионером на день его смерти; обращения за неполученными суммами пенсии в течение 6 месяцев со дня

смерти пенсионера.

Для получения недополученных сумм пенсии за умершего должны быть представлены следующие документы: заявление о выплате пенсии; копия свидетельства о смерти пенсионера; документы, подтверждающие факт совместного проживания и родственных отношений с умершим.

Согласно п. 2 ст. 10 Семейного кодекса РФ,

права и обязанности супругов возникают со дня государственной регистрации заключения брака в органах записи актов гражданского состояния.

Учитывая, что в данном случае не было государственной регистрации заключения брака (как вы пишете, брак был гражданский), недополученные суммы пенсии вам выплачены быть не могут.

С. Багратиони,  
гл. специалист ГУ ОПФР  
по Воронежской обл.



## КОМУ «СВЕТИТ» НАКОПИТЕЛЬНАЯ

В соответствии с законодательством РФ трудовая пенсия может состоять из трех частей: базовой, страховой и накопительной.

**Базовая часть** трудовой пенсии не зависит от результатов трудовой деятельности, устанавливается в фиксированном размере, периодически индексируется и выплачивается ПФ РФ.

**Страховая часть** трудовой пенсии рассчитывается по условно-накопительному принципу в зависимости от суммы поступивших страховых взносов, формируется и выплачивается ПФР. При этом ее размер индексируется в соответствии с законодательством РФ.

**Накопительная часть** трудовой пенсии призвана увеличить общий размер трудовой пенсии за счет многолетнего инвестирования средств пенсионных накоплений в приносящие доход активы. Размер накопительной части трудовой пенсии также непосредственно зависит от суммы поступивших страховых взносов на ее финансирование за конкретное застрахованное лицо.

По достижении пенсионного возраста накопленные средства расходуются на выплату накопительной части трудовой пенсии. Застрахованные лица могут формировать данную часть трудовой

пенсии как через ПФ РФ, так и через негосударственные пенсионные фонды, осуществляющие обязательное пенсионное страхование.

Ранее, с 2002 по 2004 годы, страховые взносы на финансирование накопительной части трудовой пенсии уплачивались страхователями за застрахованных лиц, рожденных не ранее 1953 года (мужчины) и 1957 года (женщины).

С 2005 года в связи с внесением изменений в законодательство страховые взносы на накопительную часть трудовой пенсии уплачиваются страхователями за застрахованных лиц 1967 года рождения и моложе.

Индивидуальные предприниматели, адвокаты, частные детективы и занимающиеся частной практикой нотариусы уплачивают страховые взносы на финансирование страховой и накопительной части трудовой пенсии в ПФР в виде фиксированного платежа в размере 150 рублей. Из них 50 рублей направляется на финансирование накопительной части трудовой пенсии с учетом Определений Конституционного Суда РФ, вынесенных в период с 12 апреля по 24 мая 2005 года, а также Постановлений Правительства РФ от 26 сентября 2005 года № 582.

## НАДБАВКА ЗА НАГРАДУ

*«Имею орден Трудовой Славы. Слышал, что за эту награду пенсионерам положена надбавка. Хочется узнать, за какие еще награды заслуженным людям какая положена надбавка? М., г. Россошь».*

— С 1 января 2002 года вступил в действие Федеральный закон «О дополнительном ежемесячном материальном обеспечении граждан РФ за выдающиеся достижения и особые заслуги перед РФ» №21-ФЗ от 4 марта 2002 года.

Согласно указанному Закону дополнительное материальное обеспечение назначается следующим категориям граждан:

- Героям Советского Союза, Героям Российской Федерации, Героям Социалистического Труда, гражданам, награжденным орденом Святого апостола Андрея Первозванного или орденом Славы трех степеней, гражданам, награжденным орденом «За заслуги перед Отечеством» I степени (в размере 415 процентов от размера базовой части трудовой пенсии по старости, с 1 апреля 2006 года составляет 4295 руб. 62 коп.);

- гражданам, награжденным орденом Ленина, гражданам, награжденным орденом «За заслуги перед Отечеством» II степени, гражданам, награжденным орденом «За заслуги перед Отечеством» III и IV степени, лауреатам Ленинской премии, лауреатам государственных премий СССР и лауреатам государственных премий Российской Федерации (РФ) (в размере 330 процентов от размера базовой части трудовой пенсии по старости, с 1 апреля 2006 года составляет 3415 руб. 80 коп.);

- гражданам, награжденным орденом Трудовой Славы трех степеней, гражданам, награжденным орденом «За службу Родине в Вооруженных Силах СССР» трех степеней, чемпионам Олимпийских игр, чемпионам Паралимпийских игр, чемпионам Сурдолимпийских игр (в размере 250 процентов размера базовой части трудовой пенсии по старости, с 1 апреля 2006 года составляет 2587 руб. 73 коп.).

Т.Силаева, гл. спец. отдела  
ГУ ОПФР по Воронежской области.

## ПО БЕЗРАБОТИЦЕ

*«В связи с ликвидацией предприятия меня сокращают с работы за год до достижения мною пенсионного возраста. Я слышала, что мне уже сейчас могут назначить пенсию. Так ли это? Обязательно ли при этом регистрироваться в органах службы занятости? А.Онищук, г. Тамбов».*

— Согласно статье 32 закона РФ «О занятости населения в Российской Федерации» от 19 апреля 1991 года №1032-1; по предложению органов службы занятости при отсутствии возможности трудоустройства безработным гражданам, уволенным в связи с ликвидацией организации, сокращением численности или штата и имеющим независи-

мо от перерывов в трудовой деятельности стаж работы, необходимый для назначения полной пенсии по старости, с их согласия, пенсия может быть оформлена досрочно, но не ранее чем за два года до достижения пенсионного возраста.

Обращаем ваше внимание на то, что органы ПФ РФ могут назначить пенсию досрочно в данном случае только по предложению органов службы занятости.

Для решения вопроса о возможности получения такого предложения вам необходимо обратиться в органы службы занятости по месту жительства.

Л.Мохова, гл. спец. ГУ ОПФР  
по Воронежской обл.



С приходом холодов многих наших читателей волнуют схожие проблемы: какая должна быть температура в доме, чтобы не превратиться в «моржа», можно ли самому поменять батареи на более «теплые», несут ли ответственность коммунальщики за холодные батареи? Оказалось, что действующие нормативные акты буквально до мелочей регламентируют и температуры, и сроки, и качество услуг, предоставляемых поставщиками тепла. На вопросы читателей отвечает Николай Николаевич Николюкин, начальник сектора отдела ГУ жилищно-коммунальной политики Воронежской области.

## ЕСЛИ ДОМА ЛЕДНИК

«Меня очень интересует вопрос, есть ли какие-нибудь нормы по поводу температуры в наших домах. Ведь вот как получается: затопили, а дома ледник, особенно в угловой комнате (спальне). Никуда не годиться в таких условиях жить».

И. Рыпанова, г. Курск».

— Такие нормы действительно существуют. По закону отклонение температуры воздуха в жилом помещении от нормативных значений не допускается. Согласно п.15 Приложения №1 к Правилам предоставления коммунальных услуг гражданам, утвержденным Постановлением Правительства РФ №307 от 23 мая 2006 года, поставщик коммунальных услуг (отопления) должен обеспечивать следующие температуры воздуха: в жилых помещениях — не ниже  $+18^{\circ}\text{C}$  (в угловых комнатах —  $+20^{\circ}\text{C}$ ), а в районах с температурой наиболее холодной пятидневки ( $-31^{\circ}\text{C}$  и ниже) — соответственно  $+20$  ( $+22$ )  $^{\circ}\text{C}$ . Нормы допускают некоторое снижение температуры в ночное время суток (а именно с полуночи до 5 часов утра), но не более  $3^{\circ}\text{C}$ . Это значит, что самая низкая температура в жилом помещении не должна опускаться ниже  $+15^{\circ}\text{C}$ . Предусмотрена также максимальная температура, комфортная для жильцов: она не может превышать нормативную температуру более чем на  $4^{\circ}\text{C}$ .

# ЖКХ:

## ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

### КОЛЬ НЕ ХОЧЕШЬ БЫТЬ «МОРЖОМ»

«У нас нередкий случай, когда отопление выключают совсем. Видно, коммунальщики из нас «моржей» делают. Имеют ли право «вырубать» центральное отопление? Р., г. Саратов».

— В настоящий момент в России действует постановление №307 от 23 мая 2006 года «О порядке предоставления коммунальных услуг гражданам».

Согласно п.14 Приложения №1 к данным Правилам, в течение отопительного периода должно быть обеспечено бесперебойное круглосуточное отопление.

Допустимая продолжитель-

ность перерыва отопления должна составлять:

✓ не более 24 часов (суммарно) в течение одного месяца;

✓ не более 16 часов одновременно — при температуре воздуха в жилых помещениях от  $+12^{\circ}\text{C}$  до  $+12^{\circ}\text{C}$ ;

✓ не более 8 часов одновременно — при температуре воздуха в жилых помещениях от  $+10^{\circ}$  до  $+12^{\circ}\text{C}$ ;

✓ не более 4 часов одновременно — при температуре воздуха в жилых помещениях от  $+8^{\circ}$  до  $+10^{\circ}\text{C}$ .

## ДАВЛЕНИЕ ПО НОРМАМ

У нас батареи еле теплые, наверное, очень маленькое давление, батареи полупустые. Конечно, этим никого не удивишь, когда в стране кризис, но ведь так быть не должно. П. Рыкунова, г. Орел».

— Согласно п.16 Приложения №1 к Правилам, поставщиком коммунальных услуг должно быть обеспечено давление во внутридомовой системе отопления: с чугунными радиаторами — не более 0,6 МПа (6 кгс/см<sup>2</sup>); с системами конвекторного и панельного отопления, калориферами, а также прочими отопительными приборами — не более 1 МПа (10 кгс/см<sup>2</sup>); с любыми отопительными приборами — не менее чем на 0,05 МПа (0,5 кгс/см<sup>2</sup>) превышающее статическое давление, требуемое для постоянного заполнения системы отопления теплоносителем.

Ежели поставщиком нарушаются вышеприведенные нормативы, то плата за коммунальные услуги ненадлежащего качества изменяется: за каждый час (суммарно за расчетный период) периода отклонения установленного давления во внутридомовой системе отопления при давлении, отличающемся от установленного более чем на 25 процентов, плата не вносится за каждый день

предоставления коммунальной услуги ненадлежащего качества (независимо от показаний приборов учета).

Нормативными актами отклонение давления более установленных значений не допускается.

Следует отметить, что указанные выше требования к температурным условиям применяются при температуре наружного воздуха не ниже расчетной при проектировании системы отопления и при условии выполнения обязательных мер по утеплению помещений.

Документом, в котором отражается факт выявления ненадлежащего качества услуг и работ и (или) превышения установленной продолжительности перерывов в оказании услуг или выполнении работ, является акт нарушения качества или превышения установленной продолжительности перерыва в оказании услуг или выполнении работ. Указанный акт и является основанием для уменьшения размера платы за содержание и ремонт жилого помещения. Указанный акт составляется с участием жильцов и представителей поставщиков коммунальных услуг.



«Грядут морозы, которые мы ожидаем с ужасом: опять будет холодно, в угловой кухне на уличной стенке будет иней, на полу стоять босиком невозможно — не мудрено примерзнуть. От коммунальщиков ничего не добьешься. Н., Московская обл.».

— Согласно п.9 Правил предоставления коммунальных услуг гражданам, утвержденным Постановлением Правительства РФ №307 от 23 мая 2006 года, при предоставлении коммунальных услуг должна быть обеспечена бесперебойная подача в жилое помещение коммунальных ресурсов надлежащего качества в объемах, необходимых потребителю, например, бесперебойное отопление жилого помещения в течение отопительного периода в зависимости от температуры наружного воздуха.

Согласно п.75 Правил, исполнитель несет установленную законодательством РФ ответственность за нарушение качества и порядка предоставления коммунальных услуг. Более того, исполнитель также несет установленную законодательством РФ ответственность за вред, причиненный жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также лицам, совместно проживающим с ним, вследствие непредоставления коммунальных услуг или предоставления коммунальных услуг ненадлежащего качества независимо от его вины.

Исполнитель освобождается от ответственности за ухудшение качества коммунальных услуг, если докажет, что оно произошло вследствие обстоятельств непреодолимой силы. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязательств

## ТОПИТЬ ОБЯЗАНЫ!

со стороны контрагентов исполнителя или действия (бездействие) исполнителя, включая отсутствие у исполнителя необходимых денежных средств (на что часто ссылаются недобросовестные поставщики).

Согласно п.77, потребитель (то есть вы, жильцы) вправе потребовать от исполнителя уплаты неустойки (штрафов, пеней) в соответствии с законодательством о защите прав потребителей.

При предоставлении коммунальных услуг ненадлежащего качества потребитель вправе потребовать от исполнителя уплаты неустоек (штрафов, пеней) в предусмотренных договором следующих случаях:

если температура воздуха в жилом помещении в многоквартирном доме (в том числе в отдельной комнате в квартире) или в жилом доме ниже значений, установленных законодательством РФ, более чем на величину допустимого отклонения температуры;

если суммарное время перерывов в предоставлении коммунальных услуг за расчетный период превышает допустимые перерывы (они указаны в Приложении №1 к настоящим Правилам);

если давление во внутридомовой системе отопления меньше значения, указанного в Приложении №1 к настоящим Правилам.

Если иное не установлено договором по обслуживанию, потребитель вправе потребовать от исполнителя уплаты неустоек (штрафов, пеней) за некачественное отопление в случае проведения потребителем мероприятий по подго-

товке жилого помещения к эксплуатации в осенне-зимний период (адекватные меры утепления: заклеенные окна, дверь с утеплителем и т. п.).

Потребитель вправе также потребовать от исполнителя уплаты неустоек (штрафов, пеней) в других случаях, если таковые предусмотрены договором между поставщиком услуг и потребителем.

*«Вечно у нас батареи холодные. Причем, что интересно, у соседей тепло, а наш стояк и сверху и снизу мерзнет. Можно ли снизить размер платы за отопление? В.Ефременко, Смоленская обл.».*

— Законодательно установлен порядок изменения размера платы за коммунальные услуги ненадлежащего качества. За каждый час отклонения температуры воздуха в жилом помещении (суммарно за расчетный период) размер ежемесячной платы снижается: на 0,15 процента размера платы, определенной исходя из показаний приборов учета за каждый градус отклонения температуры; на 0,15 процента размера платы, определенной исходя из нормативов потребления коммунальных услуг (при отсутствии приборов учета), за каждый градус отклонения температуры от нормативного значения. Однако подчеркну, что данное уменьшение оплаты произойдет не автоматически, а согласно акту о некачественном предоставлении услуг (в данном случае — отопления), подписанному представителями поставщика услуги и жильцом.

## ПРАВО НА БАТАРЕЮ

*«Прошлую зиму в новом доме намерзлись, а у нас ребенок маленький. Очень беспокоимся, как бы все не повторилось. Могу ли я «похозяйничать» да и заменить у себя батареи (на кухне было, скажем, 7 колен, а я поставлю 16)? А может, легче приварить к другому стояку еще батареи? Н.Самохин, Липецкая обл.».*

— Согласно абзацу «г» п. 63 Правил предоставления коммунальных услуг гражданам, потребителю запрещается самовольно: производить слив теплоносителя из системы отопления без разрешения исполнителя; самовольно присоединяться к внутридомовым инженерным системам или присоединяться к ним в обход коллективных (общедомовых), общих (квартирных) или индивидуальных приборов учета, вносить изменения во внутридомовые инженерные системы без внесения в установленном порядке изменений в техническую документацию на многоквартирный дом или жилой дом либо в технический паспорт жилого помещения; самовольно увеличивать поверхности нагрева приборов отопления, установленных в жилом помещении, свыше параметров, указанных в техническом паспорте жилого помещения; самовольно нарушать пломбы на приборах учета, демонтировать приборы учета и осуществлять действия, направленные на искажение их показаний или повреждение. К нарушителям применяются меры административного характера.

Материалы 8-й, 9-й полос подготовил Н.Николюкин, начальник сектора отдела ГУ жилищно-коммунальной политики Воронежской области.



## КОНСУЛЬТИРУЕТ ЮРИСТ

### ОТЗЫВАЛИ И НЕ ЗАПЛАТИЛИ

«Я заболел, находясь в отпуске. Однако ситуация сложилась так, что меня вызвали из отпуска до его окончания. Правильно со мной поступили или нет, если я заработную плату за это время не получил. Должны ли дать компенсацию за неиспользованный отпуск? И. Соловьев, г. Тамбов».

— Эта ситуация регламентирована ст. 124, 126 и 165 Трудового кодекса РФ (ТК РФ). Продлив ваш очередной отпуск, администрация поступила правильно. Согласно ст. 124 ежегодный оплачиваемый отпуск должен быть продлен в случае временной нетрудоспособности работника и некоторых других случаях.

А что касается отзыва, то он допускается только с согласия работ-

ника. Если бы вы отказались выйти на работу при досрочном вызове из отпуска, то это не являлось бы нарушением трудовой дисциплины. Неиспользованная в связи с этим часть отпуска должна быть предоставлена по выбору работника в удобное для него время в течение текущего рабочего года или присоединена к отпуску за следующий рабочий год.

Следовательно, за работу во время отпуска администрация должна пересчитать вам отпускные с учетом отработанных дней и выплатить за эти дни заработную плату.

Отмечу, что вызов работника из отпуска должен быть оформлен приказом.

### КОГДА В СУД НЕ ТЯНЕТ

«Я сужусь со своим бывшим мужем. Пытаемся поделить гараж и машину. Можно ли не присутствовать при рассмотрении дела, уж больно неприятно с ним встречаться. А., г. Суздаль».

— Если у одной из сторон процесса нет возможности явиться в судебное заседание, она может обратиться в суд с заявлением о рассмотрении дела в ее отсутствие и направление ей копии решения

суда. Однако настоятельно рекомендуем все же являться в суд в целях более быстрого и правильного рассмотрения дела. В случае неявки в суд одной из сторон есть риск того, что суд примет во внимание аргументы явившейся в суд другой стороны, на которые вы не будете иметь возможности заявить свои контрдоводы.

### ХОЧУ ФАМИЛИЮ СМЕНИТЬ

«Мы с мужем 4 года в разводе, нашему общему сыну 11 лет. Могу ли я поменять ребенку фамилию без согласия своего бывшего мужа? Его местонахождение неизвестно. У меня сейчас девичья фамилия. Я хочу, чтобы сын носил фамилию моего отца. О., г. Воронеж».

— Ст. 58 Семейного кодекса РФ (СК РФ) устанавливает, что фамилия ребенка определяется фамилией родителей. При разных фамилиях родителей ребенку присваивается фамилия одного из них по соглашению между родителями. Если такое соглашение между родителями не достигнуто, возникшее разногласие разрешается органом опеки и попечительства. Таким образом, если родители проживают раздельно и родитель, с которым проживает ребенок, желает присвоить ему свою фамилию, орган опеки и попечительства (они есть в любом районе) разреша-

ет этот вопрос в зависимости от интересов ребенка и с учетом мнения другого родителя.

Согласно п. 2 ст. 59 СК РФ, учет мнения второго родителя не обязателен при невозможности установления его места нахождения, лишении его родительских прав, признании недееспособным, а также в случаях уклонения родителя без уважительных причин от воспитания и содержания ребенка.

Поскольку вашему сыну 11 лет, обращаю внимание на то, что согласно п. 4 ст. 59 СК РФ, изменение его имени или фамилии может быть произведено только с его согласия. Это касается всех детей старше 10 лет.

И еще: перемена имени подлежит государственной регистрации в органах записи актов гражданского состояния.

## ЕСЛИ ВКЛАДОМ ТЫ БОГАТ

«Я подал иск о разводе — жена ушла к другому. Приблизительно за год до развода на имя дочки я открыл счет, чтобы накопить денег на ее обучение. Счет открыт на ее имя, она еще несовершеннолетняя. Но бывшая жена требует поделить эти деньги и еще забрать драгоценности, которые я ей дарил. Она говорит, что это ее личные вещи. Имеет ли право на эти деньги моя бывшая супруга? Н. Кузин, Ростовская обл.».

— Согласно п. 2 ст. 36 СК РФ, вещи индивидуального пользования (одежда, обувь, другие вещи), хотя и приобретенные в период брака за счет общих средств супругов, признаются собственностью того супруга, который ими пользовался. Исключения составляют драгоценности и предметы роскоши. Указанные вещи входят в состав общего имущества супругов, которое может быть разделено между супругами по их соглашению. Если вы с супругой не придете к соглашению, определение долей супругов в этом имуществе будет производиться в судебном порядке.

Что касается вкладов и вещей для несовершеннолетних детей, закон гласит так. Не подлежат разделу вещи, которые куплены были для удовлетворения потребностей несовершеннолетних детей (вещи, обувь, школьные и спортивные принадлежности, музыкальные инструменты, игровые приставки, детская библиотека и т. д.). Они передаются без компенсации тому из родителей, с кем будут проживать дети. Эта норма содержится в ч. 5 ст. 38 СК РФ.

Вклады, внесенные супругами за счет общего имущества на имя их несовершеннолетних детей, считаются принадлежащими детям и не должны учитываться при разделе общего имущества супругов. Следовательно, вклад, внесенный на имя вашего несовершеннолетнего ребенка, разделу не подлежит.

Подготовил И. Климов, юрист.



**А. Мясников:** — Для дачного домика, несомненно, лучший вариант — использовать форсунку. Котел с трубами, по которым циркулирует вода, целесообразнее всего ставить в капитальных домах, где люди живут постоянно, например, в селах, поселках городского типа, частном секторе городов. Эта система требует постоянных положительных температур воды в трубах, то есть топки, иначе в морозную погоду они могут лопнуть. Можно, конечно, поставив котел, слить в начале зимы воду из системы и уехать до весны в город. Но для дачного домика, куда обычно приезжают на сезон, такие затраты как установка котла совершенно неоправданны. Сегодня полная газификация жилого дома с установкой котла и монтажом труб стоит около 70 тысяч рублей. Гораздо дешевле воспользоваться услугами печки с газовой форсункой. Ее можно включать на определенное время для создания комфортной температуры. Если же, к примеру, зимой после 1–2-дневного пребывания на даче вы снова возвращаетесь в город, форсунку можно отключить, причем без ущерба для труб и помещения, то есть перекрыть подачу газа.

**Корр.:** — Александр Юрьевич, как установить форсунку? С чего следует начинать — с демонтажа старой печки?

**А. Мясников:** — Разумеется, что старая печка уже не годится, не та конструкция. К примеру, у печек под твердое топливо — пять дымооборотов, у печек под форсунку — три дымооборота. Но начинать нужно не с этого. Первое, что необходимо — это заказать проект, при условии, конечно, что газовая магистраль по вашей улице уже проложена. Как только будет готов проект и вы купите стройматериалы, то есть кирпич, можно приглашать к себе печника.

## И ГАЗОМ, И ДРОВАМИ

*В последние годы в многочисленных населенных пунктах нашей страны активно идет газификация. Магистрали «голубого топлива» вплотную приблизились и к дачным поселкам. Соответственно перед многими жителями встал вопрос, как переоборудовать (разумеется, без особого экономического ущерба) старые печи, которые раньше топились дровами и углем, под топку газом? Какое оборудование лучше выбрать: газовый котел или печь с газовой форсункой? На эти и другие вопросы отвечает А. Ю. Мясников, главный инженер Воронежской областной общественной организации ВДПО.*

**Корр.:** — Обычно печку располагают в центре дома с тем расчетом, чтобы тепло равномерно распределялось по всем комнатам...

**А. Мясников:** — У печника это называется поставить «на кресту», но сама газовая форсунка должна находиться на кухне или в коридоре, то есть в нежилом помещении. Таковы требования безопасности. Прежде чем начать работу, печник обязательно спросит хозяев, на сколько «зеркал» (то есть комнат) должна быть рассчитана печка. К примеру, если это кладовка, то ей не нужен обогрев. Может поинтересоваться также, какую комнату сделать более теплой. Обычно это спальни, комнаты. А вообще класть печи — это своего рода искусство, все зависит от умения и таланта печника.

**Корр.:** — Для строительства новой печки можно ли использовать кирпич от старой?

**А. Мясников:** — Если он не прогорел, то можно. Обычно кирпич обследует сам печник и говорит хозяевам, какой его объем пойдет в работу, а какой уже отслужил свой срок. Кстати, к новому стройматериалу у печников тоже есть требования. Однозначно это должен быть красный полнотелый кирпич. Можно использовать кирпич с дырками, если они углублены до середины его «тела». Ни в коем случае не годится кирпич

со сквозными дырками — это отделочный материал. Если вы приобретете некачественный кирпич, например, косой или кривой, с ним очень тяжело будет работать печнику.

**Корр.:** — Размеры печи обычно стандартные?

**А. Мясников:** — Высота печи зависит от высоты потолка, в среднем она составляет 2,20–2,70 метра, ширина 90 сантиметров. Многие заказывают печи с плитами, которые используются для подогрева воды или пищи. Высота плиты — 70–80 сантиметров, ширина — 40–50 сантиметров. Форсунка в этом случае монтируется уже в плиту. Кстати, у плиты есть свои нормы. Толщина стального листа должна быть не менее 10 мм, чугуна — не менее 17 мм. Плита должна быть полнотелой, без конфорок. Почему? Чтобы угарный газ в случае скопления не смог проникнуть в комнату между неплотно прилегающими друг к другу металлическими кругами конфорок.

**Корр.:** — Итак, печка сложена, форсунка вмонтирована. Каковы должны быть дальнейшие действия хозяина, чтобы ему подключили газ?

**А. Мясников:** — По завершении работ специализированная организация, имеющая лицензию на кладку печей, выдаст хозяевам соответствующие документы, которые те должны будут предо-

ставить в районную газовую службу. Представители этой службы проведут инструктаж с членами семьи по технике безопасности. А затем по вашему обращению организация, которая занимается газификацией в районе, произведет «врезку» газа к дому от уличной «ветки».

**Корр.:** — Согласно правилам противопожарной безопасности, как правильно пользоваться форсункой?

**А. Мясников:** — Прежде всего, для подачи газа вы должны повернуть вентиль на трубе, открыть заслонку для выхода продуктов сгорания, зажечь форсунку. При этом надо обязательно проверить наличие тяги в дымоходе. Для этого нужно опустить в «поддувало» зажженную спичку или свернутую в трубку бумагу. Если пламя направлено в сторону дымохода, значит, тяга хорошая, угарный газ поступает в трубу. Если же пламя будет направлено в комнату, угарный газ в этом случае идет в помещение, пользоваться форсункой нельзя. Плохая тяга может быть связана с перепадами давления, сильным ветром. В этом случае лучше отключить форсунку и выждать некоторое время. Угарный газ в отличие от природного опасен тем, что он не имеет ни запаха, ни цвета, и ежегодно в стране в результате отравления из-за неправильной эксплуатации печек гибнут люди.

Есть одно предостережение. Форсунка должна работать не более трех часов, иначе может произойти перекал кирпичей, разрушится дымоход. И тогда угарный газ, которого вы не почувствуете, пойдет в дом. Особенно опасна эта ситуация ночью, когда все спят. Кстати, трех часов вполне достаточно, чтобы нагреть все комнаты. На ночь в целях безопасности форсунку лучше отключить.

(Окончание на стр. 30)



## «ЗОЛОТОЕ» ПРАВИЛО

«Золотое» правило опрыскивания — ночью листья должны быть сухими. Среди растений — любителей влажного воздуха есть и такие, которые негативно относятся к попаданию воды на листья. Это почти все представители семейства геснериевых (в первую очередь сентполии и глоксинии). Вместо опрыскивания можно рекомендовать выращивать их в специальном аквариуме или накрыть стеклянным колпаком. При этом оберегайте растения от прямых солнечных лучей в середине дня.

## КАК ЧАСТО ПОЛИВАТЬ

Многие цветоводы часто задают вопрос, следует ли зимой и как часто нужно поливать растения? Если у вас нашли приют растения пустынь, болот, растения из климата с переменным увлажнением, поливают их по-разному.

Сильную и длительную засуху переносят только суккуленты и некоторые луковичные растения в фазе покоя. Например, хорошо развитый экземпляр хаворции может выдержать без полива 1–2 года. Зимой суккуленты обходятся одним поливом в месяц. Эта рекомендация относится только к суккулентам в фазе отдыха. Однако в жарком помещении (+22°...+24°С) они продолжают рост и нуждаются в более обильном поливе. Земляной ком между поливами должен полностью высыхать.

К легкому подсушиванию кома между поливами (но не к пересушиванию!) хорошо относятся луковичные растения в период роста, древесные фикусы, пеларгонии, сеткрезии. Излишняя влажность может вызвать загнивание корней и луковиц.

Не должен высыхать земляной ком в горшках с азалией, антуриумом, сентполией, некоторыми

# КАК НАПОИТЬ И НЕ НАВРЕДИТЬ

Переход растений на зимнее содержание в условиях отапливаемых помещений выдвигает ряд требований к правильному поливу. Наши рекомендации помогут зеленым обитателям домов пережить этот сезон без потерь.

филлодендронами, пасифлорой. Эти растения не имеют большого запаса влаги, подсушивание корней может привести к их гибели.

Зантедехия, циперус, аир, каладиум — болотные растения, положительно реагирующие на постоянный невысокий уровень воды в поддоне. Но во время покоя клубни зантедехии и каладиума нуждаются в сухом содержании. Аир и циперус переводят на полив без подсушивания земляного кома.

## РАСПРОСТРАНЕННАЯ ОШИБКА

Цветоводы, увидев подвявшие листья, начинают обильнее поливать растение. Это не правильно, поскольку причин увядания много. Стоит потрогать почву в горшке: если она сухая, растение необходимо полить, но, если почва влажная, увядание может быть связано с переизбытком влаги. Залитые корни, не получая достаточно кислорода, постепенно отмирают, на них поселяются гнилостные бактерии, и растение начинает болеть. Полив следует сократить. Дайте корням «подышать», пусть растение отдохнет от воды. Увядание вызывают также вредители или болезнетворные микроорганизмы.

## И ВЕРХНИЙ, И НИЖНИЙ

Существует несколько способов полива растений.

★ Наиболее традиционный полив — сверху. Почву не следует размывать большой струей, лучше поливать небольшими

порциями, чтобы вода не застаивалась. Нельзя разбрызгивать воду на листья при поливе.

Появление воды в поддоне — признак того, что полив следует прекратить. Надо дождаться, когда вся избыточная влага соберется в поддоне, и затем слить ее. Есть минус: необходимые для роста растений минеральные соли вымываются из горшка. Чтобы компенсировать их потерю, надо регулярно подкармливать растения, особенно в период роста.

★ При «нижнем» поливе воду наливают непосредственно в поддон. Вода поднимается по субстрату вверх и испаряется с поверхности. Этот способ полива хорош для болотных растений (циперус, монстера, филлодендрон, зантедехия). Им полезен застой воды в поддоне. Нижний полив применим, если ком земли сильно пересох, между стенкой горшка и грунтом образовалась щель.

Нижний полив по сравнению с верхним имеет недостаток: в горшке в чрезмерном количестве накапливаются соли. Один из признаков этого — образование известковой корочки на почве. Эта корочка может служить источником инфекции для растений, кроме того, корни многих растений от избытка солей повреждаются. Корочку удаляют с верхним слоем земли 1,5–2 см и подсыпают в горшок новый субстрат.

★ «Купанием» горшка в воде поливают сент-

полии, цикламены и все другие растения, плохо переносящие попадание воды на листья.

При нижнем поливе не забывайте подкармливать растения. Однако незадолго до подкормки промойте земляной ком поливом сверху или многократным опусканием горшка в воду.

★ Эпифитные растения, укрепленные в подвесных корзинах, на пальмовом войлоке и других субстратах, у которых корни выступают наружу, можно поливать частым опрыскиванием корней.

## КАКУЮ ВЛАГУ ВЫБРАТЬ

Какой водой лучше поливать? Наиболее хороша дождевая вода. Она содержит мало минеральных веществ. Именно к такой воде привыкли листья большинства растений, поэтому для опрыскиваний лучше всего подойдет именно она.

Лучше всего для полива использовать дождевую или талую снеговую воду. Водопроводную воду перед поливом необходимо обязательно отстаивать. Часть минеральных солей успеет выпасть в осадок, вода приобретет комнатную температуру, из нее улетучатся газы, которыми водопроводную воду обрабатывают для обеззараживания (хлор, озон). Не используйте отстоянную воду всю до последней капли. Если на дне образовался осадок, то для растений будет лучше, если он не попадет в горшок, а останется в банке.

В. Шипилова, канд. биол. наук  
(Ботанический сад ВГУ).





## РЕДЬКА

Редьку используют как отхаркивающее и успокаивающее кашель средство при бронхитах и простудных заболеваниях верхних дыхательных путей (особенно в тех случаях, когда заболевание сопровождается сухим кашлем и охриплостью):

✱ У крупной черной редьки с хвостиком срезать верх и выдолбить внутреннюю часть (приблизительно на 1/3), выемку заполнить медом. Редьку поставить на стакан с водой, чтобы хвостик в нее погрузился. Срез накрыть кусочком редьки или плотной бумаги. Оставить на 4 часа. Образовавшийся сок слить и принимать по 1 столовой ложке 3 раза в день (детям по 1 чайной ложке) за 20–30 минут до еды. После того, как сок слит, в редьку можно положить новую порцию меда. Сок будет образовываться еще примерно в течение 3-х дней, пока редька не высохнет.

✱ Черную редьку очистить, натереть на терке, отжать сок, 2 стакана сока редьки смешать с 1 стаканом меда и принимать по 1–2 столовой ложки (детям по 1 чайной ложке) 3–4 раза в день.

✱ Эффективное средство от бронхитов и кашля: нарезать обыкновенную редьку тонкими ломтиками, положить в кастрюлю и посыпать сахаром, оставить на ночь. Процедить, выбросить кусочки редьки, а жидкость слить в бутылку и принимать по 2 столовые ложки в день перед едой и на ночь перед сном.

## ЭКВАЛИПТ

Препараты из эвкалипта применяют в качестве антисептических средств для полосканий и ингаляций при заболеваниях верхних дыхательных

путей. Для полосканий и ингаляций: одну столовую ложку листьев эвкалипта заливают стаканом холодной воды и кипятят на слабом огне в течение 15 минут, остужают и процеживают, одну столовую ложку отвара разбавляют в одном стакане теплой кипяченой воды.

## ДЕВЯСИЛ

Препараты девясила являются эффективными средствами в лечении желудочно-кишечных заболеваний, так как уменьшают повышенную моторную и секреторную функции, ослабляют воспалительные процессы. Также девясил применяют при заболеваниях дыхательных путей, кашле, бронхитах с повышенной секрецией, при заболеваниях печени и желчного пузыря, при геморрое, а также как противоглистное средство.

1 столовую ложку измельченных корневищ и корней девясила заливают 200 мл горячей кипяченой воды и нагревают в кипящей воде (на во-

дяной бане) при частом помешивании 30 минут, охлаждают при комнатной температуре в течение 10 минут, процеживают, оставшееся сырье отжимают. Объем полученного отвара доливают кипяченой водой до 200 мл. Приготовленный отвар хранят в прохладном месте не более 2-х суток. Принимают в теплом виде по 0,5 стакана 2 раза в день за 1 час до еды в течение 10–14 дней.

## СРЕДСТВА ДЛЯ ПОЛОСКАНИЯ ГОРЛА

✱ 1,5 столовые ложки измельченных сухих листьев малины заварить 200 мл кипятка, настоять 30 минут — 1 час, процедить. Применять для полоскания горла или полости рта при бронхитах, стоматитах, фарингитах и ангине.

✱ Цвет липы применяется в качестве потогонного средства при простудных заболеваниях, а также для полоскания полости рта и зева при стоматите и тонзиллите. 1 столовую ложку цветков липы заварить как чай

1 стаканом кипятка.

✱ 1 столовую ложку меда развести в стакане теплой кипяченой воды. Применять для полоскания горла при воспалении миндалин.

✱ 20 г сухих цветов календулы (ноготков) поместить в термос, залить 0,5 л кипятка, настоять 30 минут, процедить. Полоскать горло 4–5 раз в день.

✱ Полоскание горла соком свеклы оказывает положительное действие при воспалении миндалин. Для этого необходимо натереть свеклу на мелкой терке и отжать сок, полоскать горло 5–6 раз в день.

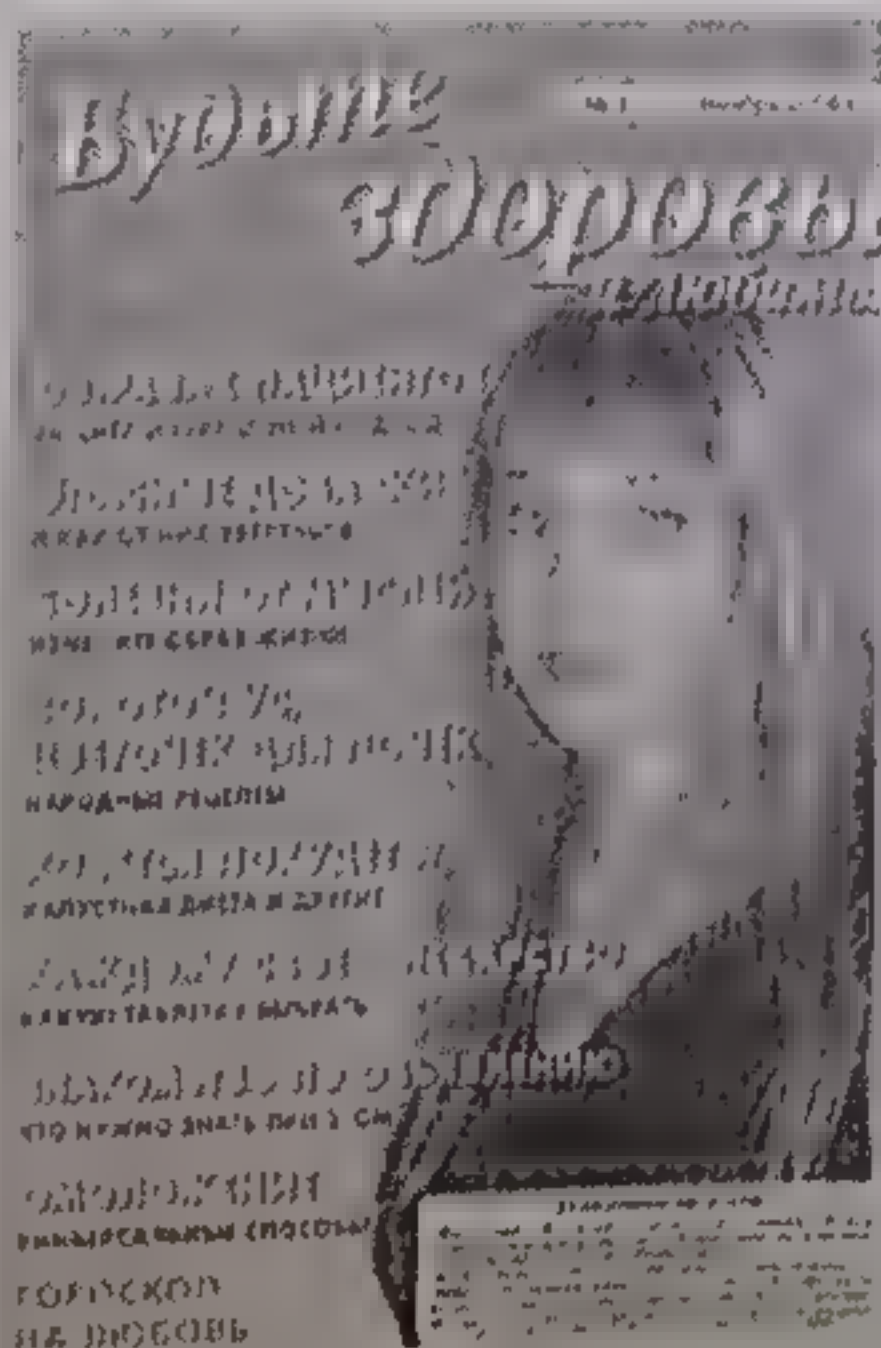
✱ Сок половинки лимона развести в стакане теплой кипяченой воды. Применять для полосканий при ангине, воспалительных заболеваниях слизистой оболочки рта и глотки.

✱ Для лечения ларингита смешать 1 стакан меда и полстакана лимонного сока, пить через каждые 5 минут по 1 чайной ложке до наступления улучшения.

Перед употреблением указанных средств следует посоветоваться с лечащим врачом.

О. Мубаракшина, канд. мед. наук, М. Денякина.

## «БУДЬТЕ ЗДОРОВЫ И ЛЮБИМЫ» ГАЗЕТА ДЛЯ ТЕХ, КТО ЗАБОТИТСЯ О ЗДОРОВЬЕ



◆ О новых лекарствах и методах лечения

◆ Консультации опытных специалистов

◆ Юрист консультирует, права пациентов

◆ О женских и мужских болезнях

◆ Методы омоложения

◆ Народные средства, медолечение

◆ О вреде и пользе продуктов

◆ Полезные диеты, косметика

◆ Ответы на вопросы читателей

◆ Гороскопы, сканворды

Это еще одна наша газета! Советуем подписаться на газету «Будьте здоровы и любимы». Стоимость подписки на 1 полугодие 2007 года около 40 руб. плюс доставка.

Индексы: 51167 в Каталоге «Почта России» (раздел «Центральные газеты»).  
39882 в Объединенном (зеленом) каталоге «Пресса России», стр. 129.



«У нас две свиноматки. Одна из них что надо, а другая опоросилась впервые в этом году — и тут случилась беда. Хорошо, что муж вовремя среагировал и отвоевал двух первых новорожденных поросят, а то свиноматка пыталась их съесть. Вот сидим и думаем, то ли избавиться от такой «мамаши», то ли лечить, то ли перевоспитывать. Кстати, как выбрать свинку, чтобы не ошибиться? Семья Зозулиных, Ростовская обл.».



## Как перевоспитать АГРЕССИВНУЮ МАТЬ

— Вопрос одновременно и сложный, и простой. Агрессия может быть обусловлена рядом факторов: характером животного, недостатком в его рационе витаминов группы В, некоторых микроэлементов (кальция, цинка, меди, железа).

Во избежание подобной проблемы витамины и микроэлементы следует добавлять в каждое кормление супоросной свиноматки. Много вита-

минов и микроэлементов содержится в натуральных продуктах (сене, траве, тыкве, твороге, рыбе, отрубях, клевере, люцерне, мясокостной муке, комбикормах). В бобовых культурах (например, в горохе) содержится наибольшее количество цинка. Помимо того, в пищу супоросной свиноматки следует добавлять пережженный березовый уголь и мел.

Помимо кормления супоросным свиноматкам

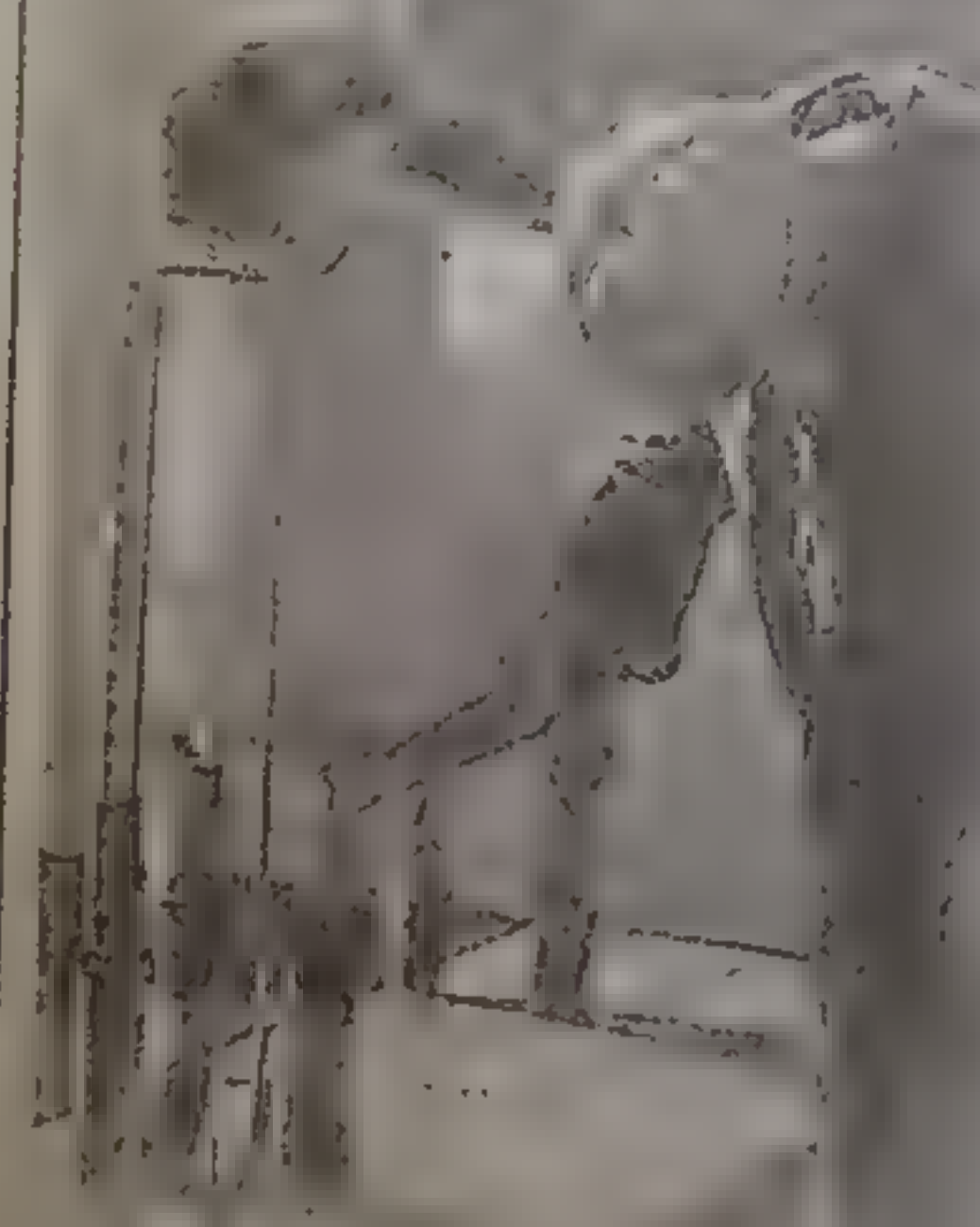
необходимо делать выгул, чтобы они могли выйти из сарая на выгульный дворик. Дело в том, что лишь на солнце образуется витамин D, который способствует лучшей усвояемости микроэлементов и правильному обмену веществ. При недостатке в крови железа, кальция, цинка, меди у супоросных свиноматок может развиваться эклампсия (родовая горячка или послеродовая горячка). Она также может

проявиться агрессивным поведением.

Обычно супоросным свиноматкам делают упредительные уколы: за 10–15 дней до опороса — три витамина и ферроглюкин (в дозировке и по рекомендации ветеринарного врача).

Если учесть все эти факторы и соблюдать режим кормления и рацион, плюс инъекции витаминов и препаратов железа, то агрессии может и не быть. Если агрессия все равно проявляется, свиноматку следует замечать, так как такое поведение животного может быть связано с характером конкретной особи.

С малого возраста свиноматку на племя тоже можно выбрать по следующим признакам. Обычно свинки со спокойным характером более умиротворенные, любят чесать животик, мало подают голос, спокойно похрюкивают, даже если хотят есть. Лучше брать свинок на племя от спокойной матери.



## СТРИЖКА ОВЕЦ БЕЗ ЗАВОРОТА КИШОК

«Еще от деда слышала, что стрижка овец чревата заворотом кишок у этих животных, мол, не так повернешь животное — и оно может погибнуть. Правда ли это, как по правилам стричь? Я собираюсь овец завести. И еще: если порежешь животное, чем его обработать? Т. Щукина, г. Владикавказ, РСО-Алания».

— У всех животных в определенный период времени происходит сбрасывание старого волоса и отрастание нового, так называемые линьки. Линяют животные весной и осенью. У овец весенняя линька начинается с конца фев-

раля и до конца марта, иногда до середины апреля. Осенняя линька — с конца августа до конца сентября. В этот период, как говорят опытные овцеводы, «волос отходит». Он легко отделяется от кожи.

Чтобы шерсть не свалялась, овец стригут в апреле и в начале августа, до наступления холодов. Весеннюю стрижку проводят в теплые дни. Животных после стрижки загоняют в теплый

сарай, чтобы они не переохладились. Стрижку начинают с любого бока, обычно овец кладут на бок и фиксируют веревкой ноги. Начинают стрижку с задних конечностей, можно машинкой. Чтобы не было порезов кожи, ее следует немного натянуть выше машинки. Во время стрижки кожи складки разглаживают. Так стригут до головы. Затем животное перевора-

чивают через живот или очень аккуратно через спину. Главное, не делать резких движений. Стрижку обычно начинают ранним утром. Перед стрижкой животное не следует кормить. Так меньше риск заворота кишок.

Если случился порез, его можно смазать любой антисептической мазью, или приготовить присыпку из стрептоцида, сульфадиметаксина, сульфадимезина. Любой из этих препаратов нужно растолочь в порошок, добавить 3–4 капли йода на 10 таблеток. Получившимся порошком обильно посыпают порез. Если под рукой нет указанных средств, можно смазать рану обычным солидолом. Порез у овец быстро затягивается.

Материалы полосы подготовила Т. Круглова, ветврач.



ПОЛЕЗНЫЙ ОПЫТ СО ВСЕЙ РОССИИ

# Советы

## из конверта

№30

«Совет из конверта» — это приложение, составленное из писем, присланных нашими подписчиками на конкурсы «Совет из конверта», а также нашими читателями из разных уголков России. Но прежде чем следовать советам, нужно учитывать особенности вашей местности, а еще лучше — выделить на своих сотках небольшой экспериментальный участок и там на практике опробовать заинтересовавшие вас методы.



В последнее время в газетах и журналах для садоводов и огородников нередко можно увидеть рекламу о выращивании рассады овощей и цветов кассетным способом. Для этой цели производятся и продаются многоячеичные кассеты со вставленными в них цилиндриками с питательным грунтом, в который и надо сажать семена. Этим способом можно выращивать рассаду перцев, баклажанов, помидоров и цветов.

На фото автора: чудо-плоды.

## СУПЕРУРОЖАЙ ИЗ КАССЕТЫ

Уже много лет назад, еще до выхода этой рекламы, я перешел к этому методу. Основной причиной перехода на кассетное выращивание явилась неравномерность появления всходов. Как я выращивал рассаду раньше?

Высеваешь в какую-нибудь емкость 10–20 семян перца или томата с капустой и помещаешь ее в самое теплое и, как правило, темное место. И когда появляются первые всходы (петельки), не-

обходимо их немедленно вынести на более прохладный и светлый подоконник или в тепличку, да еще и с подвеской. Но и в этом случае, если выносить на свет всю емкость, в которой появились пока только 3–4 петельки, остальные семена, попав в новые для себя условия, запаздывают со всходами и могут появиться лишь через 10–20 дней, а то и через месяц-другой, или вообще не взойти.

(Окончание на стр. 16)

## Внимание! КОНКУРС СРЕДИ ПОДПИСЧИКОВ!

Конкурс проводится на самый полезный «Совет из конверта». При этом будет учитываться ваш ценный опыт в каком-либо направлении ведения домашнего хозяйства, который позволяет вам добиваться успехов и эффективности в работе на приусадебном или дачном участке. Это могут быть советы по садоводству, огородничеству, цветоводству, приспособлениям для облегчения труда, а также животноводству, кулинарные рецепты — то есть спектр тем, освещаемых нашей газетой. Объем материала должен составлять не более 4 страниц печатного или рукописного текста, писать разборчиво и крупно. Главное, чтобы ваш опыт был опробован на практике и дал хорошие результаты, чтобы его могли использовать и все наши читатели.

Лучшие материалы будут опубликованы, а победители получат денежные премии:

1-я премия — 3000 рублей,  
2-я премия — 2000 рублей,  
3-я премия — 1000 рублей  
и пять поощрительных премий по 500 рублей.

Для участия в конкурсе необходимо до 1 января 2007 года (по почтовому штемпелю) прислать в редакцию письмо с советом и с указанием на конверте «На конкурс «Совет из конверта» и вложить в письмо ксерокопию подписного абонемента на нашу газету на все первое полугодие 2007 года.

Желательно, чтобы вы указывали не только свой обратный адрес, но и, если есть, контактный телефон (с кодом), по которому с вами можно будет связаться, так как некоторые из материалов могут потребовать уточнения.

Письма будут зарегистрированы в нашем журнале, но оговоримся сразу: если письмо по каким-либо причинам не придет в редакцию, мы за пересылку ответственности не несем. Письма не возвращаются и не рецензируются. Будут опубликованы не только призовые письма, но и тот опыт, который может оказаться полезен нашим читателям.

Результаты конкурса будут подведены и опубликованы в мартовском номере газеты.

Желаем удачи  
и оставайтесь с нами!





## СУПЕРУРОЖАЙ ИЗ КАССЕТЫ

ленькими всходами легко можно поместить под одну лампу дневного света, что существенно экономит потребление энергии.

И, наконец, третьим немаловажным преимуществом является отсутствие пересадок рассады с оголением ее слабой корневой системы. Ведь при кассетном способе применяется не пересадка, а перевалка рассады с сохранением земляного кома из маленькой в большую емкость, то есть прямо на грядку.

### ГОТОВИМ КАССЕТЫ САМИ

Можно изготовить цилиндрики из толстой полиэтиленовой пленки, а еще лучше нарезать их из разнокалиберных пластиковых бутылок из-под воды, пива и так далее, благо их сейчас выпускается великое множество — от 300 г до 5-литровых, не обязательно пить всю эту продукцию упаковками — в мусор их выбрасывается множество. Готовые заготовки устанавливаю на поддоны или ящички плотно друг другу рядышком. Заполняю их питательным грунтом, утрамбовывая дно, чтобы при изъятии контейнера с появившимися растениями грунт не высыпался на поддон, высаживаю по 1–2 семечка, вдавливая его в землю на 1–1,5 см. После это плоскую кассету с семенами помещаю в полиэтиленовый пакет, чтобы не пересыхала земля и ставлю в самое теплое место, где температура примерно  $+26^{\circ}\text{C}$ ... $+30^{\circ}\text{C}$ . Поэтому всходы появляются быстро, правда, в том случае, если качественные семена.

### О ЗЕМЛИЦЕ

Грунт для кассет надо приготовить заранее, примерно за полмесяца до высадки семян. Же-

лательно землю брать из посадки, предварительно пропарив в духовке, я ее смешиваю с сухим куриным пометом (1 часть помета на 5 частей земли), добавляю немного золы и 1 чайную ложку перемолотого на кофемолке суперфосфата. И еще одна тонкость. Так как рассада очень много, а в теплице и на окнах в солнечные дни становится очень жарко, то она быстро пересыхает. Поэтому я в каждую емкость при ее заполнении кладу по 1 столовой ложке размоченного «Биомастергеля», который позволяет удерживать влагу и уменьшает количество поливов и создает стабильные и комфортные условия для роста и развития рассады.

### КЛАДОВАЯ ВИТАМИНОВ

Говорить о пользе перца излишне: каждый знает, что это кладовая витаминов, да и попал он в Россию как лекарственное растение. Но лучше вырастить из семян свою собственную рассаду и получить от урожая истинное удовольствие.

На своем участке предпочтению отдаю крупноплодным и толстостенным сортам, которых не встретишь на рынке, таким, как *Пето чудо* (красное и оранжевое), *Русский размер*, *Африка* (черный), *Бианка* (желтый), *Вельможа* (желтый), *Годен Ханер* (желтый), *Деппис F1*, *Ермак* (красный), *Елоу ван дер Едино*, *Еврейский*, *Желтое чудо*, *Лаблано* (800 г), *Лабладор*, *Мастодонт*, *Пришелец*, *Перец-гигант*, *Пески Дакара*, *Тихоновский*, *Оранжевый гигант*, *Илья Муромец*, *Аттила F1*, *Витязь*, *Атлант*, *Чудо света*, *Париж F1*, *Король Артур*, *Талион*, *Атлантик*, *Меркурий*, *Касабланка*, *Геркулес*. (Прим. редколлегии: F1 — это не сорта, а гибриды, сле-

довательно, не сохраняют характеристики «родителей»). Все эти сорта крупноплодные, от 500 г и выше, мясисты, не то, что продают на рынке.

Хороши толстостенные сорта массой до 300 г: *Добрыня*, *Белоснежка*, *Крупный Киселева*, *Агановец*, *Аленушка*, *Лидия*, *Кореновский*, *Белый великан*, *Викинг*, *Восковый*, *Гренада*, *Золотой телец*, *Изумрудный гигант*, *Йоло-чудо*, *Иова*, *Малиновое сердце*, *Пурпурное чудо*. Эти сорта отлично подходят для любой переработки и для употребления в свежем виде. Декоративны и смотрятся экзотически сорта *Файн Тайп*, *Какаду*, *Лисичка*, *Конфетти*, *Корнет*, *Фиолетовое яблоко*, *Золотой юбилей*, *Валеруж*, *Корно-Ди торо*, *Маркони*, *Малыш* (самый ранний и низкорослый, до 20 см высотой), *Пьера*, *Розово-желтый*, *Чорун*, *Черный красавец*.

### ЧТОБ УРОДИЛСЯ ВОДОХЛЕБ

Конечно, если посадить такие сорта, сами собой такие плоды не вырастут. Чтобы получить весомый урожай, надо потрудиться: нарастить подкормками зеленую массу. Через каждые 10–14 дней — мочевиной, потом сброженным куриным пометом с добавлением калийных и фосфорных удобрений. Не будет мощных кустов — не будет и плодов. К тому же перец — водохлеб. Его каждую неделю нужно хорошо заливать, чтобы влага всегда присутствовала в корнях.

Всем желающим иметь крупные и высокоурожайные сорта сладкого перца, могу предложить семена, их я каждый год собираю много, так как всегда высаживаю этой культуры до 2 тысяч растений, каталог для заказов высылаю. Жду конверт с обратным адресом. В. Брижань, 353715, Краснодарский край, Каневской район, ст. Челбасская, ул. Коммунаров, 6».



Сейчас, когда за окнами царит зима, самое время помечтать, каким будет ваш участок следующим летом. Может, там появится рукотворный водоем, о котором нам поведала наша читательница.



## НА УЧАСТКЕ ВОДОЕМ, КАРАСИ РЕЗВЯТСЯ В НЕМ

«Очень люблю природу, а особенно свой дачный участок и решила рассказать вам как можно быстро и без особых затрат сделать уголок отдыха в саду. Вначале мы выбрали солнечное место недалеко от домика и приступили к «строительству» водоема. Для этого нужна емкость для воды, в нашем случае — это прямоугольная ванна (будем так говорить — производственная), а у

вас — как решите. Заглубляем ее в землю, а чтобы туда не попала земля во время дождей и полива, края обложили бутовым камнем. Это замечательный материал как для водоема, так и для альпинария.

А теперь о главном — так как для растений здесь места крайне недостаточно, я решила посадить туда растение, которое растет на берегу рек и водоемов, оно

называется сусак. Сильно оно не разрастается, выносит морозы (хорошо зимует в водоеме), листьями напоминает камыш, выбрасывает цветочные стрелки в июне, долго цветет. Цветы нежные, розовые, радуют глаз, собраны в соцветие «зонтик».

Сажаю сусак так. У всех дачников найдется старое ведро. В него кладу дренаж (керамзит, битый кирпич или мелкие

камни), затем слой глины, затем речной песок, а потом само растение с почвой, на которой рос сусак. В это же лето растение будет цвести и радовать вас несравненной красотой.

Если необходимо обновить, рассадить растение, то это легко сделать — достаю ведро и делаю «чистку».

Еще я очень люблю рыбалку. На Дону есть живописные места, где любо-дорого посидеть с удочкой, полюбоваться на природу, удивиться богатству речной фауны. Есть у нас и озера и пруды, без карасей мы домой редко когда приходили, а тех особей, которые активные, мы обычно пересаживаем в водоем. Они здесь живут, и, поверьте, рыбы подрастают. Они собирают остатки корма, их трудно увидеть, если водоем глубокий, но в неглубоких видно, как плавают эти рыбки на дне. А у нас гости иногда любят с удочкой посидеть прямо в саду на краю нашего водоема, но больше любят на это чудо.

На фото автора: рукотворный уголок отдыха.  
Н.Самохина, г. Воронеж».

## СБЕРЕЧЬ ПЧЕЛ ОТ... МЫШЕЙ

«Мыши причиняют вред пчелам только зимой. Поселяясь в ульях, они грызут соты, поедают пергу, мед, мертвых пчел, а иногда и живых. Беспокоя пчел возней и неприятным запахом, мыши нередко приводят всю пчелиную семью к гибели.

Чтобы предупредить появление мышей, пол зимовника делают глиняным с примесью битого стекла и засыпают слоем сыпучего речного песка.

Во время зимовки пчел в помещении регулярно раскладывают

отравленные приманки и различные ловушки. Кошек в зимовнике держать нельзя, так как, прыгая по ульям, они беспокоят пчел.

О появлении мыши в улье можно узнать по беспокойству пчел, запаху из летка и мыши-

ному калу. Такую семью надо вынести в отдельное помещение, открыть улей, выгнать мышь и, когда пчелы успокоятся, унести обратно в зимовник.

Еще с осени надо на летки ульев прибить специальные заградители, через которые свободно проходят пчелы, но не могут проникнуть мыши. Заградители продаются в специализированных пчеловодческих магазинах.

Г.Бойко,  
г.Альметьевск, Татарстан».

## ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

«На даче или дома вода не всегда бывает идеально чистой. Так вот, первый совет: в горячую воду надо настрогать горсть хозяйственного мыла (желательно темного цвета), прокрутить машинку без белья, потом ковшиком собрать темную пленку, а останется чистая вода. А для отбеливания холодной воды насыпьте в воду лимонную кислоту. И стирайте на здоровье! Белье будет белоснежное.

Г.Билык, с. Аромашево,  
Тюменская обл.».



Оказывается, и зимой можно полакомиться свежими грибами. Наш читатель поделился секретом, как всего за месяц в домашних условиях создать целую грибную поляну.

## Грибная полянка У СЕБЯ ДОМА

### ГОТОВИМ СУБСТРАТ

Первая процедура — это приготовление субстрата, на котором и будут расти грибы. Субстрат — это смесь измельченной ячменной, ржаной или пшеничной соломы и сена (только без плесени). И солома, и сено должны быть свежими, чистыми, иначе плесень погубит мицелий гриба-вешенки.

Я измельчал солому и сено ножницами до длины 3–5 — 6 см. В сухом виде субстрата — смеси соломы, сена, 100 г пшеничных отрубей и кожуры от пяти и более бананов — должно быть 1 кг. Можно и больше, но я делал именно так. Брал обычную цинковую ванну и в нее заливал кипятком этот субстрат на 12 часов. Ванну закрывал крышкой из дерева (из досок). Утром запаренный субстрат отжимал



руками, выкладывал на решето для сортировки, можно на любую сетку, лишь бы субстрат не проваливался сквозь ее ячейки. Из 1 кг сухого субстрата получилось 4 кг мокрого субстрата. На это количество по весу субстрата необходимо 200 г мицелия (семян) гриба-вешенки.

### ИНОКУЛИРОВАНИЕ МИЦЕЛИЕМ

Вторая процедура после того, как приготовили и запарили субстрат, — это инокулирование (заражение) мицелием гриба-вешенки субстрата. Берем или склеиваем утюгом через газету полиэтиленовый мешочек размером 40–55 на 70 см. На дно этого мешочка кладем слой запаренного субстрата толщиной 10–15 см и обязательно трамбуем его рукой. На этот утрамбованный слой субстрата насыпаем слой мицелия так, чтобы этот слой субстрата был посыпан (его площадь) мицелием гриба-вешенки весь. На мицелий кладем снова слой субстрата слоем 10–15 см и утрамбовываем. На свежий и утрамбованный слой субстрата снова слой мицелия гриба-вешенки. И так до верха мешочка. Завязываем мешочек очень плотно, чтобы сверху не было пустоты, иначе там будут расти деформированные и некрасивые грибы.

### ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД

Заполненный субстратом и мицелием гриба-вешенки мешочек ста-

вим к теплу, в место с температурой  $+18^{\circ}\text{C}$ ...  $+20^{\circ}\text{C}$ . В это время, то есть в инкубационный период, свет не нужен. Все процессы прорастания субстрата мицелием происходят в полной темноте! Через три дня в мешочках выстригаем (вырезаем) по 12 отверстий диаметром 1 см. С каждой стороны мешочка необходим доступ воздуха для нормального прорастания мицелием субстрата. Через 2–3 недели, когда в комнате будет пахнуть грибным запахом проросшего мицелия, комнату надо проветривать.

### КОМУ ПОЛЕЗЕН ШОК

Субстрат, проросший нитями мицелия, уже не рассыпается, если мешочек кладем на бок. А поверхность субстрата становится белесой (белой) от проросшего мицелия. Значит, настала пора перенести мешочек в более прохладное помещение, где температура  $+3^{\circ}\text{C}$ ...  $+5^{\circ}\text{C}$  (холодовой шок). Это необходимо для инициирования плодообразования грибных тел. При температуре  $+3^{\circ}\text{C}$ ...  $+5^{\circ}\text{C}$  держим мешочек от 2–3 до 3–4 дней. Температуру  $+3^{\circ}\text{C}$ ...  $+5^{\circ}\text{C}$  (обязательно!) контролируем по термометру. Затем через 3–4 дня мешочек переносим снова в тепло:  $+16^{\circ}\text{C}$ ...  $+18^{\circ}\text{C}$ .

Через несколько дней, когда появятся первые зачатки грибных тел, надо увеличить в этой комнате освещение до 12 часов в сутки, включая освещение в ком-

нате (1 лампочка 60 или 40 ватт). И из детской лейки поливаем (по интуиции) плодовые тела грибов. Они растут сростками от 5–15 штук и до 50 грибов в одном сростке. Один раз вырос сросток из 50 грибов весом 800 г. С момента заражения мицелием субстрата и до момента среза сростков гриба-вешенки с мешочков, мне удавалось зимой получить урожай первой волны нароста грибов за 26 дней! А потом — вторая волна нароста грибов и при желании 3-я и 4-я волны!



### ВТОРАЯ ВОЛНА

Когда грибы первой волны достигнут в диаметре шляпок от 5 до 10 см, их срезают. Срезают весь сросток, не выборочно! Для инициирования нароста грибов второй волны, мешочек снова несем туда, где температура от  $+3^{\circ}\text{C}$ ...  $+5^{\circ}\text{C}$  на 3–4 дня. А потом опять в тепло ( $+16^{\circ}\text{C}$ ...  $+18^{\circ}\text{C}$ ). И так один мешочек может дать 3–4 волны грибов. Это зависит от опыта грибовода и питательности субстрата.

164142, Архангельская обл., Каргопольский р-н, д. Казаково, ул. Первомайская, д. 19, кв. 1, Горбунцову Владимиру Ивановичу.



## ДРАКОН, ПОВЫШАЮЩИЙ УРОЖАЙНОСТЬ



На собственном многолетнем опыте убедился, как важно иметь на участке медоносные растения. Привлеченные ими пчелы и шмели никогда не оставят без внимания другие растения и опылят цветки огурцов, яблони, земляники, малины и других культур, значительно повысив их урожай. Первые огурчики у меня всегда на неделю раньше соседей только потому, что пчелы постоянно кружатся над медоносными травами на моем участке.

Что это за медоносные травы? Это иссоп, бораго (огуречная трава), котовник (мята лимонная), змееголовник молдавский, донник лекарственный, буквица лекарственная, синеголовник, цикорий обыкновенный и Витлуф, нигелла дамасская, лофант анисовый, дербенник иволистный, пустырник пятилопастный, всевозможные многолетние зеленые и декоративные луки и многие другие растения. О всех поведать сразу невозможно, каждое заслуживает отдельного разговора.

### МЕЛИССА ТУРЕЦКАЯ

Сейчас расскажу о самом неприхотливом лекарственном и пряном растении — змееголовнике молдавском. Еще его называют медовка, Melissa турецкая. Это однолетнее холодостойкое растение нетребовательно к почвам. Семена его высеваю рано весной сразу на постоянное хорошо освещенное место в бороздки глубиной 2 см рядами через 35 см. Всходы появляются быстро — через 7–10 дней. Змееголовник вообще-то засухоустойчив, но в начальный период ему необходимо обеспечить хорошее увлажнение для быстрого роста. После прорезживания оставляю расстояние между растениями в ряду не менее 25–30 см, так как

ветвистые раскидистые кустики змееголовника высотой около 60 см не должны затенять друг друга. Цветение продолжается с июля по сентябрь.

### СОВСЕМ НЕ СТРАШНЫЙ

Многочисленные фиолетово-лиловые, синие, реже белые цветки собраны в мутовки и образуют длинное колосовидное соцветие. Венчик каждого цветка в отдельности напоминает раскрытую пасть дракона. «Дракоцефалум» — так называется в ботанической классификации змееголовник, что в переводе с греческого означает «драконоголовник». Вот откуда «страшное» название совсем не страшного растения, а очень даже симпатичного. Пчелы летят на змееголовник, как мухи на мед. Далеко от его кустов слышно пчелиное гудение, а подойдя ближе, можно видеть, как колышутся ветки даже в безветренную погоду от множества пчел, собирающих нектар.

### РОДСТВЕННИК ЦИТРУСА

Но главное, ради чего стоит непременно выращивать змееголовник, это то, что он является ценным пряно-ароматическим и лекарственным растением. Помните — его называют еще турецкой мелиссой? Запах его стеблей, листьев, цветков очень напоми-

нает лимонный аромат Melissa. Он обусловлен содержанием в эфирном масле этих растений одного и того же компонента — цитрала (замечаете, что «цитраль» и «цитрус» однокоренные слова!). В состав эфирного масла змееголовника входят также гераниол, нерол, линалоол, которые придают ему особую пикантность.

Также как и Melissa, змееголовник широко применяется в парфюмерно-косметической, консервной, ликероводочной и кондитерской промышленности. В кулинарии используются свежие и сушеные листья и цветки. Заготавливают их в пору массового цветения: срезают верхнюю часть стеблей с листьями и соцветиями и сушат в тени.

Эфирное масло змееголовника летучее, и, чтобы сырье не теряло свои свойства, его хранят в герметичной таре. Змееголовник в качестве пряности добавляют в супы (рассольник, рыбные, харчо и др.), рыбные и мясные блюда, колбасы, ароматизируют чай, компоты, хлебный квас, алкогольные напитки. В горячие жидкие блюда змееголовник добавляют за 2–3 минуты до подачи на стол, чтобы аромат не улетучился раньше. На одну порцию закладывают 1–2 чайные ложки сушеного змееголовника.

### ЗЕЛЕНЫЙ ЛЕКАРЬ

Настой травы змееголовника используют при невралгии, мигрени, головной боли, гастрите, нефрите, стоматите (в виде полосканий), простуде, ревматизме и ушибах (в виде компрессов). Обладают успокаивающим, болеутоляющим, ранозаживляющим, вяжущим и противосудорожным действием.

Можно заказать каталог растений по адресу: Анисимову Геннадию Павловичу, 634024, г. Томск, ул. 5-ой Армии, 29–33».

### «СМЕТАННАЯ» ШТУКАТУРКА

Те, кто имеет в наличии обогреваемые печи или же сам кладет их, знают, что много проблем создает сама штукатурка, когда начинает постепенно растрескиваться.

Так вот, когда я в очередной раз начал класть простую «галанку» в своей мастерской, то решил песок не использовать вовсе. Все было нормально, но когда печь подсыхала, моя печь напоминала высохшую рыбу чешую: вся штукатурка была в трещинах. Тогда я налил воду в чашку, добавил цемент и немного глины и, размешав, начал большой кисточкой этим раствором замалевывать испещренную всеми этими трещинами штукатурку. И надо же, этот цементный раствор типа жидкой сметаны не только покрыл трещины, но и отлично укрепил всю штукатурку печи, придав печи сероватый цвет.

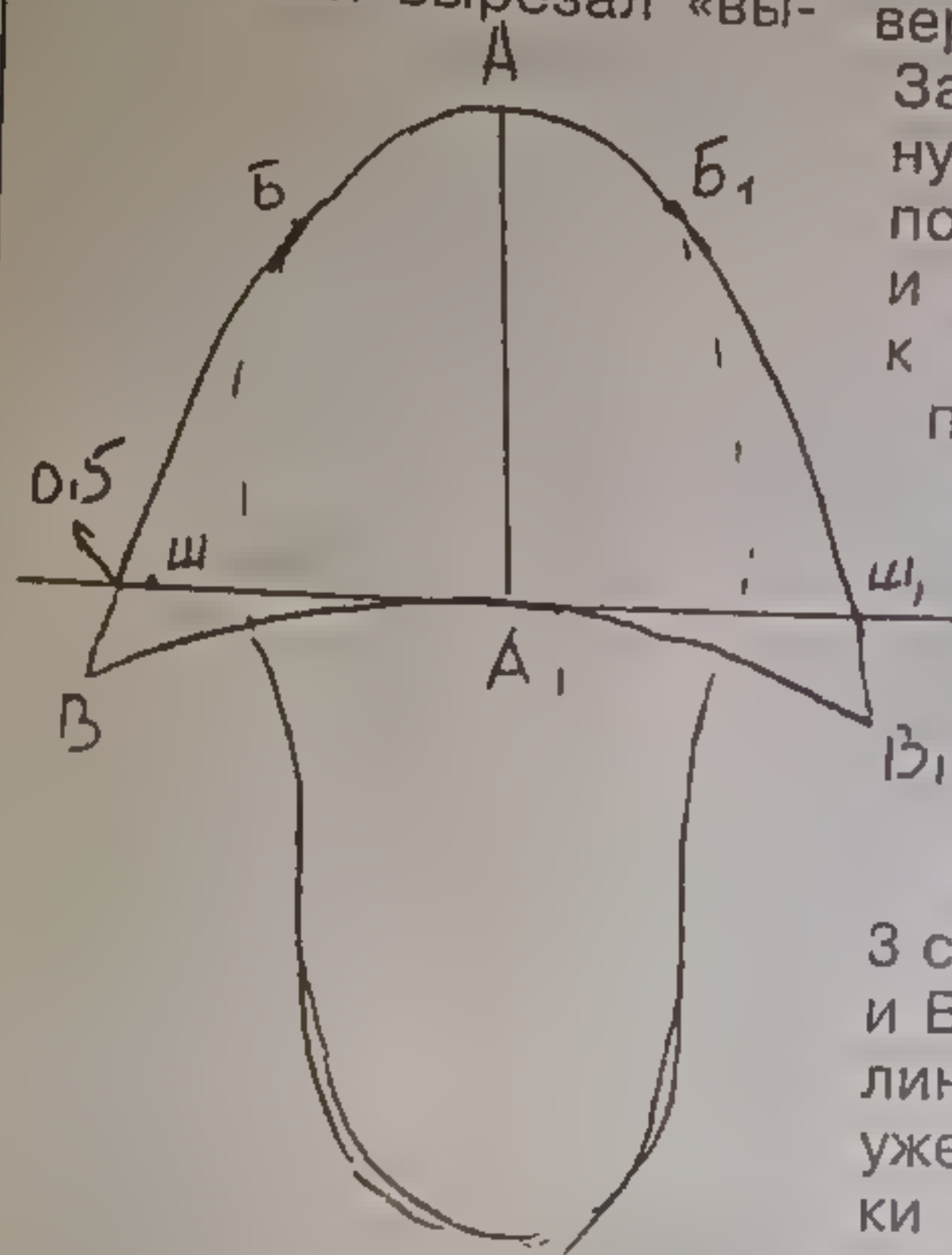
Ю. Гелазов, с. Б. Чирклей, Ульяновская обл.».



«Однажды мне пришлось вынести из дома на чердак целый мешок валенок. У доброй половины валенок просто оказались негодны подметки. Из-за добротных голенищ жалко, конечно, мне стало выкидывать эту вполне еще годную обувь, тогда я решил сшить себе домашние тапочки.

## «Бесшумные» тапочки

Не откладывая дело в долгий ящик, я сразу же принялся за раскрой. Наступил ногой на плотную бумагу и очертил на ней контур подошвы ноги. Затем по очертанию ноги вырезал «вы-

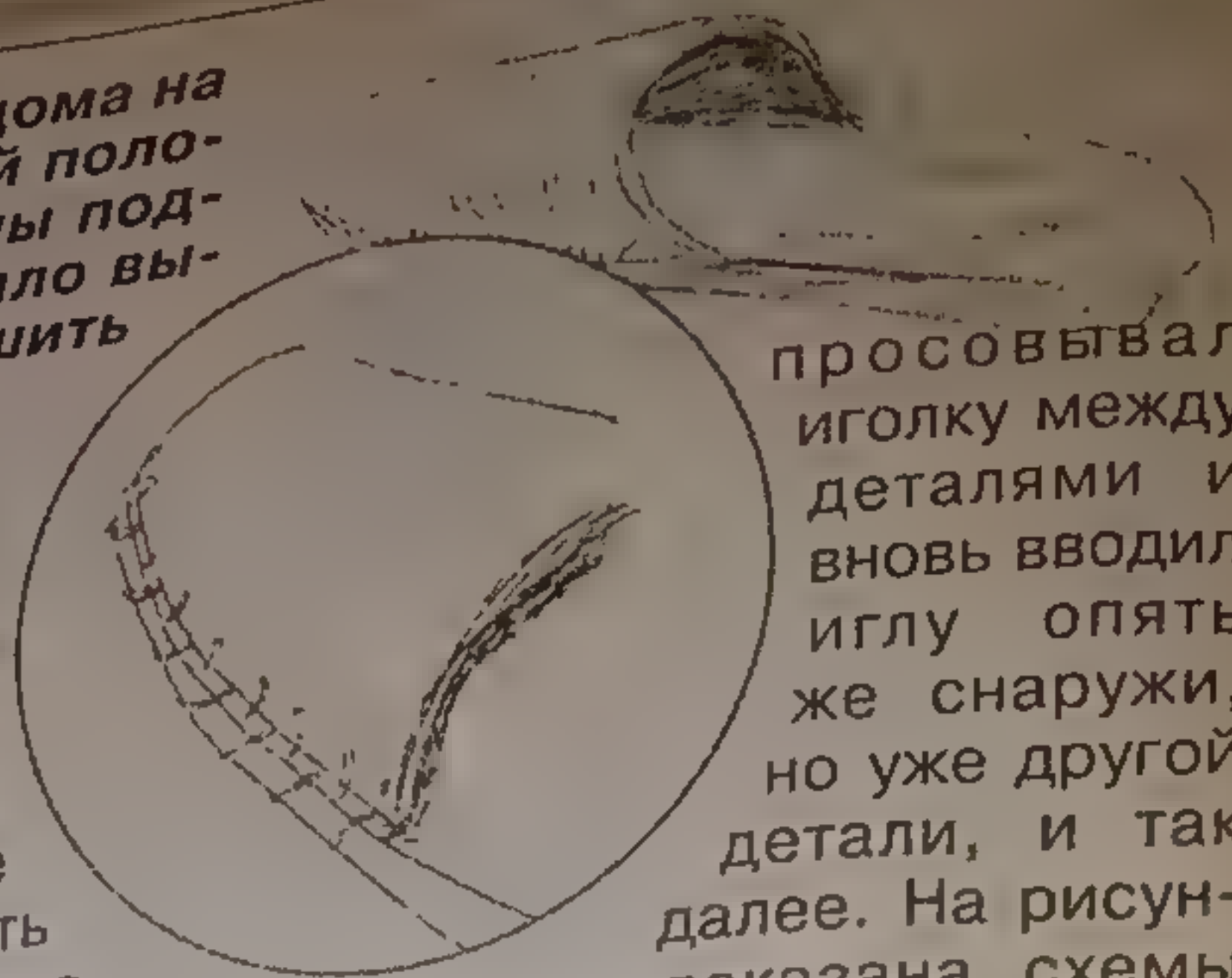


кройку» стопы, прибавив предварительно по всему периметру по 0,5 см.

Верх же тапочек выкроил по выкройке ступни (см. рисунок). Длину отмерил по верхней поверхности стопы А — А<sub>1</sub>. Затем отмерил ширину ступни через верх от пола до пола Ш — Ш<sub>1</sub> и добавил еще 0,5 см к внутренней стороне под подъем большого пальца. После этого соединил плавной, слегка выпуклой линией точки соприкосновения Б — 0,5 и Б<sub>1</sub> — Ш<sub>1</sub>, линии продолжил на 3 см В — В<sub>1</sub>. Точки В, А<sub>1</sub> и В<sub>1</sub> соединил вогнутой линией. И после этого уже по данным выкройки выкроил сперва по-

дошву, да так, чтобы наиболее толстая часть голенища разрезанных валенок осталась под пяткой, а для верха подобрал более-менее мягкие части с тем, чтобы тапочки плотнее подходили к ноге. Не волнуйтесь, если вдруг тапочки будут тесны или же, наоборот, окажутся слегка велики. Надевать такие тапочки в доме никто не откажется, уж поверьте. Зато во второй раз притирка выкроек пройдет идеально.

При пошиве иголку с ниткой (шпагатом) вводил с наружной стороны, предварительно сделав отверстия шилом, затем



просовывал иголку между деталями и вновь вводил иглу опять же снаружи, но уже другой детали, и так далее. На рисунке показана схемы

пошива. Чтобы тапочки получились симметричными, необходимо начинать шить с середины носка и вести шов отдельно по обе стороны.

Когда вы наденете такие бесшумные тапочки на свои ноги, то поймете со временем, что они еще имеют дополнительные лечебные свойства. В них ноги будут просто отдыхать, да и вы вместе с ними. Кроме всего этого, такие тапочки будете носить не один год, так что заранее позаботьтесь о крепком шпагате для стяжек.

Оказалась, что данное растение для полной его вегетативной зрелости необходимо сажать рассадой. На следующий год я тоже занялся выгонкой рассады табака. Эти очень мелкие семена я завернул не в салфетку, а в тряпочку и уложил в блюдечко с водичкой. Дней через 10 я развернул тряпочку и диву дался. Мои семена не только проклюнулись, но и пустили корни свои сквозь поры ткани. Тонкие белые корни длиной в 1–1,5 см было просто невозможно вытащить из тряпки. Но неудавшийся опыт обернулся великолепной идеей выращивать таким способом живые нетканые коврики не только для своих нужд, но и для продажи.

Оказалось, что для со-

## ДАЧНОЕ «КОВРОДЕЛИЕ»

«Как-то еще в период перестройки почти по всей стране очень туго было с куревом. Многие курильщики, да и сами некурящие овощеводы принялись сажать на своих приусадебных участках махорку и табак. А вот покурить их не пришлось, зато я научился делать из них... коврики.

здания, а вернее выращивания таких ковриков, не нужны семена табака. Их с успехом можно заменить бесплатными семенами сорных трав, которые растут повсюду сплошь и рядом. К примеру, мелкие семена в неограниченном количестве с великолепной всхожестью можно собрать с такого растения, как амарант. Подойдут и многие другие семена сорных растений.

Коврики можно создавать и двухсторонними: с одной стороны корневая щетина, и с другой — на-

большие ростки. Кроме того, при использовании различных семян с различными цветами корней и ростков, можно воссоздавать и различные цветные узоры. А можно сперва вырастить контур узора корней, покрасить их, а между ними вырастить вновь остальную часть орнамента.

Чтобы вырастить сам коврик, необходимо сбить ящик по размерам будущего коврика, заполнить его песком, чтобы легче

было освобождать корни, а затем натянуть на ящик мешковину или другой грубый материал и прибить его гвоздями. Затем необходимо обильно полить и высыпать необходимое количество семян по поверхности мешковины. Прикрыв ящик целлофаном, дать возможность семенам проклюнуться. Затем уже, постоянно поливая, самим определить готовность коврика по длине корня и росточков, вынуть готовый коврик и просушить в тенечке.

Хороший коврик можно получить при использовании растения под названием «птичий горец», который и растет-то сплошным ковром прямо у нас под ногами. Желаю успехов в «ковроделии»!

Ю.Гелазов, с. Б.Чирклей, Ульяновская обл.».



# КОРНЕИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ РУЧНОЙ

*«Прошу выслать подробное описание, принцип работы, чертежи или наброски измельчителя сухих кормов соломы и сена (130-200 кг). М.Сапьян, Саратовская обл.». На письмо читателя отвечает победитель конкурса.*

«Тем, кто связан с сельским хозяйством, предлагаю простой в изготовлении корнеизмельчитель ручной для приготовления сырых кормов. Для его изготовления не требуется дорогостоящих узлов, а потребуются лишь несколько списанных старых стиральных машинок.

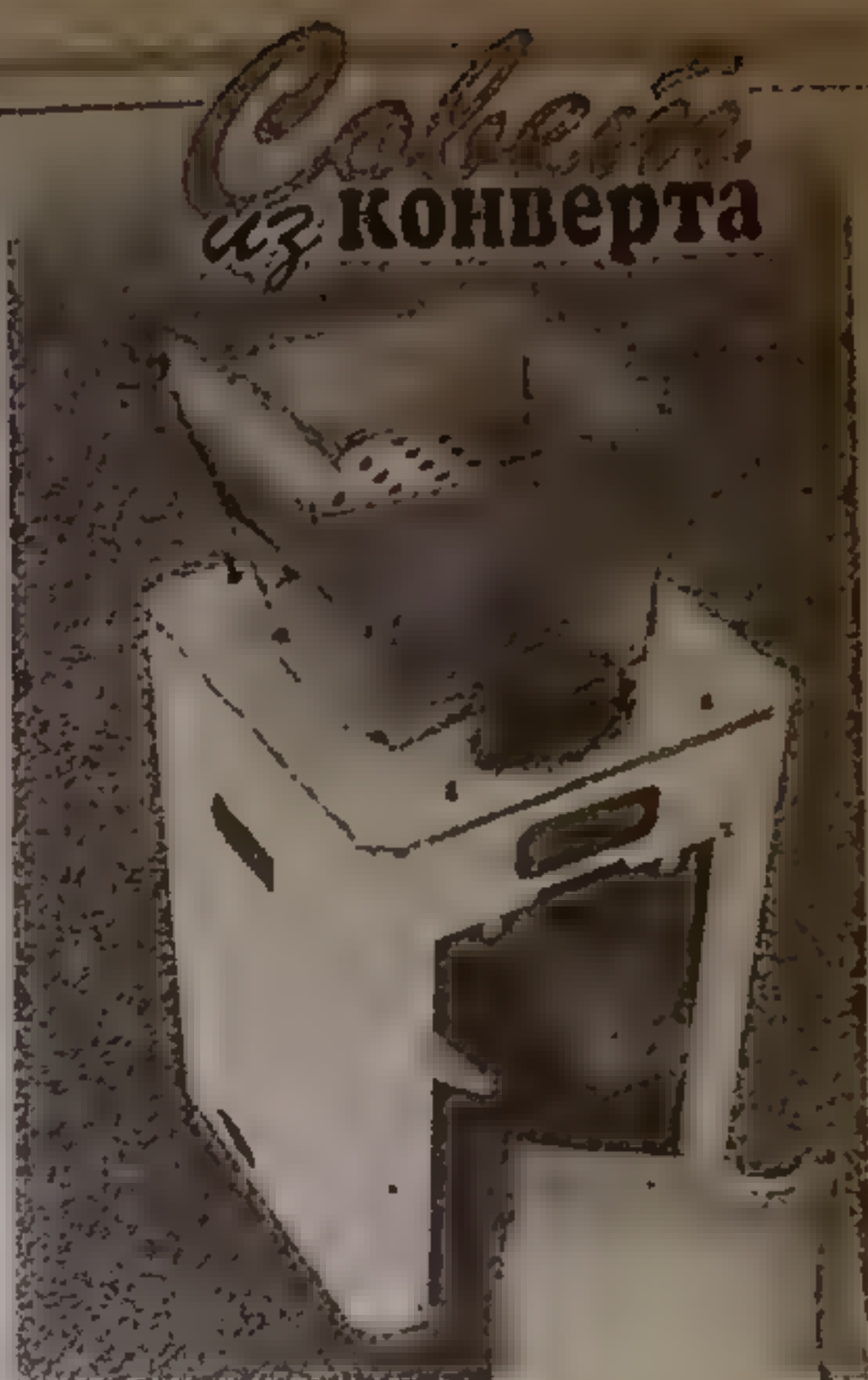
В несущей части удалить узлы и механизмы. В баке сделаны два выреза (нижний и боковой) — и все. Из другой такой же машинки отделяется бак, из которого изготавливается приемный бункер и делается ящик-накопитель. От круглой стиральной машинки требуется только бак-нержавейка. Отрезается днище в баке — получается цилиндр. Он перерезается в одном месте, получается полоса. Измельчитель — режущая часть — может быть в виде цилиндра или усеченного конуса (по-

ясню ниже). Уточнив точный диаметр барабана, на ленте (полосе) кернят и сверлят отверстие. Чем больше отверстие, тем крупнее стружка и быстрее процесс.

Затем идет процесс выдавливания металла в отверстиях с помощью конусного металлического кругляка и молотка на деревянном чурбаке или ему подобного в одном направлении. Достаточно посмотреть на домашнюю (кухонную) терку — и становится понятно, как делается режущая часть. Ее следует заточить круглым напильником, затем концы ленты засверливают и склепывают. По краям барабана подкидывают две ступицы — одна может быть глухой, другая — спицевидного типа. Через нее идет процесс опорожнения измельченного сырья в накопитель. Ступицы соединены жест-

ко с валом. Он опирается на две буксы с подшипниками качения. Буксы с помощью болтов крепятся к крышке стиральной машины.

После этого я изготавливаю приемный бункер, накидываю сверху и креплю к крышке. Барабан и ступицы соединены жестко, отверстия сверлятся одновременно и нарезается резьба в теле ступицы. Затем закручиваются болты. У меня болты М-6. При эксплуатации, если режущая часть в виде цилиндра, то придется немного наклонить всю корнерезку в сторону высыпания. А если режущая часть будет иметь форму усеченного конуса — делать (изменять положение несущей части) не нужно. К валу подсоединен рычаг от велосипеда с педальной. В одном углу приемного бункера над барабаном вставлен деревянный



брус (закреплен жестко) с зазором для полного измельчения каждого корня. Данная корнерезка измельчает кабачки, тыквы, капусту.

*С.В.Дмитриев, Тульская обл., Ленинский р-н, п.Обидимо, ул.Советская, д.3, кв.1».*

На фото автора: корнеизмельчитель-самоделка. Он также измельчает бахчевые и капусту. Возможна также установка электропривода при условии соблюдения техники безопасности при работе с электричеством.

Козы и овцы, а также кролики едят хвою даже без всякой подготовки к скармливанию. Настои и отвары, приготовленные из хвои, издавна применяют для ускорения откорма свиней и стимуляции у них охоты.

Настои готовят следующим образом: измельченную хвою кладут в деревянную кадку и заливают горячей водой, накрывают крышкой и настаивают 6–12 часов. Затем настой процеживают и выпаивают животным. Настой можно приготовить и по-другому. Изрубленные лапки складывают в холщовые и марлевые мешки и опускают в бочку с горячей водой. Довольно насыщенный настой получается и после томления в русской печи хвои,

## ЕЛКА ДЛЯ КОРОВЫ

*«Зимой животные нуждаются в витаминных кормах. Полезно добавлять к рациону хвою. Она восполнит дефицит витаминов А, С, К и Е, обладает стимулирующим действием. В старые времена хвоя была даже предметом экспорта.*

залитой горячей водой.

Запасы витаминов в организме животных пополняют в это время отходами свежей капусты, моркови, свеклы, лука. Козы, например, охотно пьют даже рассол из-под соленых огурцов и томатов.

С началом зимы скотине скармливают и солому. Сама по себе она малопитательная. Ее используют как балластный корм для придания рациону надлежащего объема. Солому полезно вводить в рацион для поддержания нормальных процессов пище-

варения при обильных дачах водянистых кормов.

Для повышения питательности соломы, улучшения запаха, вкуса, поедаемости животными применяют различные способы — подготовки ее к скармливанию. Солому обязательно измельчают. Затем соломенную резку закладывают в чан и постоянно поливают теплой соленой водой из расчета 6 л на 10 кг соломы. Не плохо добавить в комбикорм или зерновые отходы резанные корнеплоды. Чан укрывают и составля-

ют на сутки. Солома с добавками пропаривается, а скот ее охотно потребляет. Некоторые хозяева (как это делала моя тетушка) это делают во дворе: под металлическим чаном разводят костер, солома хорошо прогревается и пропаривается. Еще полезнее, если в нее внести дрожжи (**Прим. редколлегии:** видимо автор имеет в виду хлебопекарные дрожжи). Для этого (также как и в первом случае) солому пропаривают, а потом готовят опару из концентратов, разбавляют их теплой водой и кладут дрожжи — 3 процента от массы (веса) концентратов. Когда опара подойдет, ее выливают в теплую солому, перемешивают и дают подойти.

*В.Крылов, г.Сосновый Бор, Ленинградская обл.».*



## ДОМАШНИЙ ДОКТОР ЖИВЕТ В УЛЬЕ



«Всю сознательную жизнь выписывал сначала «Подсобное хозяйство», теперь жена выписывает «Сто советов». Эта настольная газета нужна любому, кто имеет хоть малейший клочок земли.

Итак, я старый пчеловод, 72 года. Мои прадедушка, дедушка, отец, да и сам я, после меня две мои дочери занимались или занимаются ныне пчеловодством. Грамотно пользуясь продуктами пчеловодства, все доживали до 80–88 лет, но не это главное. Практически не болели и до последних дней работали на пасеке. Я в свои 72 года имею пасеку, 63 пчелосемьи, справляюсь один. По штату положено 3 человека.

В наши дни, когда экология оставляет желать лучшего, а все продукты без гарантии, воздух, вода не улучшают здоровье, пчелы — единственное спасение. С детства необходим натуральный цветочный мед, а его приобрести на рынке становится все проблематичнее. У нас из поколения в поколение мед не ели, а принимали с грудного возраста: сначала по капле, потом по чайной ложке, потом по столовой, но не более 3 столовых ложек в день.

Лечились еще медом, прополисом, забрусом, пергой, воском. С раннего детства в развитии дети из моей семьи опережали сверстников и физически, и умственно. Особо хочу остановиться на забрусе.

Забрус — это срезки с запечатанной медовой рамки при откачке меда. Дело в том, что запечатывая ячейку с медом, пчелы в каждую ячейку кладут капельку особого приготовленного маточного молочка. Матка, питаясь маточным молочком, живет 6–7 лет, а пчелы всего летом 30–40 дней, зимой — 7 месяцев. Кроме того, матка в сутки откладывает яйца общим весом в 2 раза больше собственного веса. Вот такая сила маточного молочка! В чистом виде его сохранить очень трудно, а в забрусе хранится оно неопределенно долго. Практически приобрести забрус очень трудно, его мало. Если меда с одной семьи можно взять 20–40 кг, то забруса 600–800 г. И то, если ждать до осени, когда все рамки будут запечатаны. Присутствует маточное молочко и в запечатанных сотовых рамках, но в небольшом количестве.

Вот я и призываю всех владельцев земельных

участков поставить по 3–5 ульев. Затраты небольшие, но зато семья будет обеспечена натуральным медом, прополисом, сотовым медом, пергой, воском. Мы тратим сумасшедшие деньги на лечение, таблетки, для детей покупаем модную жвачку. А мои предки жевали жвачку, когда ее еще и в помине не было. Это были сотовый мед, забрус, только польза от пчелиной жвачки в сотни раз выше, а цена — в десять раз ниже. Сейчас, когда общественные пасеки уничтожены, любители из-за низкой рентабельности перестали заниматься пчелами, выход один: иметь несколько ульев для себя.

Купив одну пчелосемью, дождитесь, когда она заложит маточники, разделите на три части, чтобы в каждый новый улей попал хотя бы один маточник, вот вам уже 3 пчелосемьи. Старые ульи можно купить за бесценок, а на месте улей прослужит очень долго. Литературы по пчеловодству много, — читайте, учитесь, набирайтесь опыта. А пчелки станут вашим домашним доктором!

Если боитесь за сохранность, держать 3–4 семьи можно на чердаке дачи, дома, сарая, стационарно куда не убирая. А главная ценность, кроме вышесказанного, — урожай! Опылителей ведь становится все меньше и меньше, учитывая экологию, ядохимикаты. А пчелки — это и ваш урожай, и урожай ваших соседей в радиусе 3–5 км. Хорошего вам урожая и богатого здоровья!

Николай Иванович Богунов, старый пчеловод, с. Никоново, В-Хавский р-н, Воронежская обл.

## МЕДОЛЕЧЕНИЕ

### ПРИ АНЕМИИ

✱ Взять по 100 г лимона, кураги, грецких орехов, изюма, чернослива, клюквы. Измельчить на мясорубке, залить 300 г меда и тщательно перемешать. Смесь хранить в холодильнике в хорошо закупоренной стеклянной посуде. Принимать по 2 столовые ложки в день утром и вечером перед приемом пищи.

### ПРИ ОСТЕОХОНДРОЗЕ (НАРУЖНОЕ СРЕДСТВО)

✱ Смешать 0,25 стакана водки, 0,5 стакана натурального меда, 0,75 стакана мелко натертой редьки и 2 столовые ложки соли, тщательно перемешать. Применять смесь в качестве растирки 2 раза в день.

### ОБЩЕУКРЕПЛЯЮЩИЕ

✱ Измельчить 300 г ядер грецких орехов, сварить их на пару в течение 10 минут. Измельчить 100 г очищенного чеснока. Смолоть в кофемолке 50 г семян укропа. Все компоненты тщательно перемешать и размешать с 1 кг меда. Принимать по 1 столовой ложке смеси через 2 часа после еды.

✱ Взять 2/3 стакана зерен овса, залить в эмалированной посуде 1 л кипятка и кипятить на очень слабом огне 30–40 минут. Настоять 1 час, процедить, в теплом отваре растворить мед из расчета 1 столовая ложка на 0,5 л отвара. Принимать теплым по 2/3 стакана 3–4 раза в день до еды.

✱ Взять 2 столовые ложки натертого с цедрой лимона, 2 столовые ложки размятой клюквы, 1 столовую ложку толченых ядер грецких орехов, 1 столовую ложку вымытого и ошпаренного кипятком изюма и 1 стакан меда. Смешать. Принимать по 1 столовой ложке утром и вечером.

Перед употреблением указанных средств следует посоветоваться с лечащим врачом. Особенно осторожными следует быть людям, имеющим аллергию на продукты пчеловодства.

По кн. Н. И. Даникова, А. Ф. Синякова, Н. Огорокова.



# Ловим налима

## НА ЖИВЦА

В холодное время года налим ведет самый деятельный образ жизни. Ход его на нерестилища начинается с осени. Как рыба хищная, он ловится на всякую живность: мелких рыбок, лягушек, куриные кишки, мясо ракушек, червей и т. п. Самый добычливый способ ловли налима — ночью на небольшие подпуски-подледники.

Налимьи подледники делают из льняного шнура толщиной до 1 мм с тяжелым грузом (до 100 г) и 3–5 крючками № 1–3 на отдельных поводках из ниток или волоса. Живца надевают на крючок за ноздрю, если ловят на течении, или за хребтик, если ловят в озере. Лучшие живцы — пескарь, елец, карасик и ерш. Насаживают также куски свежей рыбы, птичьи кишки, земляных червей. При ловле в реке с быстрым течением можно пользоваться подледниками с 5–10 крючками, которые привязывают по шнуру на расстоянии 70 см.

**Прим. редколлегии:** согласно ст. 17 Правил любительского и спортивного рыболовства, любительский и спортивный лов рыбы в течение всего года (за исключением нерестового периода) разрешается следующими снастями: в водоемах общего пользования — граж-

данам, состоящим членами обществ, летними и зимними удочками (с резиновыми амортизаторами) — с общим количеством крючков на рыболова не более 10 шт. (на удочке не более 3-х крючков); гражданам, не состоящим членами обществ, — с общим количеством крючков не более 5 шт. (на удочке не более 3 крючков).

Ставят подледники таким образом: надевают насадку сначала на крайний крючок, потом на второй и т. д., сбрасывая их один за другим в воду. Течение подхватывает насадки и утаскивает их подлед. Груз опускают на дно, а свободный конец шнура привязывают к палке, положенной поперек проруби. Подледники ставят на ночь в местах прохода налима вверх по реке.

В озерах, где нельзя пустить в дело подледники, налима ловят на обыкновенные донки с 2–3 крючками, грузило ставят более легкое, а лесу привязывают к кобылке, которую примораживают ко льду, если снасть остается на ночь. Насадку опускают на самое дно, так как налим берет ее только со дна. Рыболовы обычно ставят на ночь по несколько подледников. В больших реках во время хода налима его ловят по ночам на поплавочные удочки, наживляя их червями.



## ПОДПУСК ДЛЯ ДОНКИ

Эта снасть — одна из самых примитивных разновидностей классической донки. Предназначен подпуск для ловли на течении. Его устройство имеет два варианта. Один — для ужения с лодки, плота или пристани. Другой — когда подпуск должен «работать» в автономном режиме.

Лодочный вариант — это короткий жесткий удильник, толстая (0,4–0,6 мм) леска длиной 10–15 м (в зависимости от глубины водоема), тяжелое свинцовое грузило (до 200 г) и пять-шесть поводков с крючками № 7–8,5. На вершинку удильника ставится сторожок. Им может быть короткий (6–8 см) отрезок упругой резиновой трубки диаметром 0,7–0,9 мм (например, шланг велосипедного насоса), который одним концом насаживается на заостренную вершинку

удильника или обычный рыбацкий колокольчик. Груз крепится к рабочей части лески на отдельном поводке длиной 30–50 см (чтобы лучше видеть поклевку). С лодки обычно ловят одним или двумя подпусками.

Еще более пассивна ловля подпусками, работающими в автономном режиме (см. рис.). Автономные подпуска устроены следующим образом. К очень тяжелому (2–3 кг) грузу прикрепляется леска с поводками. На прочном шнуре с буйком этот груз опускается на дно в облюбованном для ловли месте и оставляется там «работать». Спортивности в таком ужении ни на грош: поклевки рыболов не видит, подсечек ему делать не надо. Он плавает на лодке и периодически проверяет — не заинтересовался ли кто из обитателей водоема его крючками.

## ЗАМОРИ ЧЕРЯЧКА

### ЗАПЕЧЕННЫЙ НАЛИМ

500 г рыбы, 0,25 стакана молока, по 2 столовые ложки муки и масла, соль и перец по вкусу.

Очищенную и промытую рыбу разрезать вдоль хребтовой кости, нарезать поперек на куски и погрузить на 2–3 минуты в подсоленное молоко. Затем обвалить в муке или толченых сухарях и кожей кверху уложить на подмасленную сковороду. Кисточкой сбрызнуть рыбу маслом и поставить в духовой шкаф. Через 5 минут кожа рыбы начнет подрумяниваться. Филе запекается через 6–7 минут, а куски с костью — через 12 минут. К рыбе подать отварной или жареный картофель, огурцы, зеленый салат.

## АНЕКДОТ В ТЕМУ

Разговаривают два рыболова:  
— А правда, рыба очень полезна для мозга?  
— Особенно рыбная ловля...  
—?!  
— Да, для развития воображения.

☆☆☆

Один рыбак говорит другому рыбаку:  
— Как водица-то сегодня?  
— Да супер, прямо парное молоко!  
Рыба даже вылезать не хочет!

Консультировал К. Гладких, руководитель Воронежского филиала ФГУ «Цимлянскрыбвод».



# Лес по заказу



**Известно, что процесс выращивания дерева из саженца занимает продолжительное время и требует особого подхода. Другое дело, когда желанный сад «вырастает» буквально на глазах за считанные минуты. Рассказывает директор мастерской дизайна «Переделкино» Наталья Константиновна Чеботарева.**

Сейчас многие владельцы дачных участков и загородных домов не хотят долго ждать, когда, наконец, их приусадебный участок превратится в роскошный сад. Именно поэтому большим спросом пользуется посадка так называемых крупномеров — больших взрослых деревьев и кустарников от двух и выше метров.

В отличие от обычных саженцев крупномеры всегда сажаются с комом земли. Это связано с тем, что при пересадке большому растению нужно много корней, а сохранить основную корневую массу и не травмировать ее всасывающую зону возможно лишь в земляном коме.

Крупномеры делятся на хвойные, лиственные, а также плодовые. Выбор достаточно широк. Наиболее популярные виды хвойных растений — ель европейская, ель колючая, сосна сибирская (кедр), пихта сибирская, различные формы туи западной (колонновидная, шаровидная, Вагнера), из лиственных деревьев — дуб черешчатый, дуб красный, липа мелколистная, рябина, каштан конский, среди плодовых — различные сорта яблонь, груш, сливы, вишни и другие.

## ВЫБИРАЕМ МЕТОД

На сегодняшний день существует три вида крупномерного посадочного материала.

**С открытой или закрытой корневой системой.** Такие крупномеры высаживаются весной или осенью в строго определенные сроки. Но таким методом можно пересаживать лишь лиственные крупномеры (липа, береза, клен, рябина, дуб, каштан и др.), а из хвойных — только можжевельник обыкновенный. Посаженные крупномеры нуждаются в очень хорошем уходе: регулярном поливе, подкормках, обработ-

ке стимуляторами, дождевании кроны. При соблюдении всех рекомендаций приживаемость бывает 80–85 процентов.

**С мерзлым комом.** Это самый распространенный сейчас способ пересадки крупномеров. Чаще всего применяется посадка в период с ноября до марта, когда растение находится в состоянии покоя. Это позволяет свести к минимуму стресс, получаемый от утраты периферийной части корневой системы, транспортировки и пересадки в другую среду обитания. Кроме того у растений выше пяти метров формирования и сохранение земляного кома удается только при минусовых температурах воздуха. Этим методом можно пересаживать как лиственные, так и хвойные растения. Посадочный материал стоит дороже, но и его приживаемость выше — около 90 процентов.

**Контейнерный посадочный материал.** На данный момент существует только зарубежного производства (Германия, Польша и др.). Ассортимент велик, можно найти практически любые деревья, подходящие для нашего климата. Такие круп-

номеры можно сажать в любое время года, а приживаемость — близка к 100 процентам. Однако по стоимости такой посадочный материал значительно дороже других вариантов.

## ВЫСАЖИВАЕМ В ЗИМУ

Посадку крупномеров в зимний период производят с большим комом земли, чтобы захватить как можно больше корней дерева. Считается, что размер земляного кома должен быть в 10 раз больше диаметра ствола пересаживаемого растения. Размеры кома зависят от возраста, а точнее, от размера дерева, и типа корневой системы. Так, у елей корневая система расположена на поверхности, и ком должен быть достаточно широким, но неглубоким, примерно 1,5x0,6 м, а для некоторых лиственных деревьев, корни которых уходят вглубь, ком должен иметь размеры 1,0x1,0 м или даже 1,5x1,5 м.

Главное, при посадках деревьев в зимнее время максимально должны быть сокращены сроки между выкопкой и посадкой. Выкопку ведут после промораживания почвы до 20–30 см, откапывая траншеи вокруг дерева и

формируя ком. После обмерзания кома на полную его высоту и образования на поверхности ледяной корочки, производят «подрезку» кома стальным тросом снизу. При перевозке ком укрывают мешковиной (рогожей).

Посадка деревьев производится в заранее подготовленные ямы, размер которых должен соответствовать размеру кома крупномера с небольшим запасом по ширине и высоте. Слишком большие ямы делать не стоит, поскольку в рыхлой почве крупномеры могут смещаться. Дно ямы должно быть рыхлым для свободного роста корней весной после посадки крупномера.

При посадке на дно ямы насыпается слой плодородного грунта. Поскольку речь идет о посадке крупномеров в зимнее время, земля скорее всего будет смерзшейся в комки. Максимальный размер таких комков не должен превышать половины кулака. При засыпке ямы земля сильно трамбуется. Верхний край кома должен быть выше уровня почвы на 10–15 см: весной земля осядет и дерево опустится.

После посадки крупномеров пространство вокруг ствола дерева укрывают сухим торфом, соломой, лапником и снегом. Крупномеры необходимо привязать к 3–4 кольям. Весной, после усадки, почву подсыпают и сильно уплотняют. После оттаивания земли, посаженные крупномеры могут немного наклониться. Если это произойдет, веревки ослабляют, выравнивают и снова привязывают. Возможно, эту операцию придется повторить несколько раз. Оттяжки должны держать крупномеры не менее одного летнего сезона после посадки, затем их снимают.

Подготовила М.Денякина.



# Гороскоп на ноябрь

**ОВЕН.** Неожиданные препятствия в делах могут спутать Овнам все карты. Во второй половине месяца появятся новые планы, откроются радужные перспективы. Финансовое положение будет, скорее всего, напряженным. После 21-го числа многие Овны вновь смогут взять ситуацию в свои руки. Можно рассчитывать на поступление крупной суммы денег.



**ТЕЛЕЦ.** В первой половине месяца, возможно, придется прояснять запутанную ситуацию. Не исключены финансовые споры или вопросы, связанные с недвижимостью. Возможен конфликт с начальством. В период с 7-го по 10-е число следует быть осмотрительными за рулем. С деньгами в этом месяце особых проблем не предвидится. С 25-го по 29-е число возможно ухудшение здоровья.



**БЛИЗНЕЦЫ.** Многим придется по максимуму проявить себя, чтобы достичь успеха. Возможно получение приятных известий, карьерный рост. Однако с 9-го по 16-е число не исключены проблемы по службе. Предполагаются крупные расходы. В конце месяца не исключен приятный сюрприз. Возможна долгожданная встреча.



**РАК.** Многие Раки будут трудиться как пчелки. Большинство финансовых операций могут принести доход. Возможно, кому-то придется взять тайм-аут в работе и срочно заняться семейными делами. В отношениях с близкими нужно постараться не доводить дело до крайности. Здоровье некоторых может немного ухудшиться.



**ЛЕВ.** Первая декада ноября неблагоприятна для здоровья некоторых Львов. Во второй декаде месяца вероятны поездки, встречи с интересными людьми. Появится реальный шанс совместить приятное с полезным: хорошо провести время и успешно поработать. Возможны переговоры о приобретении недвижимости, расширении своего бизнеса. Солидные доходы предполагаются во второй половине месяца. В личной жизни возможны сюрпризы, в основном, приятного характера.



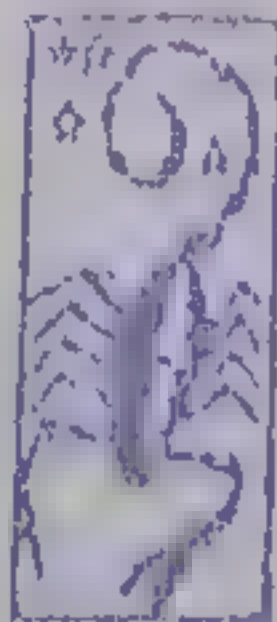
**ДЕВА.** Многих Дев ждет успех в делах. Некоторые получают выгодные предложения или приобретут недвижимость. Возможен конфликт с руководством или коллегами. Финансовая картина месяца ожидается благополучной. В семейной и личной жизни большинства Дев будет тишь да гладь. Здоровье, скорее всего, не подведет. Не исключено приятное романтическое знакомство.



**ВЕСЫ.** Многие смогут достичь успехов в профессиональной деятельности. Возможна удача в бизнесе. В первой декаде ноября некоторые проблемы со здоровьем могут помешать планам. Командировки принесут полезные связи. После 15 ноября возможно получение предложения, которое позволит Весам реализовать многие свои дарования.



**СКОРПИОН.** Ноябрь для многих Скорпионов может оказаться непростым периодом. Их ждет бремя забот, возможно ухудшение общего самочувствия. После 15-го числа возрастет энергетический потенциал некоторых Скорпионов. Они могут надеяться на положительные результаты своей деятельности. Многие сумеют заработать неплохие деньги, начать новое дело и успешно продолжить начатое.

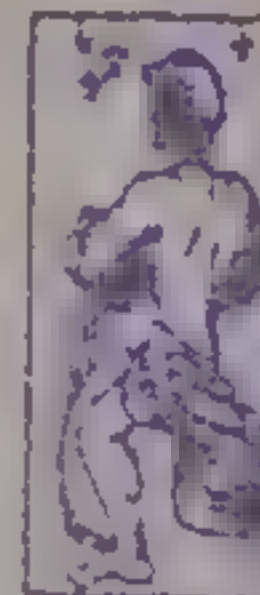


**СТРЕЛЕЦ.** В первой декаде ноября многие Стрельцы будут находиться в состоянии энергетического спада. Весьма рискованно в этот период начинать новые дела, что-то продавать или покупать, пускаться в дорогу. После 12-го числа начнется медленный, но верный подъем. Возможны удачные поездки, перспективные переговоры. А вот отправляться в дальние поездки до 22-го числа не рекомендуется. Возможны неприятности. Финансовые дела у многих наладятся.



**КОЗЕРОГ.** Для многих ноябрь — напряженный период, связанный в первую очередь с ухудшением здоровья. Суeta и невозможность сконцентрироваться на главном в первой половине месяца будут негативно сказываться и на работе, и в семье. Романтические увлечения не принесут удовлетворения. Можно рассчитывать на благоволение начальства и прибыль.

**ВОДОЛЕЙ.** С 4-го по 9-е число у Водолеев возможны перемены на работе: появится новое руководство, не исключено повышение по службе. Деловые поездки в этот период будут удачными и познавательными. Исключительная занятость может негативно сказаться на семейных отношениях. С деньгами в этом месяце проблем не предвидится. Большие расходы возможны в третьей декаде месяца. С 24 по 28 ноября вероятно легкое недомогание.



**РЫБЫ.** Активизируются деловые связи многих Рыб. Возможна перспективная деловая поездка, некоторые могут получить выгодные заказы. С деньгами будет, скорее всего, непросто. Однако во второй половине месяца есть шанс получить прибыль. Здоровье абсолютного большинства Рыб будет не на высоте, но после 18-го числа энергетический потенциал начнет расти.

Л. Широкова, астролог-консультант.





## ПАЛЬТО

По-прежнему в моде твидовое пальто с узором «куриная лапка» (возможно, шотландская яркая клетка или клетка гленчек — серо-черно-белая). Модные пальто сочетают с водолазками или с теплыми свитерами воротником-шалькой. Актуально пальто приталенного силуэта в стиле 60-х годов. Такая модель А-образного силуэта, приталенная ли с пояском, подчеркнет стройность.

Не выходит из моды классический тренкот. Сшитый по традиционной выкройке в твиде, а не в привычной глазу плащевке, да к тому же с меховой отделкой воротника, он способен стать изюминкой гардероба. Супермодно дутое пальто с утеплителем из синтепона. Особенно эффектно приталенные жен-

Ключевые тенденции моды сезона осень-зима знаменуют постепенный отход дизайнеров от ультраженственных образов последних сезонов. Преобладает многослойная одежда в стиле XXI века, в которой сочетаются различные текстуры и контрастные оттенки приглушенной цветовой палитры. Всем, кто не боится кардинально изменить свой облик, дизайнеры рекомендуют примерить что-нибудь из гардероба любимого мужчины.

## Два полюса ЖЕНСТВЕННОСТИ

твенные модели.

Их можно порекомендовать изящным женщинам, предпочитающим спортивный стиль.

Твидовое классическое пальто свободного кроя в пастельной гамме (беж, цвет верблюжьей шерсти, сливочный, светло-кофейный, кофе с молоком) одинаково украсит и статных женщин, и стройняшек. Пуговицы модны обтяжные или деревянные, возможно из кости.

## МЕХ

Мех определяет моду сезона. Благодаря появлению на подиумах новых фасонов и текстур мех становится не только ключевым элементом моды, но и определяет вектор развития на грядущее. Округлые фасоны, А-образные силуэты, укороченные жакеты и использование «архитектурных» (крупных, пластичных) форм — вот главные особенности меховой моды. Мех пришелся кстати повсюду: его используют отдельно или в сочетании с текстилем и кожей, из меха шьют целые наряды, им отделывают воротники и манжеты, рукава и карманы,



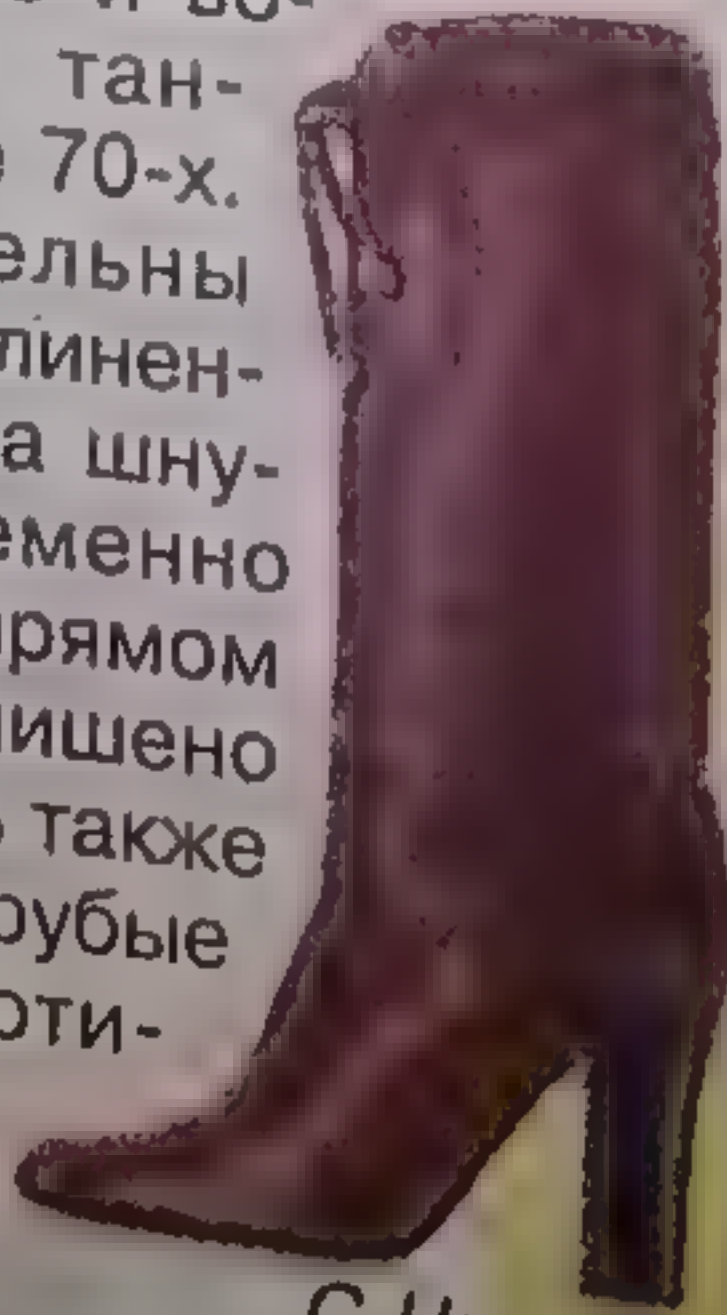
## ЦВЕТА

Яркость летних тропических расцветок канула в небытие. Модны сдержанный черный во всех вариантах, бежевый, синий. Но настоящий «король» — серый. Он солирует, его ни с чем не сочетают, но зато «играют» разными его оттенками.

Победительно шествие «леопардовых» расцветок. Но советуем не переборщить с «кошачьими» вещами в гардеробе. «Леопардовая» вещь может быть только одна (например, сумочка к черному пальто; юбка к бежевой водолазке). «Леопардовый» представлен не только в привычной золотисто-коричневой расцветке, но и в красном, желтом, зеленом, лиловом, сиреневом оттенках.

## ОБУВЬ

Острые шпильки потеряли место фаворита в обувной моде. Направление трендов постепенно меняется. Освободите в своем шкафу место для туфель на толстом высоком каблуке, туфель на платформе и воинственной танкетке в стиле 70-х. Предпочтительны ботфорты, удлиненные сапоги на шнуровке непременно на высоком прямом каблуке. Не лишено смысла иметь также практичные, грубые и крепкие ботиночки в мужском стиле.



## СТО СОВЕТОВ

С. Цыгалова, дизайнер-модельер.



# КУЛИНАРИЯ

## ГРИБОЧКИ А ЛЯ РЮС

500–700 г грибов, 120 г светлого пива, 100 г муки, 2 белка, соль, растительное масло для жарки.

Грибы промыть, отделить шляпки от ножек. Из пива, муки и взбитых в густую пену белков приготовить кляр, посолить. Шляпки накалывать на вилку, опускать в кляр и жарить во фритюре до готовности.

## САЛАТ «БАНАНА-НАНА»

3 банана, 1 пачка крабовых палочек, 1 банка кукурузы, 3 яйца, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 300 г сыра, 4–5 зубчиков чеснока, майонез.

Бананы, крабовые палочки, огурцы, лук, сыр и чеснок мелко порезать. Яйца, отварить, мелко порезать. Из кукурузы слить сок. Все ингредиенты смешать, посолить и заправить майонезом по вкусу.

## БОРЩ «ОЧИ ЧЕРНЫЕ»

200 г белокочанной капусты, 200 г чернослива, 1 свекла, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 столовая ложка томатного пюре, 1 луковица, 1 столовая ложка 6-процентного уксуса, 4 столовые ложки растительного масла, лавровый лист, перец, соль.

Капусту и очищенные свеклу, петрушку, сельдерей, лук нашинковать и положить в кастрюлю, добавить растительное масло, немного воды, томатное пюре, закрыть крышкой и тушить на слабом огне до мягкости около 10 минут. Тушеные овощи залить холодной водой, добавить соль, перец, лавровый лист, уксус, перемешать до довести до кипения. Чернослив промыть и поставить варить в отдельной посуде на 15–20 мин. Отвар чернослива влить в борщ, довести его до кипения, а чернослив положить в тарелки с борщом при подаче.

## ЛАЗАНЬЯ «ТОМАТЕЛЛА»

200 г отваренных шампиньонов, 150 г вареного или жареного мяса, 200 г отваренных макарон (лучше каннелони — большие трубочки), 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, 2 стакана молока, 2–3 яйца, 50 г тертого сыра, 3 крупных помидора, 2 сладких перца.

Мясо мелко нарезать, овощи вымыть, нарезать ломтями, сыр потереть. Смазать форму для запекания маслом и выложить слоями: макароны, грибы, мясо, чередуя слои. Верхний слой — макароны. Яйца



взбить, смешать с молоком, посолить, добавить специи по вкусу. Залить все яично-молочной смесью, сверху положить кусочки сливочного масла, посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при средней температуре до тех пор, пока запеканка хорошо не зарумянится. Подавать с чесночно-сметанным соусом (на 1 стакан сметаны — 4 тертых зубчика чеснока).

## ПИРОЖКИ

### «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»

4–5 картофелин, 12 столовых ложек сливочного масла, 4 яйца, 1/2 стакана сливок, чернослив для начинки.

Протереть сваренный на пару картофель, сливочное масло растереть с яйцами и соединить с картофелем. Добавить сливки или молоко, соль, сахар по вкусу и столько муки, чтобы получилось не слишком крутое тесто. Раскатать его, стаканом нарезать лепешки и на каждую положить распаренный, очищенный от косточек чернослив. Сделать «пирожки», смазать их белком и обжарить на сковородке. Подавая к столу, посыпать сахаром.

## ТОРТ «ХОЗЯЙКА МЕДНОЙ ГОРЫ»

На 8 порций: 8 яиц, 3/5 стакана муки, 3/5 стакана сахара, любое темное варенье или джем (лучше кислое). Для крема: 2 стакана сахара, 2 стакана сметаны.

Яйца взбить с сахаром, добавить просеянную муку, осторожно перемешать. Из половины теста выпечь на противне пласт при +180°C около 12–15 минут. Готовый пласт быстро (пока не остыл) намазать вареньем или джемом, свернуть в рулет. Из оставшегося теста выпечь второй пласт и нарезать его на мелкие кусочки. Приготовить крем: сахар взбить со сметаной и смешать с кусочками бисквита. Взять куполообразную миску или кулинарную форму, выстелить дно целлофановым пакетом и выложить рулетом, нарезанным колечками. Затем выложить крем с кусочками бисквита и поставить в холодильник на 3 часа. Застывший торт перевернуть на блюдо.

Подготовила А.Кекс.

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

В письмах, которые приходят в адрес редакции «Сто советов», многие читатели и подписчики высказывают пожелания, чтобы газета выходила чаще.

Теперь газета «Сто советов» поступает в розничную продажу два раза в месяц: основной тираж — по рознице и подписке — газета «Сто советов» объемом, как всегда, 32 страницы, выходящая в конце месяца или в первых числах, и спецвыпуски газеты «Сто советов», которые выходят в середине месяца, объемом 16 страниц, на определенные темы.

**Не пропустите в киосках наш следующий тематический спецвыпуск «Сто советов», который выйдет в середине ноября, и в нем:**

- уютный дом, дизайн;
- ремонт, модные детали интерьера;
- советы Самоделкина;
- рукоделие, вязание;
- рецепты от недугов;
- домашние любимцы: попугай, кот или...
- цветы зимой и многое другое.

Пока наш спецвыпуск поступает только в розницу (в киоски).

На I полугодие 2007 года вы сможете подписаться не только на газету «Сто советов», но и на весь комплект: газета «Сто советов» плюс тематические спецвыпуски.

**Наши подписные индексы:**

**11177** — газета «Сто советов»,

**18977** — комплект «Сто советов» плюс спецвыпуск «Сто советов» в Объединенном (зеленом) каталоге «Пресса России», стр. 179;

**или**

**51177** — газета «Сто советов»,

**99577** — комплект «Сто советов» плюс спецвыпуск «Сто советов» в «Каталоге российской прессы «Почта России» (в разделе «Центральные газеты»).



# ЗНАКОМСТВО по переписке

Редакция не несет ответственности за последствия знакомств и достоверность адресов. На конвертах писем, направляемых в редакцию, делайте пометку «Знакомство по переписке». В связи с большим потоком писем просим указывать в объявлении домашний адрес или номер абонентского ящика на почте, или адрес, по которому можно написать до востребования, с указанием фамилии и инициалов, а не номера документа. Объявления публикуются бесплатно.

до востребования, Шульгиной Елене Вячеславовне.

**Д: 36/164**, приятной внешности, стройная, без детей и вредных привычек, образование высшее. Для серьезных отношений желаю познакомиться с умным порядочным мужчиной до 45 лет, без проблем. Из мест лишения свободы, пьющих, альфонсов, наркоманов прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 614113, г.Пермь, а/я 3010, Елене.

**Д: 38/168/60**, красивая, с хорошей фигурой, детей нет, трудолюбивая, без вредных привычек, образование высшее. Для серьезных отношений желаю познакомиться с порядочным, материально обеспеченным мужчиной до 45 лет, не альфонсом. Из мест лишения свободы прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 620149, г.Екатеринбург, а/я 255, Гречневой Э.М.

**Д: 38/163/80**, брюнетка с голубыми глазами, без вредных привычек, дочке 15 лет. Тебя видим настоящим мужчиной, добрым, нежным, заботливым, без вредных привычек и темного прошлого. Подробности при переписке. Ждем писем по адресу: 630075, г.Новосибирск-75, до востребования, Зозуля И.А.

**Д: 43/172/85**, вдова, спокойная, отзывчивая, по гороскопу Телец, сыну 9 лет. Нужен хозяйственный внимательный мужчина с «золотыми» руками. Возраст в пределах разумного. Писать по адресу: 301282, Тульская обл., Киреевский р-н, п.Советский, ул.Молодежная, д.5, Бушевой Ольге В.

**Д: 49/160**, приятной внешности, порядочная, без вредных привычек, жильем обеспечена, по гороскопу Овен. Буду рада знакомству с хозяйственным, порядочным, добрым и надежным мужчиной до 55 лет. Судимых, пьющих, альфонсов прошу меня не беспокоить. Отвечу на серьезные письма с фото (верну). Писать по адресу: 396310, Воронежская обл., с.Новая Усмань, главпочтамт, до востребования, Корчагиной Татьяне.

**Д: 50/165**, симпатичная, верная, заботливая, самостоятельная, хорошая хозяйка, без вредных привычек. Для серьезных отношений желаю познакомиться с порядочным и крепко стоящим на ногах мужчиной, без материальных и жилищных проблем. Судимых, пьющих, альфонсов прошу меня не беспокоить. Желательно фото (верну). Писать по адресу: 308000, г.Белгород, главпочтамт, до

востребования, Сергеевой Галине.

**Д: 50 лет**, инвалид 2-й группы, вдова, одинокая, симпатичная, без вредных привычек и жилищных проблем. Для создания семьи жду письма от мужчины-инвалида до 50 лет, верующего, непьющего, доброго, согласного на переезд. Алкоголиков, судимых прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 182632, Псковская обл., Порховский р-н, п/о Бельское Устье, Михайловой Галине Григорьевне.

**Д: 52/160/67**, нормальной внешности, образование экономическое, дочь взрослая. Люблю уют, природу. Есть все для нормальной жизни. Надеюсь на встречу с интеллигентным порядочным мужчиной до 55 лет. Писать по адресу: 606025, Нижегородская обл., г.Дзержинск, Мира, д.31, кв.37, Купцовой Ларисе.

**Д: 53/162**, приятной внешности, порядочная, нежная, без вредных привычек. Для серьезных отношений желаю познакомиться с внимательным, серьезным, добрым, трудолюбивым мужчиной. Писать по адресу: 633203, Новосибирская обл., г.Искитим-3, а/я 3, Галине Александровне.

**Д: 54/154/64**, вдова, приятной внешности, домоседка, без материальных и жилищных проблем и вредных привычек, работаю. Желаю познакомиться с серьезным мужчиной без вредных привычек, с умелыми руками. Возраст в пределах разумного. Кандидаты из сельской местности, согласные на переезд, приветствуются. Пьяниц, альфонсов, нытиков и зануд прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 404122, Волгоградская обл., г.Волжский, ул.Кирова, д.5, кв.11, Костиной С.К.

**Д: 55 лет**, приятной внешности, добрая, ласковая, без материальных и жилищных проблем. Желаю познакомиться с добрым порядочным мужчиной. Вредные привычки в меру. Писать по адресу: 391534, Рязанская обл., Шилковский р-н, с.Ерахтур, ул.Кооперативная, д.47, Зоткиной Ю.И.

**Д: 55/156**, вдова, симпатичная. Живу одна, имею свой дом, по гороскопу Стрелец. Хотелось бы встретить непьющего попутчика жизни. Писать по адресу: 396730, Воронежская обл., р.п.Кантемировка, ул.Танкистов, д.16, Кузьменко Екатерине Ивановне.

**Д: 56/164/75**, добрая, порядочная, общительная. Люблю

**Д: 19/168/62**, симпатичная, интересы разносторонние. Желаю познакомиться с материально обеспеченным мужчиной от 25 до 40 лет, не злоупотребляющим алкоголем, не судимым. Возможны серьезные отношения. От вас фото и конверт с обратным адресом. Писать по адресу: 397480, Воронежская обл., р.п.Таловая, главпочтамт, до востребования, Сальниковой Наталье Викторовне.

**Д: 20/172/62**, волосы русые, глаза голубые, жизнерадостная, без вредных привычек, по гороскопу Близнецы. Желаю познакомиться с молодым человеком без вредных привычек, с чувством юмора, рожденным в год Дракона или Кабана, по гороскопу Овном или Львом. Желательно фото. Отвечу на подробное письмо. Писать по адресу: 396756, Воронежская обл., Богучарский р-н, с.Купанка, д.56, кв.9, Анюте.

**Д: 24/163**, симпатичная, добрая, веселая, хозяйственная, скромная, без вредных привычек. Замужем не была, детей нет. Работаю, образование высшее. Для создания семьи желаю познакомиться с надежным, ответственным мужчиной, без вредных привычек, любящим домашний уют. Легкомысленных, судимых и альфонсов прошу меня не беспокоить. Желательно фото (верну). Писать по адресу: 601671, Владимирская обл., г.Струнино, ул.Заречная, 40-31, Светлане.

**Д: 27/163/65**, привлекательная, хозяйственная, порядочная, без вредных привычек, по гороскопу Рыба. Воспитываю дочь 6 лет. Люблю домашний уют. Работаю, жильем обеспечена. Надеюсь на встречу с искренним, надежным, самостоятельным мужчиной от 30 до 37 лет, с уравновешенным характером, умной головой и умелыми руками, ведущим здоровый образ жизни. Жду серьезных писем с фото. Адрес: 666703, Иркут-

ская область, г.Киренск-3, до востребования, Кайновой Татьяне.

**Д: 30/167**, в разводе, сыну 6 лет, симпатичная, скромная, добрая, верная, по гороскопу Лев. Умею создать уют в доме. Для серьезных отношений желаю познакомиться с верным, надежным, самостоятельным мужчиной, твердо стоящим на ногах, без вредных привычек и проблем. Альфонсов, пьющих и судимых прошу меня не беспокоить. Обязательно фото (верну) и конверт. Подробности при переписке. Писать по адресу: 617140, Пермская обл., Очерский р-н, д.Лужково, до востребования, Коротковой О.И.

**Д: 30/157**, волосы светлые, глаза серые, порядочная, добрая, без вредных привычек, образование высшее. Для серьезных отношений желаю познакомиться с добрым, умным, порядочным мужчиной, без вредных привычек и жилищных проблем. Из мест лишения свободы и пьющих прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 307410, Курская обл., пос.Коренево, Кореневский р-н, ул.Осипенко, д.69, Светлане.

**Д: 31/165**, симпатичная, русоволосая, зеленоглазая, приятной полноты, добрая, с чувством юмора, без детей, вредных привычек и особых проблем. Желаю познакомиться с порядочным, надежным, самостоятельным мужчиной до 40 лет, желающим создать семью с детьми. Из мест лишения свободы и пьющих прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 188760, Ленинградская обл., г.Приозерск, а/я 6, Наталье.

**Д: 35/165**, симпатичная, без вредных привычек, по гороскопу Телец, есть сын 11 лет. Желаю познакомиться с добрым ласковым мужчиной до 40 лет без вредных привычек. Из мест лишения свободы прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 394007, г.Воронеж-7,



природы, животных, интересы разносторонние. Для серьезных отношений желаю познакомиться с добрым, заботливым, порядочным, внимательным мужчиной от 50 до 65 лет. Жду подробное письмо с фото. Писать по адресу: 427962, Удмуртия, г.Сарапул, до востребования, Кочкиной А.

**Д: 56/158/77**, вдова, приятной внешности, порядочная, добрая, заботливая, без детей и вредных привычек. Буду рада знакомству с надежным мужчиной, чтобы вместе прожить оставшиеся годы в заботе, понимании и уважении. Писать по адресу: 602284, Владимирская обл., Муромский р-н, п/о Савково, ул.Советская, д.15-9, Галине.

**Д: 57/165**, приятной внешности, скромная, заботливая, ласковая. На пенсии, имею дом, усадьбу, сад. Для серьезных отношений желаю познакомиться с мужчиной от 55 до 60 лет. Писать по адресу: 347836, Ростовская обл., х.Масаловка, Кооперативная, д.101, Богдановой Галине.

**Д: 59/157/63**, симпатичная, хозяйственная, трудолюбивая, без вредных привычек. Люблю сад-огород, жильем обеспечена. Для создания семьи желаю познакомиться с одиноким пенсионером, близким по возрасту, русским, не судимым, без вредных привычек, честным, добрым и трудолюбивым. Желателен переезд ко мне. Писать: 140301, Московская обл., г.Егорьевск, а/я 1, Людмиле.

**Д: 62/158/62**, приятной внешности, порядочная, добрая, хорошая хозяйка, без вредных привычек. Имею жилье, сад, огород, хозяйство. Для создания семьи желаю познакомиться с порядочным обеспеченным мужчиной от 62 до 67 лет, с умелыми руками, без вредных привычек, желательно «серверянином» или военным в отставке, согласным на переезд ко мне. Нытиков и злоупотребляющих спиртным прошу меня не беспокоить. Мой адрес: 346863, Ростовская обл., Неклиновский р-н, с.Натальевка, Рытиковой Валентине.

**Д:** Желаю найти друзей по переписке. Кому одиноко, пишите, отвечу всем. Мой адрес: 403301, Волгоградская обл., Михайловский р-н, ст.Арчединская, пер.Ленинский, д.12, Катерине.

**Д: 18 лет.** Приглашаю к переписке парней и девчонок, которые любят шумные тусовки, музыку, кому скучно и одиноко, кто хочет найти друзей. Возраст значения не имеет.

Из мест лишения свободы прошу меня не беспокоить. Писать: 171110, Тверская обл., г.Вышний Волочек, ул.Шишкова, д.7, кв.2, Наталье.

**М: 24 года**, симпатичный, надежный, трудолюбивый, заботливый, непьющий, без жилищных и материальных проблем. Был женат, детей нет. Желаю познакомиться с девушкой от 18 до 28 лет, ребенок не помеха. От вас фото (верну). Писать по адресу: 397164, Воронежская обл., г.Борисоглебск, ул.Фрунзе, д.13, Никульшину Алексею.

**М: 26/170**, симпатичный, добрый, общительный, трудолюбивый, без вредных привычек. Живу в частном доме, женат не был. Желаю познакомиться с девушкой до 26 лет, не склонной к полноте, без вредных привычек, можно с ребенком. Ради шуток прошу меня не беспокоить. Писать по адресу: 307800, Курская обл., Суджанский р-н, с.Гончаровка, ул.Полевая, д.4, Дмитрию.

**М: 26/175/67**, скромный, самостоятельный, доброжелательный, образование высшее, веду здоровый образ жизни, по гороскопу Козерог. Для создания семьи желаю познакомиться с доброй некурящей девушкой, любящей семейный уют. Легкомысленных и любительниц красивой жизни прошу меня не беспокоить. Желательно фото (верну). Писать по адресу: 396340, Воронежская обл., пос.Колодезный, ул.40 лет Октября, д.29, Андрею.

**М: 27/170/60**, не красавец и не идеал. Мечтаю встретить женщину до 40 лет с простым характером, обеспеченную, с чувством юмора, которая сможет сделать меня счастливым. Дети не помеха. Подробности при переписке. Мой адрес: 454038, г.Челябинск, ул.Монтажников, 7 «А», кв. 74, Цейну С.Ю.

**М: 29/189**, брюнет, серьезный, без вредных привычек. С целью создания семьи ищу стройную, верную добрую, скромную, домашнюю спутницу жизни от 24 до 29 лет, из благополучной семьи, без вредных привычек и бурного прошлого, жительницу Центральной России, Тверской области. Писать только с серьезными намерениями: 170100, г.Тверь, главпочтамт, до востребования, Алешину М.В.

**М: 30/175/70**, спокойный, уравновешенный, скромный, трудолюбивый, без вредных привычек, материальных и жилищных проблем. Для создания семьи желаю познакомиться

с девушкой до 33 лет, можно с ребенком. Писать по адресу: 393778, Тамбовская обл., г.Мичуринск, ул.Серафимовича, д.21, Виктору.

**М: 31/174/70**, молодой человек, уставший от одиночества и потерявший надежду встретить свою половинку, желает познакомиться с доброй ласковой девушкой для любви и счастья. Писать по адресу: 353680, Краснодарский край, г.Ейск, а/я 78.

**М: 32 года**, добрый, внимательный. Для создания семьи желаю познакомиться с девушкой, согласной на переезд. Фото обязательно. Писать по адресу: 143500, Московская обл., г.Истра, ул. 25 лет Октября, д.87, Григорию Б.

**М: 32/186/70**, жильем обеспечен, работаю на заводе, образование среднее. Желаю познакомиться с женщиной от 28 до 32 лет, которая должна быть для меня не только женой, когда у меня все хорошо, но и когда бывают проблемы, желательно из Воронежа. Писать: 394027, г.Воронеж-27, до востребования, Москаленко Виктору.

**М: 38/170**, украинец, простой, серьезный, небогатый, по гороскопу Лев. Живу с родителями в сельской местности. Ищу свою половинку: добрую, неглупую, простую, скромную, от 28 до 38 лет, без бурного прошлого, из хорошей семьи. Писать только с серьезными намерениями. 413750, Саратовская обл., Перелюбский р-н, с.Марьевка, Сапьяну Михаилу.

**М: 47/168**, приятной внешности, надежный, одинокий. Для создания семьи желаю познакомиться с миловидной, стройной, порядочной женщиной от 25 до 40 лет, которая любит детей и мечтает о них, согласную на переезд в сельскую местность. Отвечу на письма с фото (верну) и конвертом. Писать: 396758, Воронежская обл., Богучарский р-н, с.Радченское, ул.Пролетарская, д.15, Кравченко Владимиру Владимировичу.

**М: 49/170/85**, честный, порядочный, с нерастроченным теплом, без вредных привычек и жилищных проблем. Умею забивать гвозди, работать в саду-огороде, мастерить. Давно в разводе. Страдаю от одиночества без женщины из-за пониженной потенции. Ищу понимающую женщину, которой тоже тяжело и одиноко. Писать по адресу: 129327, г.Москва, ул.Ленская, д.23, кв.81, Ивану.

**М: 50/182/86**, привлекательной внешности, физически сильный, не женатый, не судимый, без вредных привычек и материальных и жилищных проблем. Для создания семьи буду рад знакомству с добропорядочной, в меру полной женщиной до 45 лет, без детей, вредных привычек, материальных и жилищных проблем, можно с физическим недостатком. Рождение ребенка в браке обязательно. Мой адрес: 600015, г.Владимир, пр. Ленина, д.22, кв.11, Александру.

**М: 50/174/71**, бесребренник, без вредных привычек, с чувством юмора. Звезд с неба не хватаю, воровать, торговать не умею. Для создания семьи желаю познакомиться с простой, доброй, скромной женщиной, с чувством юмора, с которой можно заниматься хозяйством, пчеловодством. Жду писем от тех, кому плохо и одиноко. От вас фото (верну). Телефон приветствуется. Писать по адресу: 397550, Воронежская обл., Воробьевский р-н, с.1-е Никольское, ул. Героя Перегудова, д.37, Роману.

**М: 54/170**, пенсионер, симпатичный, холостой, серьезный. Имею дом-дворец, сад, огород. Желаю жениться на порядочной женщине от 50 до 55 лет. Кто хочет удачно выйти замуж и переехать ко мне, буду рад. Сын женат, живет отдельно в городе. Непорядочных и судимых женщин, а также из Елецкого района прошу меня не беспокоить. Отвечу на серьезные письма с конвертом, желательно фото (верну). Жду писем по адресу: Липецкая обл., Елецкий р-н, с.Голиково, ул.Речная, д.2, Орехову Николаю Алексеевичу.

**М: 55/175/72**, без детей и вредных привычек. Для создания семьи желаю познакомиться с женщиной. Мой адрес: 393800, Тамбовская обл., Староюрьевский р-н, с.Староюрьево, ул.Ломоносова, д.86, Щербакову Юрию.

**М: 65 лет**, разведен, детей нет, живу один в 1-комнатной квартире, в прошлом цирковой работник. Желаю познакомиться с женщиной не старше 50 лет (и чем моложе, тем лучше) с переездом ко мне. Писать по адресу: 142301, Московская обл., г.Чехов-1, Вишневый бульвар, д.5, кв.62, Федорову Николаю Павловичу.

**М:** молодой человек желает познакомиться с девушкой до 30 лет с целью крепких и длительных отношений. Писать: 188377, Ленинградская обл., Гатчинский р-н, пос.Дружная горка, ул.Введенского, 6-102, Леониду Николаевичу.



## Доска объявлений

Уважаемые читатели! Рубрика «Доска объявлений» поможет увлеченным людям найти друг друга, поделиться опытом (но за последствия переписки редакция ответственности не несет). Объявления по купле и продаже будут публиковаться, если в конверт будет вложена ксерокопия подписного абонемента на нашу газету на полугодие.

✓ «Приглашаю для постоянного места жительства женщину 50 лет (можно старше) для помощи по хозяйству. Вышлю наложенным платежом пух козий, пряжу, оренбургские шали и паутинки. Продаётся дом с газовым отоплением, природа, как в Швейцарии, культуры спеют, как на юге. Писать: 462140, Оренбургская обл., Саракташский р-н, с.Желтое, ул.Кооперативная, д.24, Федоровой Ольге Павловне».

✓ «Могу выслать наложенным платежом: пергу (1 кг – 300 руб.), забрус (1 кг – 350 руб.), прополис (1 г – 3 руб.); сотовый мед (1 кг – 150 руб.). Писать: 396132, Воронежская обл., В-Хавский р-н, с.Никоново, ул.Веселая, д.50, Богунову Николаю Ивановичу. Тел.: 8-905-657-35-74».

✓ «Хотели бы купить домик в сельской местности возле озера, реки, леса с участком земли от 10 соток. Может, кто напишет нам, расскажет о местности, вышлет вырезки из газет о продаже домов.

Заранее благодарны. Пишите: 143581, Московская обл., Истринский р-н, с.П.Слобода, ул.Свободы, д.1, до востребования, Потапову А.Н.»

✓ «Продается 4-комнатная квартира на 3-м этаже 5-этажного дома, солнечная сторона, центр, рядом автостанция, вокзал. Общая площадь 59,1 м<sup>2</sup>, жилая 44,7 м<sup>2</sup>, туалет, ванная. Звонить вечером по тел.: 2-42-48, 2-44-24. Писать: 397482, Воронежская обл., п.г.т. Таловая, ул.Солнечная, д.39, кв.2, Подкопаевой Вере Максимовне».

✓ «У меня в хуторе есть дом. Хутор находится в экологически чистом районе. Дом деревянный, обложен силикатным кирпичом, рядом огород, сад, есть водопровод, во дворе колонка. Продам недорого. Может, есть переселенцы, одинокие пенсио-

Уважаемые читатели! Если вы заметили, на страницах нашей газеты не публикуются платные объявления рекламного характера. Рубрики «Совет из конверта» и «Доска объявлений» созданы, чтобы помочь нашим читателям со всех уголков России обменяться полезной информацией. Мы не можем проверить достоверность материалов публикуемых в указанных рубриках, поэтому на 1-й и 30-й страницах газеты постоянно печатаются предупреждения об этом.

Просим вас: чтобы не стать жертвами обмана, будьте исключительно внимательны, когда откликаетесь на объявления или начинаете переписку.

неры, желающие пожить в свое удовольствие, им этот дом подойдет. В хуторе есть магазин, медпункт, есть работа. Кого заинтересует, пишите по адресу: 346263, Ростовская обл., Шолоховский р-н, х.Чукаринский, Каравасовой Валентине Леонидовне».

✓ «Продается деревянный дом площадью 90 м<sup>2</sup>, участок 50 соток, сад, асфальт, подводится природный газ, рядом заповедник, озера. Село большое: 3 школы, больница, детсады, ясли. Звонить по тел.: 8-906-544-12-68, писать по адресу: 391191, Рязанская обл., Истье, Старожиловский р-н, ул.Новоселов, д.10, кв.2, Борисовой Людмиле Ивановне».

✓ «Предлагаю по предоплате семена стевии (22), готовый мицелий грибов вешенка (50), опят (50), шампиньонов (100), шиитаке (100). Рекомендации по выращиванию прилагаю. Кроме того, есть готовый к употреблению березовый гриб чага (43 руб. – 100 г) и семья льна (14 руб. – 100 г). Заказ от 100 руб. + почтовые расходы 25-35%. От

вас конверт с обратным адресом. Писать по адресу: 172071, Тверская обл., Торжокский р-н, п/о Кр.Торфяник, до востребования, Елисееву Николаю Ивановичу».

✓ «Мне 65 лет, родом я из Хакасии (г.Абакан). Сорок лет прожила в Алма-Ате, мечтала о деревенской жизни. В 1997 году переехала в Россию, купили в деревне квартиру в 6-квартирном доме. Но в течение нескольких лет дом опустел по разным причинам, и остались мы в нем два пенсионера. Квартира хорошая, дом кирпичный, отопление газовое. Хотели бы переехать в Хакасию (в деревню недалеко от Абакана) и купить недорогой домик, пригодный для жилья. Может кто желает поменяться, пишите по адресу: 413530, Саратовская обл., Ершовский р-н, п.Лесной, Трубочановой Н.И.»

✓ «Продам недостроенный жилой дом 33,6 м<sup>2</sup> в г.Курске в полукилометре от центра, есть газ, участок 7 соток. Тел.: 8-906-693-33-81, Кухтиновой В.Н.»

## И ГАЗОМ, И ДРОВАМИ

(Окончание. Начало на стр.11)

Газ — экологически чистый вид топлива, но очень «ответственный», поэтому необходимо соблюдать определенные правила. Кстати, в отличие от угля газ не оставляет сажи. И все же дымоход может засориться по другой причине: или осыплется штукатурка с кирпичей, или ветер занесет листья. Поэтому хотя бы раз в год дымоход необходимо осматривать.

Корр.: — Можно ли переоборудовать печ-

ку под топку, например, дровами? Ситуации бывают всякие, вдруг по какой-либо причине прекратится подача газа.

А.Мясников: — Конечно, можно. В этом еще одно преимущество газовой печки. Нужно только вызвать работника газовой службы, который демонтирует форсунку и тогда, пожалуйста, топите дровами.

Корр.: — Александр Юрьевич, если к даче еще не подвели газ, а зимой хочется выехать

на свежий воздух, можно ли сложить печку сначала «под дрова», а потом «перевести» ее на газ?

А.Мясников: — В этом случае печник должен сложить печку с тремя дымооборотами (то есть рассчитанную на форсунку) и ее можно будет временно топить дровами. С учетом одного нюанса. Если дачный домик небольшой, в две комнаты. Тогда тепла будет достаточно. Капитальный большой дом, к примеру, в четыре комнаты такая печка не отопит, тепла будет маловато.

Беседу вела О.Косых.

## Благодарности

✓ «Хочу поблагодарить вас от всей души, с вашей помощью добилась субсидии на оплату квартиры и услуг. Светлана Викторовна Гончарова, г.Калач, Воронежская обл.».

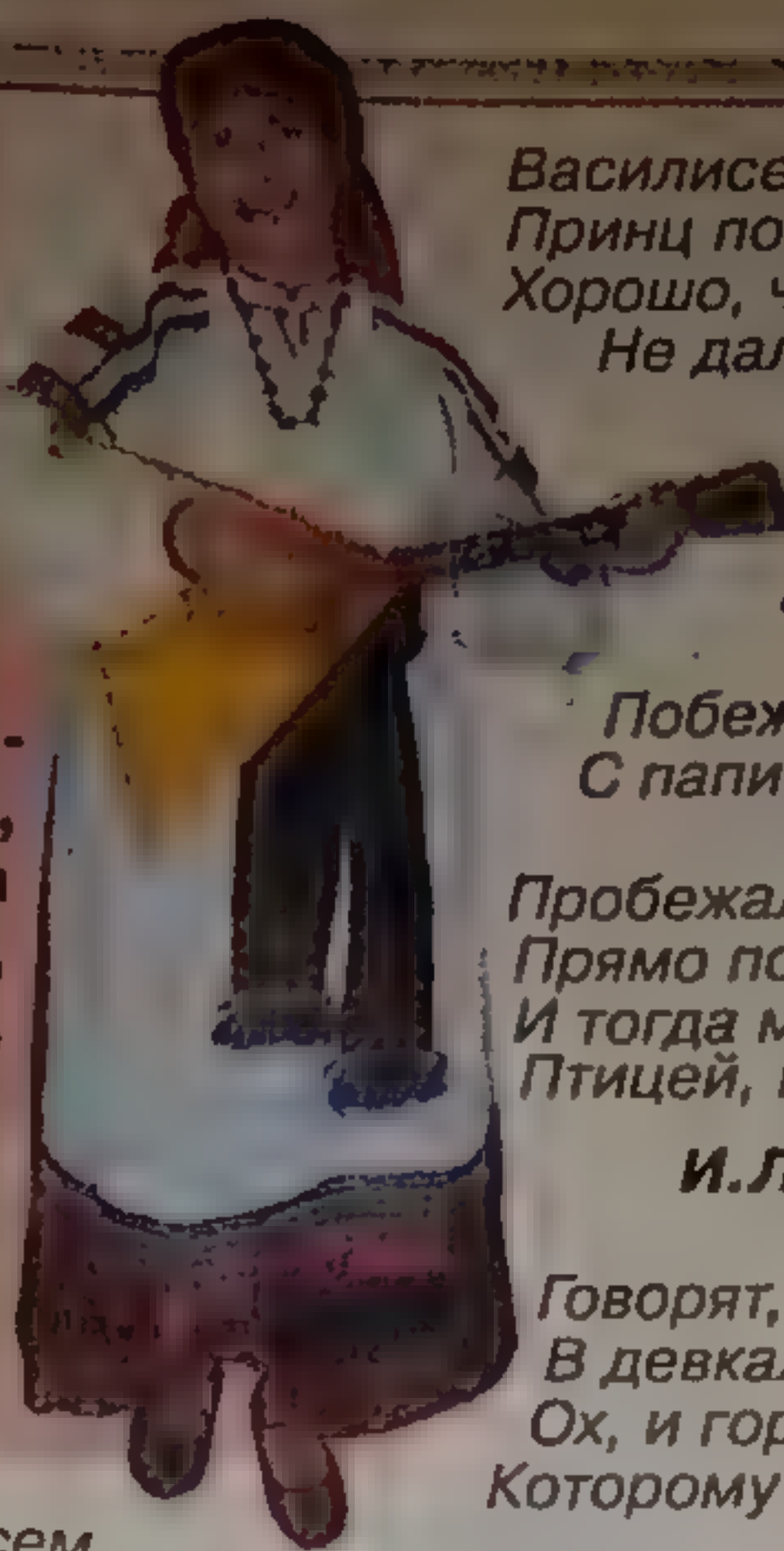
✓ «Благодарю редакцию газеты, что информируете своими советами и новинками во всех видах деятельности садоводства, овощеводства и многом другом. Спасибо, что вы есть. Павел Петрович Мищенко, р.п.Кантемировка, Воронежская обл.».



# ВНИМАНИЕ!

## ИТОГИ КОНКУРСА ЧАСТУШЕК

В предыдущем номере мы подвели итоги конкурса частушек. Мы от души повеселились, читая сочинения наших читателей. Еще раз поздравляем с победой Б.Пушевского (г.Орел), М.Мальцеву (г.Омск), Р.Бозяева (д.Бортнево, Московская обл.), Е.Самбулову (Воронежская обл.), Н.Полушину (с.Вильгорт, Республика Коми), И.Бусахину (п/о Рахманово, Московская обл.). Продолжаем публиковать творения победителей и участников конкурса частушек.



Василисе в борщ стрелой  
Принц попал поддатый!  
Хорошо, что раздолбаю  
Не дали гранату!

В день женитьбы  
с горяча  
Царевич вместо  
лука

Побежал жену искать  
С папиной базукой!

Пробежала как-то мышка  
Прямо по моей ноге:  
И тогда мой голос взвился  
Птицей, как у Кабалье.

И.Левченко, г.Тула.

Говорят, что боевая,  
В девках не остануся —  
Ох, и горе же тому,  
Которому достануся!

Девушки — того, того,  
Любить не надо никого!  
Кто не любит никого —  
Здорово сердце у того!

Голубые глазки злые,  
Карие — лукавые,  
У миленка черненьки,  
Завсегда веселеньки!

Кари очи — до полночи,  
Голубые — до утра.  
Кари очи изменяют,  
Голубые никогда!

Говорят, замужним плохо,  
Одиночкам каково!  
Как проснешься —  
повернешься:  
Рядом нету никого!

Не ходите девки в замуж,  
Как моя головушка.  
Лучше деверя четыре,  
Чем одна золовушка!

Из колодца вода льется —  
Вода мутноватая.  
Муж напьется, раздерется,  
Жена виноватая!

Сеял репу, сеял редьку,  
Никотора не взошла.  
Сватал девку, сватал  
бабку,

Никотора не пошла.  
Пересею — все взойдет,  
Пересватаю — пойдет!

Я на пенсию пошла,  
Немного приделася.  
Руки, ноги отдохнули —  
Деда захотелось!

Ох, досада не рассада,  
Не рассадись по грядкам.  
А кручина не лучина,  
Не сожжешь по вечерам.

Полюбил меня Иван  
Горячо и пылко,  
Но еще сильнее ему  
Нравится бутылка!

Кабы теща мне купила  
Новенькую Ладу,  
Я б ее расцеловал  
Спереди и сзади!

Жарко-жарко страдовать,  
Жарко сенокосить,  
Жалко, миленький, тебя  
От себя отбросить.

Ко мне милый подошел,  
Говорит, что я нашел.  
Он нашел — и я нашла.  
Борьба за качество пошла!

Ох ты, миленький мой,  
Стоишь дорогого,  
При тебе люблю тебя,  
Без тебя — другого!

Мне не надо пуд муки  
И не надо сита.  
Меня муж поцелует —  
Я неделю сыта!

Ох, теща моя,  
Буду разводиться,  
Твоя дочь подо мной  
Плохо шевелится!

Ах, зять, дорогой,  
Что-то мне не верится,  
Под хорошим мужиком  
И доска шевелится!

Я спрошу у рыболова:  
— Рыба ходит ли по дну?  
Я спрошу у дорогого:  
— Любишь двух или одну!

Я во Питере бывал,  
Москву-город видывал,  
Деревенскому житью  
Завсегда завидовал!

Отчего любовь такая  
К человеку вяжется?  
Некрасивого полюбишь,  
А красивым кажется!

Говорят, что не расстаться,  
Я шутя рассталася,  
Посреди воды на камушке  
Одна осталася!

Говорят, что некрасива,  
Знаю, не красавица,  
Но не все красивых любят,  
Кто кому понравится.

М.Мальцева, г.Омск.

В Мелеузе на базаре  
Подралися продавцы  
Горько плакала редиска  
И рыдали огурцы!

Меня милый провожал  
Всю дорогу целовал  
Сколько звездочек  
на небе,  
Сколько раз поцеловал!

Я хотела похудеть,  
Принимала зелья,  
Теперь бедна сирота  
Не пролезу в ворота!

Л.Ссмавина,  
г.Мелеуз, Башкирия.

Я купила телевизор —  
Он хорош на первый

взгляд,  
Но а в нем одна реклама —  
Так снесу его назад.

Я миленка своего  
Директором сделаю:  
Нефтяной куплю завод  
И машину белую.

Пришел домой пьяный  
муж —  
Вот была потеха!  
Стоял в шапке без трусов —  
Я лопнула от смеха.

Как у нашем у пруду  
Живет рыбка по пуду.  
Ловит только председатель,  
Это наш работодатель.

Полюбила агронома —  
Агроном ходил ко мне.  
Мы, бывало, проверяли  
Все посева на заре.

Мужики вы, мужики,  
Залитые очи,  
Чтоб жену свою обнять,  
У вас нету мочи.

У меня сосед-любовник  
Лез ко мне через плетень.  
И что было в нем святое  
Оторвал ему кобель.

Вот такую вот частушку  
Пропою я вам, друзья,  
Инвалид теперь любовник,  
Поддал в суд на кобеля!

У меня красивый муж —  
Нигде не работает.  
Наварю кастрюлю щей —  
За минуту слопают.

Е.Самбулова,  
Воронежская обл.

Перестройка научила  
Самогоночку варить:  
Из полпуда —  
восемь литров.  
Вся до капельки горить!

Водку мы совсем  
забыли,  
Мясо мы не кушаем —  
Мы включаем телевизор  
И рекламу слушаем.

Есть в колхозе  
птицеферма,  
И другая строится,  
А колхозник видит яйца,  
Когда в бане моется.

Мене милый изменил,  
Я упала перед ним,  
Что ж я, дура, падаю  
Перед этим гадою!

У миленка под кроватью  
Самогонный аппарат.  
Я рожу ему ребенка —  
Будет он дегенерат!

Я купила самокат —  
Будет Ваня очень рад!  
Он заядлый пьяница —  
Поедет и растянется!

Папа сыну Степочке  
Подносил по стопочке.  
Когда Степа стал Степаном,  
Начал водку пить стаканом!

Погоди, милый, жениться —  
Погуляй по улице.  
Еще перина не готова —  
Перышки на курице.

Эх, шаль, моя шаль,  
Кисти не на месте.  
У меня миленок есть —  
Килограмм на двести!

Н.Разинкова, с.Плотавец,  
Белгородская обл.

Змей Горыныч за столом  
На бутылку пялится:  
В шести зыркалках троится,  
Много получается!

Взял царевич себе в жены  
Квакшу цвета хаки.  
Но хоть с тещей повезло —  
Будет только квакать!



# Анекдоты

Объявление: «Познакомлюсь с красивой девушкой для создания крепкой семьи на одну ночь».

Мужик в метро разгадывает кроссворд и спрашивает у соседа:

— Простите, а вы не знаете, что такое «инструмент для игры в бильярд из трех букв», последняя «И»?

— Кий! — отвечает сосед.

— А, спасибо! А у вас стирательной резинки не найдется?

У Мойши родился сын. Он приглашает гостей на праздник:

— Когда придете, в дверь стучите ногами.

— А почему ногами?

— Таки я надеюсь, вы не с пустыми руками придете.

Как вас принял Джонсон?

— Нельзя сказать, чтобы очень гостеприимно. На стол была подана только пепельница.

Журналист задает вопрос известному художнику:

— Самое радостное событие для художника — это первая выставка его картин?

— Нет, пожалуй, самое радостное событие — это когда у него впервые украдут какую-нибудь картину.

Ваня, ты чего такой богатый — может, заводик имеешь или публичный дом?

— Да не. Просто маманя меня в капусте нашла.

В этом озере удить рыбу нельзя, — говорит егерь.

— Вот как?! А я-то думаю, чего это она не клюет!

**Ответственная за выпуск — А.А.Корнеева.** Общественная редколлегия: А.Б.Беляев, канд. биологических наук, ВГУ; Н.С.Быханов, селекционер-любитель.

Использование материалов газеты «Сто советов» без разрешения редакции запрещено.

ISSN 1812 3406



9 771812 340004 >

**Индексы газеты**  
«Сто советов» — 51177, 11177.  
**Общий тираж 374550.**

Заказ 3840. Тираж ОАО «ИПФ «Воронеж» 114900.

ОАО «ИПФ «Воронеж», 394000, г. Воронеж, пр. Революции, 39.

Время подписания номера в печать 25 10 06.  
го графику — 18 00 номер подписан — в 18 00.

Пишите: 394026, г.Воронеж,  
ул.Плехановская, 53.  
Редакция: (4732) 52-17-08,  
77-72-78

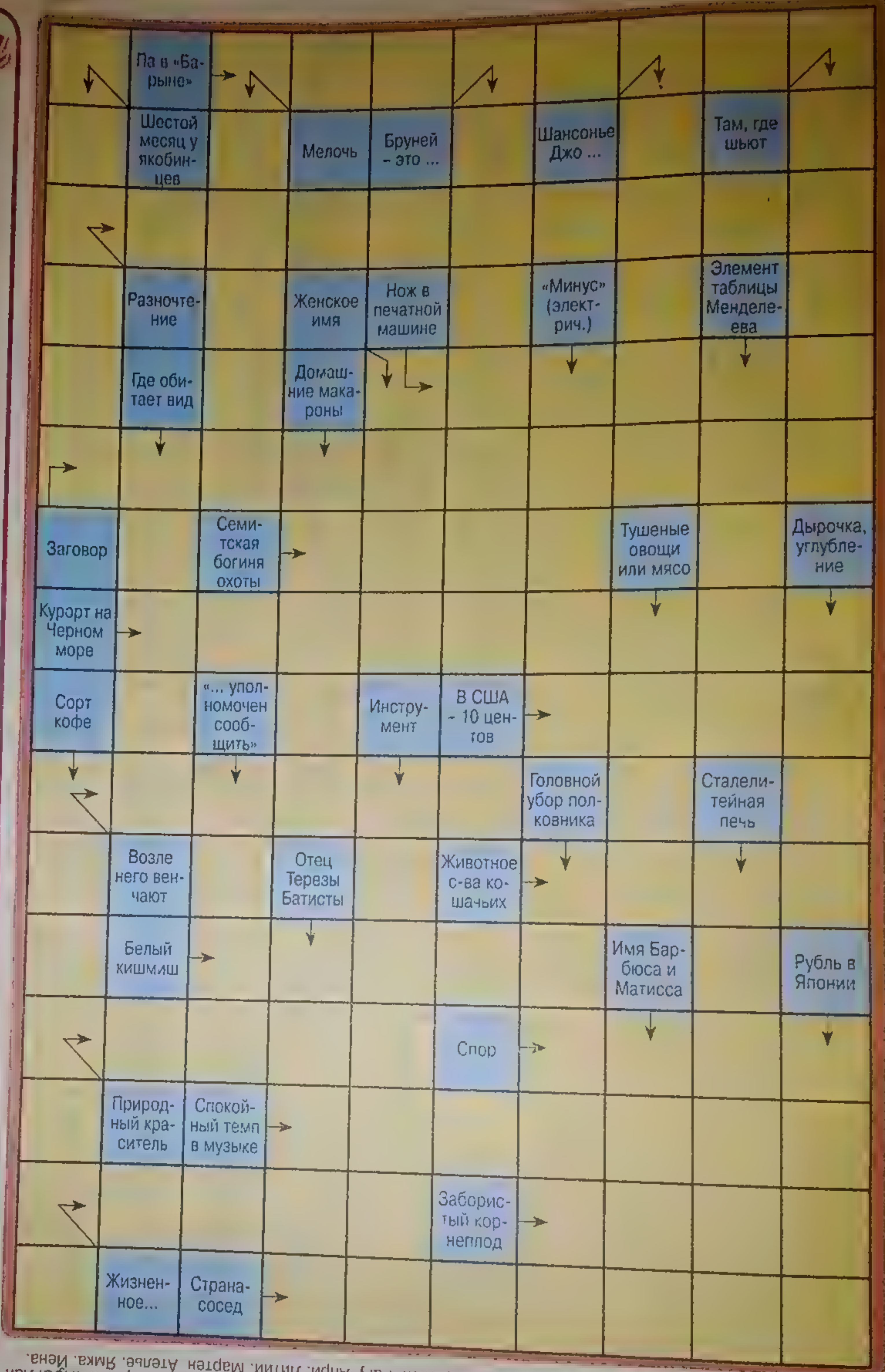
Бухгалтерия: т/ф (4732) 52-24-17

E-mail: mail@100sovetov.vrn.ru

Авторы несут ответственность за достоверность фактического материала. Рукописи не рецензируются и не возвращаются.

**Главный редактор**  
**Е.Н.БОКОВА.**

Газета зарегистрирована Комитетом Российской Федерации по печати №016558 от 29 августа 1997 года.  
Цена договорная



**Ответы. По горизонтали.** Присядка Несогласие, Ракель Заклинание, Анаст. Евпатория, Дайм, Антар, Пума, Сага, Басма, Пар, Анданте, Крео Хрен Украина, Ванга, Арабика, Ареал, Пусак, ТАСС, Лап-ша, Амаду, Рина, Рубанок, Султанат, Катод, Панаха, Дассен Ралу Анри, Лития, Мартен Атерле, Ямка, Нена.

**Уважаемые распространители печатной продукции!**  
В редакцию нередко приходят письма читателей, где они сообщают о том, что газету «Сто советов» не всегда найдешь в торговой сети (особенно актуально это для Москвы). Редакция предлагает делать заказы на газету и ее спецвыпуски до 20-го числа каждого месяца по телефону: 8(4732) 77-72-78 с 10 до 12 час. (кроме суб., воскр.). Доставка по Москве и до некоторых городов — за счет редакции. Оптовые цены дешевле.

Присланные в редакцию материалы не рецензируются и не возвращаются.



НАРОДНЫЕ РЕЦЕПТЫ ДОМАШНИХ ЗАГОТОВОК



Газета удостоена  
Знака отличия  
выставки  
«Пресса-2007»

# Это 1000 Советов

СПЕЦВЫПУСК

№ 8 (189) АВГУСТ 2007г

**КАК СБЕРЕЧЬ  
ЯБЛОКИ И ГРУШИ**

**МОЧИМ, КВАСИМ,  
МАРИНУЕМ**

**35 ЭКСТРА РЕЦЕПТОВ  
ДОМАШНИХ НАЛИВОК,  
НАСТОЕК И ВИН!**

**ВАРЕНЬЕ НА КСИЛИТЕ**

**ОГНЕДЫШАЩИЙ  
ВУЛКАН К СТОЛУ**

**СИДР ЯБЛОЧНЫЙ  
И СЕКРЕТНАЯ ВОДКА**

**КАК САМИМ  
КУРАТИ НАСУШИТЬ**

**СЫР... ИЗ ТЫКВЫ**

**ЗАМОЧУ-КА ЯБЛОЧКИ**

**КАБАЧОК  
А-ЛЯ АНАНАС**

Внимание! С 1 июля по 31 августа во многих регионах России проводится досрочная подписка на газету «Сто советов» на I полугодие 2008 года. При досрочной подписке стоимость газеты будет дешевле. Под рубрикой «Совет из конверта» мы публикуем советы читателей, а не рекомендации специалистов.





## О ЯБЛОКАХ

Существуют несколько признаков, по которым определяют спелость яблок: яблоко отделяется от ветки при слабом повороте плода; окраска кожицы переходит в цвет, свойственный данному сорту; семена начинают приобретать коричневый цвет.

Яблоки для хранения лучше снимать утром, после высыхания росы, в хлопчатобумажных перчатках, стараясь не повредить восковой налет плода. Надо стараться при уборке не сломать веточки, чтобы не потерять урожай следующего года. Сначала снимают плоды с нижнего ряда веток, затем с верхнего, используя плодосъемники. Упавшие яблоки хранению не подлежат.

Снятые плоды укладывают в ящики, переслаивая их стружкой от лиственных деревьев, и помещают в хранилище с температурой  $+2^{\circ}\text{C}$ ... $+4^{\circ}\text{C}$ . Ящики располагают в 50 см от стен хранилища. Для улучшения вентиляции первый ящик ставят на 2–3 толстые рейки (в зависимости от длины ящика) толщиной 3–5 см. Затем на нижний ящик снова кладут рейки и ставят следующий ящик и т. д. Штабели ящиков располагают друг от друга на расстоянии 8–10 см. Влажность воздуха при хранении должна быть 85–90 процентов. Если она низкая, то при первом появлении вялости плодов (в



# КАК СОХРАНИТЬ ЯБЛОКИ И ГРУШИ

*В этом году многие садоводы пишут нам о том, что уродилось много яблок и груш. Каким образом можно надолго сохранить урожай?*

ящиках верхнего ряда) около ящиков необходимо поставить ведро с водой или повесить мокрую мешковину.

Иногда яблоки (каждый плод в отдельности) заворачивают в белую чистую бумагу. Перед обертыванием яблоки нельзя протирать, чтобы не стереть естественный восковой налет, который способствует лучшей сохранности плодов. При неправильном хранении кожица и мякоть яблок темнеют, плоды становятся рыхлыми.

## О ГРУШАХ

Технология хранения груш близка к технологии хранения яблок, но имеет некоторые особенности. Груши, как и яблоки, не рекомендуются хранить в одном помещении с картофелем и корнеплодами. Закладывают их на хранение в начальной степени зрелости, когда плоды приобрели характерные для сорта размеры и покровную окраску, но мякоть еще плотная на ощупь. Температура хранения груш  $0^{\circ}\text{C}$ ... $+1^{\circ}\text{C}$ ; относительную влажность воздуха поддерживают на уровне 90–95 процентов.

При хранении груш в ящиках их укладывают следующим спосо-

бом: ящики выстилают бумагой, на дно насыпают слой мелкой стружки или нарезанной соломы, затем рядами кладут плоды плодоножкой в сторону, засыпают стружкой или соломой. Плоды следующего слоя укладывают сверху между рядами в углубления предыдущего ряда. В зависимости от величины груш в ящики их укладывают в 2–4 слоя. Верхний слой накрывают бумагой и засыпают стружкой или соломой.

В связи с тем, что кожица груш малоэластич-

на и очень чувствительна к нажимам, плотность упаковки должна обеспечивать неподвижность плодов, но без излишнего на них давления.

Также для лучшей сохранности перед закладкой в ящики груши можно оборачивать в бумагу, которая предохраняет плоды от увядания и перезревания.

Плоды груши перед употреблением в пищу дозаривают при температуре  $+15^{\circ}\text{C}$ ... $+20^{\circ}\text{C}$  в течение 5–10 дней до полного созревания.

В средней полосе России лучше выращивать для последующего их хранения такие сорта груши, как Чижовская, Лада, Москвичка, Нарядная Ефимова, Северянка, Космическая, Памяти Яковлева, Дочь Малгоржаты, Ярославна, Любимица Яковлева, Нежность, Осенняя Яковлева, Осенняя мечта, Светлянка, Елена, Бере зимняя. Не рекомендуется оставлять в саду такие сорта груши, как Тонковетка, Бессемянка. Первая дает плоды низкого качества, быстро перезревающие, вторая сильно поражается паршой.

## САДОВЫЕ ХИТРОСТИ

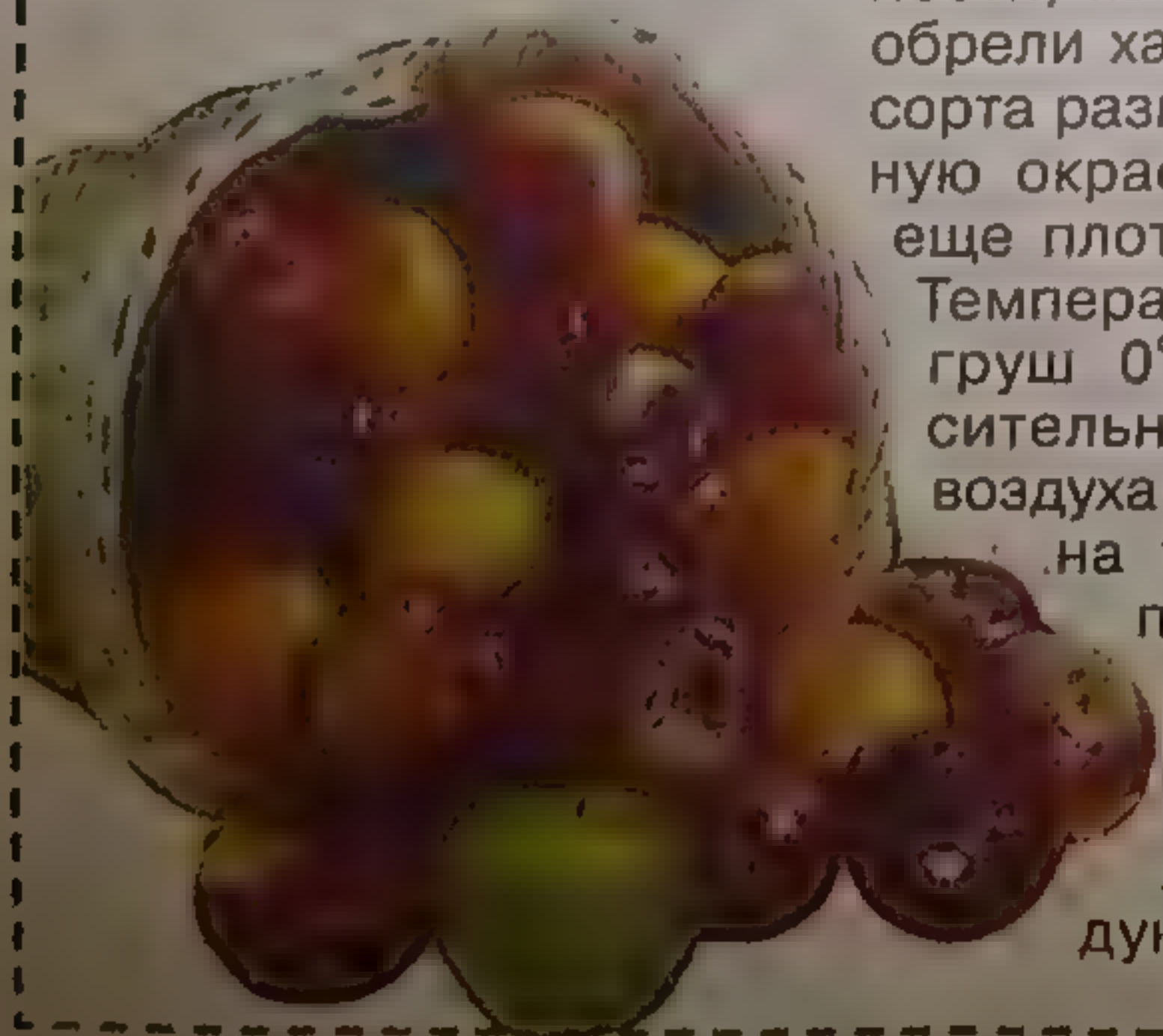
Лучше на хранение закладывать плоды груш с максимальным содержанием крахмала. Для этого проводят йодокрахмальную пробу. С дерева в разных местах снимают два плода, разрезают один плод поперек, другой — вдоль. На спичку наматывают вату, макают в пузырек с йодом и проводят по срезанным плоскостям груш. Если более половины плоскости груши окрашивается в темно-синий цвет — груши уже годятся для закладки на хранение. Если более половины плоскости остается неокрашенной — плоды подлежат только употреблению в пищу.

## СУШКА САДОВОГО ШИПОВНИКА

Как известно, плоды шиповника богаты витамином С. Однако в результате неправильной сушки витамин С может разрушаться.

Правильно сушить ягоды шиповника в целом виде, удалив цветоложе. Ягоды сначала помещают в духовой шкаф при температуре  $+100^{\circ}\text{C}$  на 10 минут. Это позволяет уничтожить ферменты, содержащиеся в плодах и действующие разрушительно на витамин С. Затем сушка плодов проводится при температуре  $+65^{\circ}\text{C}$  до готовности.

Е. Данковцева, аспирант ВГАУ.





## СПЕЦВЫПУСК

## РЕЦЕПТЫ ХРАНЕНИЯ И ДОМАШНИХ ЗАГОТОВОК

дюжина суперрецептов домашних вин, настоек, наливок, а также рецепты закусок к ним

Спецвыпуск — это приложение, составленное из писем, присланных нашими подписчиками на конкурсы «Совет из конверта», а также нашими читателями из разных уголков России и постоянными авторами газеты «Сто советов». Но прежде чем попробовать приготовить что-нибудь по приглянувшемуся рецепту, рекомендуем прислушаться к советам специалистов. И еще: для пробы приготовьте сначала небольшую порцию по выбранному рецепту.

У любой хозяйки есть свои «фирменные» рецепты салатов и закусок в зиму. Но всегда хочется попробовать что-нибудь новенькое. Записывайте рецептик...

### САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ



«4 кг свеклы, 2 кг сладкого перца, 2 кг репчатого лука, 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца.

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в подсолнечном масле до полуготовности. Вынуть шумовкой. Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 час, периодически помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, горький перец, пропущенные через мясорубку, соль по вкусу. Тушить 5–10 минут. В горячем виде разложить в стерилизованные банки и закатать.

Р.Букалова, г. Рязск».

### САЛАТИК «ОБЪЕДЕНИЕ»

«Для этого салата надо 5 кг красных помидоров, 2 кг болгарского перца, 2 кг репчатого лука и 1 кг моркови.

Все предварительно подготовленные овощи нарезать произвольно, перемешать и добавить 500 г подсолнечного масла, 200 г сахара, 100 г 6-процентного уксуса, соль — по вкусу. Варить на медленном огне 25 минут. Расфасовать по стерилизованным банкам, закатать.

М.Савостина, г. Белгород».

### ЛЕЧО «БОЛГАРИЯ»

Сладкий перец, томатный соус, соль (количество ингредиентов произвольное — все по вкусу), соль.

Сладкий перец очистить от плодоножек и семян, мелко нарезать. Томатный соус разбавить кипяченой водой в соотношении 1:1, довести до кипения, добавить нарезанный перец. Варить 10 минут, посолить. Кипящую массу разложить в стерилизованные сухие (!) банки, закатать, перевернуть до остывания.

### ИКРА КАБАЧКОВАЯ «ОСОБЕННАЯ»

«6 кг кабачков, 450 г лука, по одному пучку зелени укропа и петрушки, головка чеснока, 10 зерен черного перца, 1 стакан 6-процентного уксуса, 1 стакан растительного масла, соль и зелень, пряности — по вкусу, пачка майонеза (250 г).

Молодые свежие кабачки вымыть, нарезать пластинками толщиной 2–2,5 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Обжаренные кабачки вместе со свежим луком, чесноком и зеленью пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый перец и растительное масло. Смесь варить 30 минут, за 5 минут до готовности добавить майонез, разложить массу в пол-литровые банки (эта порция как раз на семью из четырех человек) и закатать, перевернуть до остывания.

Э.Никифорова, Тамбовская обл.».

### АДЖИКА

3 кг помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 300 г яблок, 300 г растительного масла, 150 г чеснока, 250 г сладкого перца, 50 г корней петрушки, соль по вкусу, 50 г 9-процентного уксуса..

Все овощи и яблоки пропустить через мясорубку, влить растительное масло, добавить соль и пряности, варить 1,5 часа. Добавить уксус. Закатать, перевернуть до остывания.

### ПОМИДОРЫ В ЖЕЛЕ

«Заливка: на 1 л воды — 70 г сахара, 40 г соли, 1 чайная ложка 70-процентной уксусной эссенции; 30 г желатина, черный перец, гвоздика, лавровый лист.

Желатин замочить на полчаса. На дно банок положить специи. Подготовленные мелкие помидоры уложить в банки. Сверху положить 2–3 кольца лука. Заливку закипятить, положить желатин, размешать. Залить помидоры кипящей заливкой и стерилизовать пол-литровые банки 7 минут. Перед закаткой в каждую банку добавить уксусную эссенцию. Закатать.

А.Ломова, г. Воронеж».

### СОУС «СОЧИНСКИЙ»

5 кг помидоров, по 1 кг яблок, моркови, сладкого перца и репчатого лука, 1 стручок горького перца, 150 мл 6-процентного яблочного уксуса, соль и перец по вкусу.

Помидоры, яблоки, морковь, лук и горький перец пропустить через мясорубку. Варить на слабом огне 40 минут. Добавить измельченный сладкий перец, варить еще 10 минут. Смесь протереть через сито горячей, опять довести до кипения, добавить соль и перец, влить уксус. Соус горячим разлить в стерилизованные банки. Закатать.

### САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

«Огурцы — 2 кг, яблоки — 1 кг и зелень (эстрагон, укроп по 50 г) вымыть. Огурцы нарезать кружками, у яблок удалить сердцевину и нарезать ровными дольками. Добавить 40 г соли, 50 г сахара и 100 г растительного масла, все перемешать, дать постоять. Когда смесь выделит сок, поставить на огонь, довести до кипения, варить 10 минут, разложить в стерильные банки, закатать и перевернуть.

Р.Букалова, г. Рязск».



## СЕНЬОР-ПОМИДОР

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОМАТА

4,5–5 кг спелых помидоров помыть, порезать на небольшие куски, поместить в эмалированную кастрюлю и проварить до размягчения, помешивая. Остудить, протереть через дуршлаг, удаляя кожицу. Полученный томат варить 30 минут, постоянно помешивая, на медленном огне. Затем в кипящую массу добавить в расчете на 3 литра томата 30 г подсолнечного масла, 5–6 горошин черного перца, два очищенных болгарских перца, порезанных на мелкие кусоч-

ки, 3–4 лавровых листа и варить еще 10 минут. Соль и сахар добавить по вкусу. Кипящий томат залить до самых краев в стерилизованные банки. Закатать также стерилизованными крышками. Следует иметь в виду, что томатная масса уваривается почти в 2 раза по объему.

### ТОМАТНЫЙ СОК

Спелые плоды томатов хорошего качества тщательно моют и измельчают в эмалированную чистую посуду (таз, кастрюля). Полученную массу нагревают до температуры +75°C, дают ей остыть, затем протирают



через чистое сито или марлевую салфетку. Полученная масса без семечек и кожицы нагревается до температуры +90°C. В нее добавляются соль, специи — по вкусу. Масса доводится до кипения и разливается в предварительно стерилизованные банки, которые сразу закатываются.

О. Волкова.

## СОЛЕНЕНЬКИЕ ПО-МАТВЕЕВСКИ

Огурцы вымыть, обрезать кончики. На дно трехлитровой банки положить 12–15 вишневых листьев, 5–7 кусочков корня хрена, 4–5 порезанных зубчиков чеснока и 3–4 зонтика укропа с семенами. Положить огурцы в банку, доверху залить соленой некипяченой водой (на 1 л воды 1 столовая ложка соли без верха). Закрыть полиэтиленовой крышкой, поставить в прохладное место. При температуре около 0°C могут храниться до Нового года.

## «СТАРАЯ ПРАГА»

3 кг корнишонов (очень маленьких зеленцов), 200 г мелкого лука (можно взять севок), 100 г корней хрена, укроп. Для маринада: 2 л воды, 150 мл 9-процентного столового уксуса, 150 г сахара, 5 г горчичных зерен, 3 лавровых листа, 15 горошин черного перца, 60 г соли.

Огурцы вымыть, плотно уложить в стерилизованные банки, переслаивая очищенным луком, зонтиками укропа, кусочками корней хрена. Залить кипящим маринадом. Банки накрыть прокипяченными металлическими крышками. Дать постоять 5–10 минут. Маринад слить, довести до кипения, вновь залить огурцы. Закатать. Хранить в прохладном месте.

## МОЧЕНЫЕ ЯБЛОКИ

30 кг яблок, 13 литров воды, 1,5 литра свекольного сока, 150 г соли.

Яблоки тщательно вымыть в холодной воде, плотно уложить в подготовленную посуду плодоножками вверх. Воду довести до кипения, остудить, добавить соль и свекольный сок, перемешать. Залить яблоки полученной заливкой, накрыть их чистой плотной тканью, сверху положить ошпаренный кипятком деревянный кружок и гнет. Заливка должна полностью покрывать яблоки. Яблоки сразу же вынести на холод, хранить при температуре около 0°C.

## КВАШЕНАЯ КАПУСТА СКОРОСПЕЛАЯ



Кочан капусты массой 2–2,5 кг, морковь, чеснок по вкусу. Для 1 л маринада: 1 стакан сахарного песка, 1 стакан столового уксуса, 1 стакан растительного мас-

ла и 2 столовые ложки соли.

Капусту режут на крупные пластины и укладывают слоями в эмалированную кастрюлю, пересыпая каждый слой тертой морковью и чесноком. Затем уплотняют и заливают горячим маринадом. Капусту накрывают чистой тряпочкой, сверху ставят тарелку, перевернутую вверх дном, и банку с водой (гнет). Через сутки капуста готова. Для приготовления маринада указанные компоненты смешивают и кипятят.

## СОЛЕННЫЕ АРБУЗЫ

Небольшие зрелые арбузы с неповрежденной коркой и сочной плотной мякотью хорошо промывают в проточной воде, накалывают в нескольких местах, плотно укладывают в бочки. Бочки укупоривают, заливают через шпунтовое отверстие 6-процентным рассолом поваренной соли (на 1 л воды — 60 г соли) и выдерживают при комнатной температуре 1–2 суток. Затем при необходимости доливают рассол и закрывают шпунтовое отверстие. После предварительного брожения (в течение 2–3 суток) бочки выносят на холод. Арбузы можно солить и в банках. Для этого плоды разрезают и солят, как огурцы.

## ТЫКВЕННЫЙ СОК

Подготовленную очищенную тыкву нарезают небольшими кусочками. После измельчения отжимают сок в соковыжималке, сливают в кастрюлю, прогревают 15 минут при температуре +95°C и разливают в стерилизованные банки, накрывают прокипяченными крышками, устанавливают в кастрюле (на дно которой кладут ткань) с подогретой водой до +60°C и стерилизуют при +85°C: банки емкостью 0,5 л — 12 минут, 1 л — 15 минут, 3 л — 20 минут. После стерилизации банки немедленно закатывают. При желании в процеженный тыквенный сок можно добавить по вкусу ябло-  
О. Лободина.

Материалы полосы подготовила А. Корнесва.



# ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ

## АБРИКОСЫ

❖ Для компотов берут зрелые плоды с плотной мякотью. Мягкие плоды при пастеризации развариваются, и компот получается мутным. Не следует брать также абрикосы с пятнами, зеленые. Их лучше использовать на джем.

Крупные плоды хорошо консервировать половинками. Для этого их разрезают ножом по бороздке и удаляют косточку. Подготовленные плоды укладывают в банки рядами.

Мелкие абрикосы можно консервировать целиком, с косточкой или без нее. В последнем случае косточку аккуратно выбивают тоненькой палочкой со стороны плодоножки.

Сироп готовят различной концентрации. Для более кислых плодов на 1 л берут 500 г сахара, а для мало кислых — 300–400 г. Уложенные в банки плоды заливают горячим сиропом и пастеризуют при температуре +85°C: пол-литровые банки — 18 минут, литровые — 23 и трехлитровые — 35 минут. В компот из мало кислых плодов рекомендуется добавить 2 г лимонной кислоты на 1 л сиропа.

❖ Мытые абрикосы

разрезают по бороздке на половинки, удаляют косточки, опускают в горячий сироп и 2–3 минуты кипятят. Затем снимают с огня и выдерживают 6–8 часов, после чего варят до готовности.

Мелкие плоды можно варить целиком. Лучше взять плоды слегка недозрелые. В этом случае их накалывают, бланшируют в кипящей воде 1–2 минуты и немедленно остужают в холодной.

Сироп готовят из расчета: на 1 кг плодов 1–1,2 кг сахара и 1,5 стакана воды.

❖ Целые абрикосы лучше варить в три приема. Плоды заливают горячим сиропом, доводят до кипения и кипятят 5 минут. Затем снимают с огня и выдерживают 4–5 часов (повторить это 2 раза). После этого варенье варят до готовности.



## ТОМАТНЫЙ, ПОЛЕЗНЫЙ

Томаты, как и облепиха, очень богаты биологически активными веществами. Химический состав плодов томатов богат каротином; витаминами группы В. Среди органических кислот преобладают лимонная и яблочная. Томаты богаты калием, фосфором, железом, йодом, медью, хромом.

Томатный сок особенно полезен людям, страдающим гипертонией. Если регулярно употреб-

лять томатный сок без соли, то это может послужить хорошим профилактическим средством от глаукомы.

Полезен томатный сок при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Томаты — низкокалорийный продукт с высоким содержанием калия и небольшим содержанием натрия, что позволяет рекомендовать употребление свежих плодов или сока при нарушении солевого обмена, а также людям, страдающим ожирением.

С. Смирнова, врач-диетолог.

## ГРУШИ

Груши моют, очищают от толстой кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки и кладут в подсоленную воду, чтобы они не потемнели на воздухе (на 2 л воды берут 1 столовую ложку соли). Затем промывают в обычной воде. Если груши твердые, их бланшируют в кипящей воде 5–6 минут и немедленно охлаждают в холодной. Затем перекладывают в банки до высоты плечиков, заливают холодным сахарным сиропом (200–500 г сахара на 1 л воды), добавляют сок кислых ягод (красной или черной смородины, крыжовника) или смесь соков из расчета 1/2 стакана сока на литровую банку.

Добавлением в сироп сока кислых ягод или лимонной кислоты (2 г на

1 л сиропа) создают нужную кислую среду в компоте, обеспечивающую ему высокое качество.

Заполненные банки накрывают крышками, которыми будут закатывать, ставят в кастрюлю с холодной водой и, очень медленно нагревая, доводят температуру воды до 90 градусов. Пастеризуют при этой температуре литровые банки — 20 минут, трехлитровые — 35.

❖ Груши очищают от кожицы и сердцевин, нарезают дольками, бланшируют 5 минут в кипящей воде и охлаждают в холодной. Предварительно готовят сахарный сироп, взяв на 1 кг груш 1 кг сахара и 1,5 стакана воды. В горячий сироп опускают груши и варят в один прием. В конце варки добавляют 2 г лимонной кислоты на 1 кг плодов.

## СЛИВЫ

**Первый способ. Мелкие сливы** накалывают, а крупные разрезают пополам и удаляют косточки. Сливы плотно укладывают в банки и заливают горячим сахарным сиропом, для приготовления которого на 1 л воды берут 200–400 г сахара и пастеризуют при температуре +85°C: пол-литровые банки — 15, литровые — 20, трехлитровые — 35 минут.

**Второй способ** (для диабетиков). Подготовленные, как указано в предыдущем рецепте, сливы укладывают в банки, заливают кипятком или соком слив и пастеризуют при +80°...+85°C: пол-литровые банки — 15, литровые — 20 минут.

**Третий способ.** Подготовленные сливы укладывают в банки и заливают кипящим сахарным сиропом (200–400 г сахара на 1 л воды) или кипятком, накрывают крышками и выдерживают 3 минуты. Затем сироп сливают, снова нагревают до кипения и заливают

им банки на 3 минуты. В третий раз нагревают сироп до кипения, заполняют им банки под крышку, немедленно закатывают и опрокидывают вверх дном.

**Первый способ. Крупные сливы** с хорошо отделяющейся косточкой разрезают на половинки, вынимают косточки, опускают в кипящий сахарный сироп, выстаивают 3–4 часа. Затем снова ставят на огонь, дают закипеть варенью и вновь выстаивают до полного охлаждения. Так повторяют 3–4 раза. Последний раз варят варенье до готовности. Для приготовления сиропа на 1 кг очищенных плодов берут 1,2 кг сахара и 2 стакана воды.

**Второй способ.** Сливы с косточкой моют, накалывают, опускают в кипящий сахарный сироп, снимают с огня и выстаивают 3–4 часа. Варят в 2–3 приема.

Для приготовления сиропа на 1 кг плодов берут 1,2 кг сахара и 2 стакана воды.

Материалы полосы подготовила Г. Курлова.  
По книгам «Витамины круглый год» и «Ваш огород».



# ПОЛАКОМИМСЯ

**«Как высушить и сохранить абрикосы? В. Самой».**

— Абрикосы сушат на солнце, в русских печах, на лежанках, в духовках, сушильных шкафах, на газовых и дровяных плитах, а также в специальных сушилках. Считается, что предпочтительней сушить плоды на солнце. Абрикосы перед сушкой моют, разрезают пополам и удаляют косточки. Затем их на 10–12 минут погружают в водный раствор лимонной кислоты (1 чайная ложка лимонной кислоты на 200 г воды), что помогает избежать потемнения плодов при сушке. Затем выкладывают в один слой на сито и просушивают на солнце в течение 3–4 дней. Досушивают продукцию в тени до эластичности. Готовность определяется так. В ладони сжимают горсть сухих абрикосов. Если готовы, то при разжатии они принимают первоначальную форму и не слипаются.

Сушат в ситах в один слой. Обычно длина сита 1,2–1,5 м, ширина 0,7–0,8 м, высота каркаса — 4–5 см. Вместо сита можно использовать подносы. Делают их так же, только вместо сетки набивают планки с зазором 3–6 мм для прохождения воздуха. Во избежание подпаривания сито ставят повыше от земли на колышки или другие приспособления, чтобы снизу проходил воздух.

Считается, что еще один из способов, помогающий избежать потемнения плодов при сушке, это их проварка. Для

этого подготовленные твердые плоды средней спелости опускают в воду температурой +80°...+100°С и кипятят (бланшируют) до мягкости. Мягкость проверяется вилкой или ножом (плод должен легко соскальзывать при накалывании на вилку или нож). Технология дальнейшей сушки описана выше.

И еще один рецепт для гурманов. Выбрав твердые без изъянов плоды абрикоса (удалив из них косточки), опускают их в кипящий сироп. Для его приготовления растворите в 1 л воды 800 г сахара. Варить плоды следует 8–10 минут. Выложить на дуршлаг и дать стечь. При температуре +35°...+45°С их досушивают в духовке. Хранят эту продукцию в плотно закрытых стеклянных банках.

Держать курагу, как и другие сушеные фрукты и ягоды, можно в деревянных ящиках, фанерных, картонных коробках, упакованными в пергаментную бумагу. Для сохранения аромата курагу лучше хранить в плотно закрывающейся таре. Хранить сушеные абрикосы нужно в сухом прохладном месте. Отсыревшие плоды теряют свои качества и плесневеют. Для предохранения от плесени и от появления насекомых через некоторое время продукцию нужно прогреть в сушильном шкафу, духовке или русской печке при температуре +60°С в течение 30 минут.

*П. Корецкая, гл. технолог  
овощесушильного завода  
(Давыдовка).*



## АЙВА

### ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ

На 2 кг айвы — 5 стаканов сахара, 2 стакана воды.

Айву вымыть, положить в кастрюлю, залить водой, чтобы вода покрыла плоды, нагреть и кипятить 8–10 минут. Затем быст-

ро переложить айву в холодную воду и очистить ее ножом, разрезать плоды на 2 или 4 части, удалить сердцевину. Залить плоды горячим сиропом, приготовленным из сахара и воды, в которой варили айву. Через 3–4 часа выстаивания варить при кипении 5–8 минут. Затем дать выстояться 6 часов и варить еще 2 раза с 6-часовыми выстаиваниями. Расфасовать по банкам, закатать.

# ПОЛАКОМИМСЯ

## СЛИВЫ



### ВАРЕНЬЕ «БАБУШКИНО»

На 1,5–1,7 кг слив — 1 кг сахара.

Плоды перебрать, промыть, удалить косточки, пересыпать сахаром (половиной общего количества) и оставить на несколько часов, чтобы выделился сок. Слить сок в таз для варки, добавить остальной сахар. Когда сахар полностью растворится, положить ягоды и варить до готовности. Можно варить и с косточками — так варенье будет ароматнее. Расфасовать по банкам, закатать.

### ВАРЕНЬЕ ИЗ СЛИВ С ОРЕХАМИ

На 1,3–1,7 кг слив — 1 кг сахара, 4 стакана воды, 30–40 ядер грецких орехов.

Спелые твердые сливы, у которых мякоть легко отделяется от косточек, промыть. По желанию очистить от кожицы. Сложить в дуршлаг или сито, погрузить на 1–2 минуты в содовый раствор (1 чайная ложка пищевой соды на 1 л воды), чтобы сливы не окислялись на воздухе. Промыть холодной водой. Дать воде стечь. Удалить косточки. Вместо косточки в каждую сливу положить четверть ядра ореха. Приготовить сахарный сироп. Когда сироп немного остынет, положить сливы, фаршированные орехами. Поставить на огонь. Через 20 минут после закипания добавить сок половины лимона или 1/2 чайной ложки лимонной кислоты. Продолжить варить до готовности. Можно добавить ванильный сахар. Расфасовать по банкам, закатать.

### ВАРЕНЬЕ «УСЛАДА» БЕЗ КОСТОЧЕК

На 1 кг слив — 1,3 кг сахара, 600 г воды.

Для такого варенья лучше взять сливы с легко отделяющейся косточкой. После сортировки слив по степени зрелости удаляют плодоножки, моют, дают воде стечь, разрезают, плоды на половинки и удаляют косточки. Подготовленные половинки помещают в эмалированный таз и заливают горячим сахарным сиропом. Его готовят из расчета: на 1 кг плодов — 300 г воды и 600 г сахара. Варенье варят в три приема, с перерывами между варками по 8 часов. Оставшийся после приготовления сиропа сахар добавляют в варенье после каждого выстаивания в виде сиропа (на 1 кг слив — 100 г воды и 230 г сахара). Готовое варенье фасуют и закатывают.

### ПОВИДЛО БЕЗ САХАРА

Спелые плоды вымыть, разрезать на половинки и удалить косточки. Положить сливу в кастрюлю с толстыми стенками и осторожно подогреть под крышкой, периодически помешивая деревянной ложкой. Когда слива покроется соком, крышку снять и продолжать нагревать на медленном огне еще примерно 1 час. После этого отставить на 8–10 часов, затем подогреть на слабом огне до кипения и вновь отставить на несколько часов. То же самое проделать еще 2–3 раза. Уваренную массу протереть через сито. Повидло готово, когда сливовая масса уменьшится в 3 раза и будет отставать от стенок кастрюли. Повидло фасовать в горячем виде. Укупорить через 1–2 дня, когда на поверхности повидла образуется «корочка».



# СЛАДЕНЬКИМ!



## ЯБЛОКИ

### ЯБЛОЧНАЯ ПАСТИЛА

«Мы на зиму заготовили много яблок, и вот что я придумала. Вырезаю порченное и середину, яблоки тушу, добавив для пара воды. Как станут мягкими, протираю через дуршлаг (можно через мясорубку прокрутить) и, сложив в чугуны или в казан, опять тушу, пока пюре не станет густым. Потом на противень стелю полиэтилен, смазанный растительным маслом, и выкладываю пюре на противень слоем толщиной в палец (сахар не добавляю, так как яблоки сладкие), ставлю в слабо разогретую духовку (так, чтобы не жарило) и сушу до высыхания. По вкусу лакомство чем-то напоминает пастилу.

**Е. Будко, с. Хреновое, Воронежская обл.**

### ДЖЕМ КЛАССИЧЕСКИЙ

На 1 кг яблок — 500 г сахара, 15 г лимонной кислоты.

Твердые слабокислые яблоки очистить, нарезать дольками, положить в подсоленную или подкисленную воду. Очистки залить небольшим количеством воды, добавить лимонную кислоту и варить под крышкой около 20 мин. Отвар процедить, добавить в него сахар, довести до кипения и варить до тех пор, пока сироп не станет прозрачным. В сироп опустить нарезанные дольками яблоки и варить на слабом огне до готовности в один прием. Разложить по банкам, закатать.

### ЖЕЛЕ С КАЛИНОЙ

На 1 кг яблок — 1 кг калины, 1 кг сахара.

Кислые недозрелые яблоки нарезают на дольки и разваривают с ягодами калины в небольшом количестве воды.

Перекладывают в полотняный мешок и оставляют на ночь для стекания сока самотеком. Отжимать не следует! В сок добавляют сахар из расчета: на 1 л сока — 1 кг сахара, варят до готовности. Закатать.

### ПОВИДЛО «РУССКОЕ»

На 500 г яблок — 1 кг слив, 200–300 г сахара.

Кислые яблоки и спелые сливы без косточек нарезать дольками и распарить по отдельности с небольшим количеством воды в кастрюле под крышкой, а затем протереть через сито или дуршлаг. Яблочное и сливовое пюре смешать и варить до готовности. Сахар добавить перед окончанием варки. Расфасовать по банкам, закатать.

### ДЖЕМ ДОМАШНИЙ

Хорошо вымытые яблоки очищают от кожицы, нарезают на кусочки, помещают в эмалированную кастрюлю, добавляют воду (600–800 г на 1 кг плодов) и проваривают 10–15 минут. Затем подготовленные яблоки заливают горячим профильтрованным сахарным сиропом из расчета 1,1 кг сахара и 350 г воды на 1 кг подготовленных яблок. Массу уваривают до готовности. Горячий джем расфасовывают в подогретые сухие банки, герметически укупоривают и дают остыть, не переворачивая банок.

### ВАРЕНЬЕ ИЗ РАЙСКИХ ЯБЛОЧЕК

Райские яблоки очистить от плодоножек, вымыть, наколоть, пробланшировать в кипящей воде 3–4 минуты, охладить в холодной воде. Затем залить кипящим сиропом. Его готовят из расчета на 1 кг яблок — 1 кг сахара и 2 стакана воды. Варить в 3 приема по 7–10 минут с промежутками (выстойкой) между варками в 4 часа. Расфасовать по банкам, закатать.



## ГРУШИ

### ПОВИДЛО ИЗ ГРУШ

На 1,3 кг груш — 1 кг сахара, 0,5 стакана воды, ванильный сахар.

Груши перебрать, помыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину. Маленькие груши разрезать на две или на четы-

ре части, большие — на ломтики. Подготовленные груши положить в кастрюлю с кипящей водой, проварить в течение 5 минут, вынуть шумовкой, окунуть в холодную воду. Подготовленные фрукты залить горячим сиропом, приготовленным на воде, в которой варились груши. Довести до готовности. Добавить пакетик ванильного сахара. Можно варить груши в 2 приема, с 10-часовым выстаиванием. Расфасовать по банкам, закатать.

## АБРИКОСЫ



### ВАРЕНЬЕ «СЮРПРИЗ»

На 1 кг абрикосов — 2 стакана черной смородины, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Перебирают спелые, целые плоды абрикосов, удаляют косточки, а в серединку укладывают 1–2 ягодки смородины. Складывают в таз, заливают горячим сахарным сиропом, доводят до кипения и оставляют на 6 часов. Доводят до кипения, ва-

рят 10–15 минут, снова выстаивают. Операцию повторяют 2 раза. Доваривают до готовности. Варенье горячим фасуют в банки, закатывают.

### ВАРЕНЬЕ С КОСТОЧКАМИ

На 3,5 кг абрикосов — 7 стаканов сахарного песка, 0,5 стакана воды.

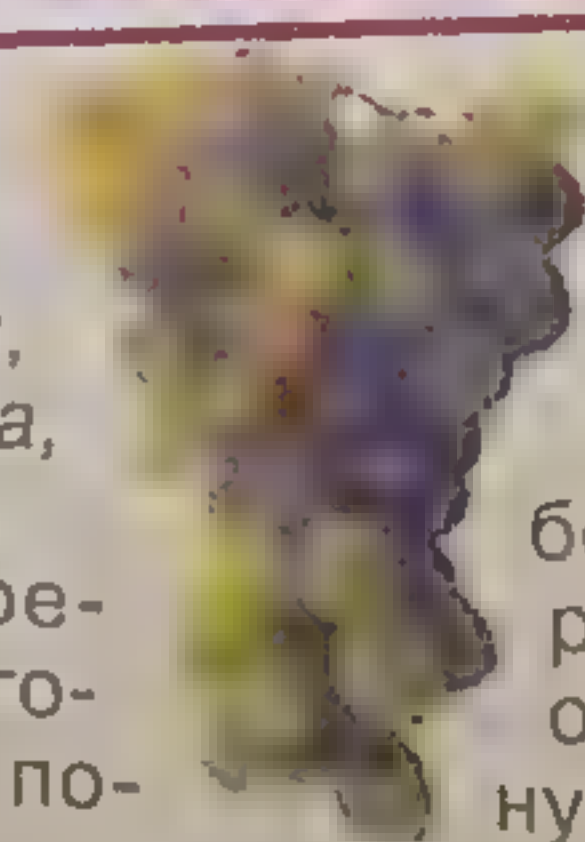
Взять абрикосы одинакового размера и зрелости, наколоть каждый плод в 3–4 местах, залить горячим сахарным сиропом и выдержать в нем 8 часов. Варить в 2 приема по 3–5 минут с выстаиванием между ними по 8 часов. Расфасовать по банкам, закатать.

### ВАРЕНЬЕ «АРОМАТНОЕ»

На 1–1,5 кг винограда — 1 кг сахара, 2 стакана воды, лимонная кислота, ванилин по вкусу.

Виноград перебрать, отделить ягоды от веточек, помыть. Приготовить сахарный сироп. Охладить. В охлажденный си-

## ВИНОГРАД



роп опустить ягоды. Довести сироп до кипения. Варить до готовности на слабом огне, в конце варки — на более сильном. Перед тем как снять с огня, всыпать чайную ложку лимонной кислоты и ванилин. Расфасовать по банкам, закатать.

## УНИВЕРСАЛЬНЫЙ РЕЦЕПТ «ПЯТИМИНУТКИ»

Чтобы сохранить в варенье больше витаминов и не допустить разваривания плодов, можно нагреть подготовленные ягоды в сиропе почти до его кипения, 5–10 минут подержать в горячем сиропе, разлить в банки и немедленно закатать. При этом можно брать меньше сахара для варки сиропа (500–700 г на 1 кг любых ягод).



## ЧЕМ ГОСТЕЙ УДИВИТЬ

У любой хозяйки обязательно есть рецепты «экзотических» блюд, которые способны приятно удивить. Предложенные рецепты можете смело добавит в свою кулинарную «копилку». Уверены, такого вы еще не пробовали.

### ВАРЕНЬЕ ТОМАТНОЕ

На 3 кг зеленых помидоров — 1 л воды, 2 кг сахарного песка, 3 лимона и 100 г ямайского рома (можно заменить хорошим коньяком, но не водкой).

Зеленые мелкие помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Положить их в холодную воду, довести до кипения, варить 3 минуты, затем вынуть из воды на дуршлаг и дать плодам остыть. Воду вылить. Довести до кипения 1 л чистой воды и 1 кг сахара, опустить помидоры в кипящий сахарный сироп, проварить 5 минут и оставить их до следующего дня. На следующий день сироп с помидоров слить, добавить в него еще 1 кг сахара, нарезанные ломтиками лимоны, довести до кипения, варить 20 минут. В кипящий сироп опустить помидоры и варить все вместе еще 20 минут, добавить ром, расфасовать, закатать.

### КОНОФИТОР «ИМБИРНЫЙ»

На 1,2 кг груш — 1,5 кг сахара, 3 лимона, 40 г имбиря, 2 палочки корицы.

Отжать из лимонов сок. Груши вымыть, очистить, разрезать на 4 части, удалить семена. Мякоть мелко нарезать и смешать с лимонным соком, сделать пюре. Очистить имбирь, нарезать маленькими кубиками и подмешать к грушевому пюре. Добавить сахар, корицу и, постоянно помешивая, вскипятить, затем варить до готовности. Удалить палочки корицы. Сразу же разлить кон-

фитюр в стерилизованные банки. Герметично укупорить закручивающимися крышками. Перевернуть банки вверх дном на 15 минут.

### МАРМЕЛАД ПО-МАКЕДОНСКИ

На 1,5 кг абрикосового пюре — 1 кг сахара, 0,5 кг моркови.

Приготовить пюре из абрикосов. Морковь очистить, вымыть и измельчить на крупной терке. Добавить морковь в горячее абрикосовое пюре и варить до размягчения. Размять и варить до загустения. Добавить сахар и при постоянном помешивании варить до готовности. Закатать.

### ЦУКАТЫ «ФУДЗИЯМА»

На 500 г японской айвы — 1 кг сахара, 300 г кабачков, 2,5 стакана воды.

Зрелые плоды айвы тщательно промыть, очистить от кожицы и, вырезав сердцевину, нарезать тонкими дольками. Молодые кабачки очистить от семян и кожицы, нарезать небольшими кубиками. Сварить из всего сахара и воды сироп, положить в него кабачки и айву. Доведя до кипения, снять с огня и отставить на 5–6 часов. Потом еще дважды повторить эту процедуру, давая каждый раз сиропу с плодами полностью остыть. Последний раз варить до готовности, извлечь из сиропа айву и кабачки, дать сиропу стечь, плоды обсушить, обсыпать сахарной пудрой и хранить в закрытой посуде при комнатной температуре. Сироп закатать отдельно.

### СЫР ИЗ ТЫКВЫ С ОБЛЕПИХОЙ

«На 1 кг тыквы — 200 г сахара, 200 г сока облепихи.

Тыкву моют, очищают от корки и семян, нарезают кусочками, пересыпают небольшим количеством сахара (50 г на 1 кг тыквы) дают постоять 2–3 часа и сливают отделившийся сок. Затем в тыкву добавляют остальную порцию сахара, заливают облепиховым соком, ставят на медленный огонь и варят до загустения массы. Срок варки зависит от сорта тыквы: быстрее варятся сорта с плотной, «мучнистой» мякотью. Готовую массу выкладывают в чистую плотную ткань, придают массе форму сыра и ставят под гнет на 2–3 суток. Затем сыр вынимают, смазывают растительным маслом и обваливают в размолотых на кофемолке семенах укропа.

### ЯБЛОКИ В ТМИНЕ

Яблоки моют, нарезают кусками, укладывают в кастрюлю, наливают немного воды и ставят на медленный огонь. Варят до загустения. Готовую яблочную массу протирают через сито, добавляют на каждый килограмм фруктовой массы 1 столовую ложку семян тмина, размешивают, выкладывают в плотную ткань, ставят под гнет на 3 суток. Затем обваливают в семенах тмина.

Р.Букалова, г.Ряжск,  
Рязанская обл.».

## ВОТ ТАК КОМПОТ!

Казалось бы, обычное дело — компот. Что тут нового изобретешь? А нет, в каждом рецепте своя «изюминка». Эти ароматные заготовки стоит попробовать.

### ТЕРН В ЯБЛОЧНОМ СОКЕ ПО-ДОМАШНЕМУ

«Соседка меня научила. В том году сделала такой компот из терна в яблочном соке. Получилось очень даже вкусно!

Терн немного вяжет, поэтому сначала его нужно пробланшировать минут 5 в кипятке, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. В банки 1,5 л засыпаем ягоду по стакану на банку (можно побольше), заливаем кипятком, даем постоять 5 минут, еще раз кипятком (этим же). Затем воду надо слить, всыпать в каждую банку 3 столовые ложки сахара с верхом. В это время муж сок гонит на соковыжималке. Терн заливаем кипящим яблочным соком, закатываем.

М.Денисова,  
Липецкая обл.».

### КАЛИНОВЫЙ НЕКТАР БЕЗ САХАРА

«С помощью соковыжималки из перебранной и промытой калины отжать сок, разлить его в чистые прокаленные в духовке бутылки из темного стекла. Можно взять и просто банки. Стерилизовать, не закатывая, пол-литровки в течение 15 минут. Емкости с соком закрыть пробками (банки — пластиковыми крышками), хранить в прохладном месте или в холодильнике. Такой сок хорошо сохраняется и без добавления сахара. Используем калиновый сок по мере надобности. Для киселей и морса я калиновый нектар развожу водой, а то он очень крепкий. Можно и неразведенный по ложечке принимать — это «живые» витамины.

К.Алабина, г.Оренбург».



# НАЛИВКИ ДА НАСТОЙКИ

## «РЯБИНКА»

Размять плоды рябины (2 кг), залить их 40-градусной водкой (1 л), всыпать сахарный песок (500 г). Через 4–5 дней сок отжать, слить его в бутылки, закрыть их пробками и оставить в прохладном месте на 30–40 дней в горизонтальном положении.

## СЕКРЕТНАЯ ВОДКА

«На праздничный стол вроде бы как-то неловко ставить бутылку водки. Предлагаю маленький секрет — как превратить водку в «приличный» напиток. Это совсем просто: берем смесь сухофруктов (чернослив, урюк, яблоки) и опускаем на 7–10 дней в бутылку с водкой. Получаем «коньяк» без запаха, с приятным вкусом. После этого напитка голова болеть не будет.

*Н. Модеева, г. Новобирилюссы, Красноярский край».*

## ЛИКЕР СЛИВОВЫЙ

2 кг промытых, очищенных от плодоножек и косточек слив всыпать в бутылку и поставить на солнце, засыпав сверху 1 кг сахара. Добавить 6–7 шт. гвоздики, 2 порошка ванилина, 10 г корицы и 1 мускатный орех. Выдержать на солнце 8–10 дней, затем добавить 0,5 л 40-градусной водки. Настоять 4–5 недель, после чего процедить и разлить в бутылки.

## ТЕРНОВКА

На 1,5 литра водки: 0,5 кг терна, 2–3 штуки сушеного чернослива, 2 гвоздики.

Чернослив и терн промыть, обсушить, косточки вынуть, а ягоды уложить в стеклянную банку, залить водкой и закрыть пластиковой крышкой. Настаивать в темном месте при комнатной температуре 2 месяца. Затем процедить, ягоды отжать через двойную марлю, добавить в жидкость сахар по вкусу и снова дать выстояться не менее 10 дней.

## НАПИТОК «ЗАПОВЕДНЫЙ»

Корень девясила — 20 г, семена аниса — 20 г, трава тысячелистника — 20 г, трава зверобоя или лист мяты — 20 г, изюм — 50 г, вино сухое — 1,5 л. Измельченные травы и изюм смешать, залить вином и настаивать 14 дней в темном месте при комнатной температуре, процедить.

## СИДР ЯБЛОЧНЫЙ

«Поделюсь еще одним рецептом, вычитал его в книге. Это сидр яблочный, газированное вино крепостью 5–6 градусов, совсем некрепкое. Готовится сидр из аниса, антоновки, славянки, недозрелой папировки, боровинки (сахаристость: 1–13 процентов, кислотность: 0,6–0,9 процента). Необходимо закваска. Яблоки натереть — и в бутылку (в 10-литровую входит 8 кг, в 3-литровую — 2 кг),

добавить сахар из расчета 100 г на 1 кг яблочной массы. Заткнуть марлей, ваткой и на три дня поставить в теплое место. Мезга всплывет. Сок слить, мезгу отжать. Добавить сахар из расчета 150 г на 1 л и закваску. Установить водяной затвор. Брожение сидра продолжается 15–20 дней. Потом его следует снять с осадка, разлить в бутылки из-под шампанского и укупорить.

*М. Лазарев, г. Тамбов».*

Авторами приведенных рецептов являются не профессиональные технологи-виноделы. При приготовлении напитков в домашних условиях следует быть особенно осмотрительными и внимательными. Лучше обратиться к специальной литературе.

Консультант И. Новикова, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии бродильных производств и виноделия ВГТА.

## ВИШНЕВКА МАЛЮРОССИЙСКАЯ

Делают ее так. Возьмите противень с бортиками, аккуратно заполните его вишнями в один слой, каждую ягоду кладите дырочками вверх, чтобы не вытек сок, поставьте в духовой шкаф при температуре +70°...+80°С, чтобы вишни немного сморщились, но не высохли, затем остудите их. Эту наливку лучше готовить в бочонке, но в данном случае можно обойтись и стеклянным баллоном. Заполняйте ягодами емкость, постоянно ее встряхивая, чтобы вошло как можно больше вишен. Когда баллон будет совсем полон, залейте доверху водкой, поставьте его в погреб или холодильник (но не на лед или в морозильник) дней на 10.

Готовую наливку слейте в отдельную емкость и еще раз залейте ягоды 40-градусной водкой. Дайте постоять в тех же условиях 14 дней. Снова слейте получившийся напиток и еще раз повторите всю операцию, но стоять наливка должна уже 7 недель. Затем все три наливки смешайте вместе; если будет недостаточно чистая, профильтруйте, положите от 100 до 300 г сахара на 1 л, разлейте по бутылкам, плотно закупорьте, если есть возможность, засмолите или залейте пробки сургучом и храните наливку в темном прохладном месте.

## РЯБИНОВКА

Эта настойка — одна из наиболее излюбленных в России. Лучшие ее сорта готовятся на коньяке, причем отбирается самая крупная, сочная и зрелая ягода. Осенью, после первых заморозков, когда ягоды слегка сморщатся и сделаются сладкими, собрать нужное количество рябины, перебрать ее и ссыпать в бутылки, наполняя их ягодами до 2/3 высоты. Затем залить рябину водкой или коньяком, закупорить и настаивать до 3 недель в темном месте, пока водка не приобретет темно-коричневый цвет и сильный аромат рябины. Тогда настойку процеживают и сберегают в хорошо закупоренных бутылках. Рябиновка к свету не чувствительна, поэтому разливать ее можно в бутылки любого цвета. Первый настой коньяка или водки, получившийся через 2–3 недели, слить с ягод и вторично налить еще такое же количество водки или коньяка, и также по прошествии 3 недель слить и смешать вместе с первой настойкой, процеженной через марлю. Получится напиток с приятным букетом.

*Подготовил В. Панков.*



### ТЫКВЕННО-ЯБЛОЧНЫЙ СОК

4 л тыквенного сока, 2 л яблочного сока, 50 молодых листьев черной смородины, небольшой пучок Melissa, 0,5 кг сахара.

Подготавливают яблоки и тыкву, с помощью соковыжималки или мясорубки приготавливают из них соки. Их соединяют, добавляют сахарный песок, смородиновые листья, Melissa и кипятят 4 минуты. Полученный сок разливают в стерильные банки и закатывают. Переворачивают до полного остывания.

### «АНАНАСОВЫЙ СЮРПРИЗ»

«Берем зрелые кабачки средних размеров, очищаем их от кожуры и нарезаем на 2 части. Ложкой выковыриваем сердцевину, а оставшуюся мякоть режем на маленькие кубики. В стерилизованные банки раскладываем алычу, лучше желтую (от красной цвет кабачков ухудшается), сверху кладем кабачки и заливаем кипящим сиропом из расчета 200 г сахара на 1 л воды. Накрываем крышками, даем постоять до полного остывания (желательно накрыть чем-нибудь теплым), затем сироп сливаем. Кипятим его и снова заливаем, а затем закручиваем. Компот имеет вкус ананаса. Даже можно конкурс гостям делать — из чего компот? Ни за что не угадают.

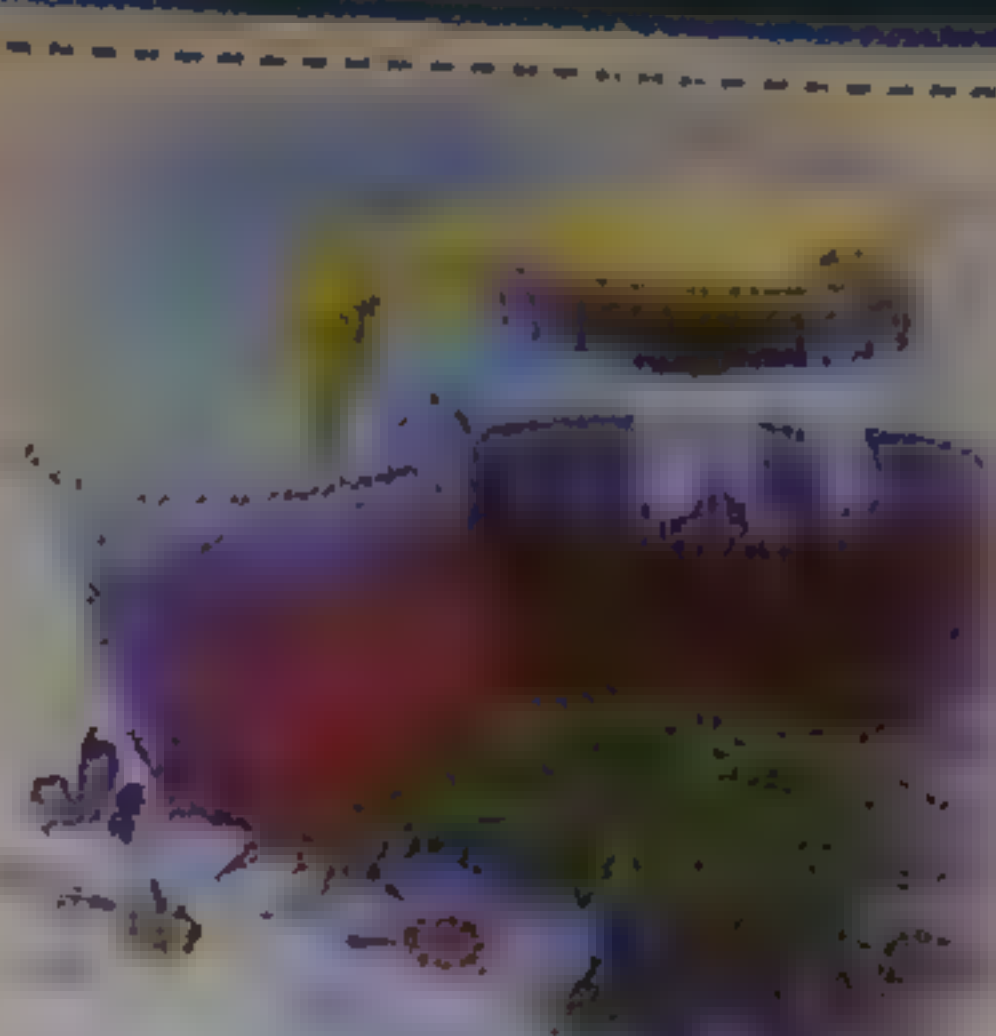
Г.Егоршина, г. Ставрополь».

### ГРУШЕВЫЙ ОСОБЫЙ

«Заливка: на 1 л воды — 150 г сахара, 4 г лимонной кислоты, щепотка ванильного сахара (или ванилин).

Вымытые, очищенные от семян целые или разрезанные на половинки груши положить в кипящий сахарный сироп, довести до кипения и варить на слабом огне 5 минут (целые плоды — 10 минут). Груши извлечь из сиропа и заполнить ими банки до половины. Грушевый сироп довести до кипения, добавить ванилин, залить в банки, закатать, перевернуть и накрыть до остывания.

К.Алабина, г. Оренбург».



### КОМПОТ ИЗ АЛЫЧИ

Заливка: на 1 л воды — 0,8–1 кг сахара.

Алычу вымыть, перебрать, плотно уложить в банки по плечики и залить кипящим сахарным сиропом по края банки. Через 3–5 минут сироп слить и довести в кастрюле до кипения. Кипящим сиропом вновь залить алычу в банках доверху и сразу же закатать. Банки перевернуть вверх дном до полного остывания.

### КОМПОТ ИЗ АРОНИИ

Заливка: на 1 л воды — 400–700 г сахара.

Ягоды аронии (черноплодной рябины) очистить, вымыть, замочить на 2 суток, меняя холодную воду. Затем переложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки — 25 минут, 3 л — 40 минут. После этого банки закатывают. Переворачивают для самостерилизации.

Компоты особенно хороши в сочетании с яблоками (соотношение яблок и черноплодки — 2:1), с малиной (1:2), ассорти (с яблоками, грушами, сливами).

### ВАРЕНЬЕ «РОЗОЧКА»

На 1,5 кг шиповника — 500 г сахара, сок 1 лимона.

У спелых плодов удалить семена. Приготовить сироп, всыпать в него подготовленный шиповник, влить лимонный сок и варить на слабом огне, все время снимая пену. Как только ягоды опустятся на дно, их вынимают, а сиропу дают вскипеть еще раз, затем сквозь сито выливают сироп на ягоды и хорошо встряхивают их. Затем раскладывают по банкам, закатывают.

### ПОВИДЛО «КАЛИНКА-МАЛИНКА»

«На 1 кг калины — 1 кг рябины; на 1 кг калины — 0,5 кг сахара. На 1 кг плодового пюре — 2 стакана воды. На стакан ягод вливаю 2 стакана воды и варю, чтобы вода наполовину выкипела. Протираю через дуршлаг или сито, в пюре всыпаю сахар по норме и варю, пока не загустеет. Потом перекладываю в банки и ставлю в негорячую духовку на 10–15 минут, чтобы сверху образовалась корочка. Можно закатать, а можно просто сверху закрыть пергаментом, как еще бабушки делали.

Н.Махова, г.Севск, Брянская обл.».

### ЖЕЛЕ «МОЗАИЧНОЕ»

На 1 кг калины — 1 кг яблок, 1 кг сахара. Кислые незрелые яблоки нарезают на дольки и разваривают с ягодами калины в небольшом количестве воды (около 2–4 столовых ложек). Кладут в плотный тканевый мешочек и оставляют на 8–12 часов для стекания сока. В оставшийся сок добавляют сахар (из расчета: на 1 л сока — 1 кг сахара) и варят до готовности. Раскладывают в банки в горячем виде, укупчивают и выдерживают под одеялом до остывания.

### КАЛИНА С САХАРОМ «ЗДРАВИЦА»

«На 1 кг калины — 1 кг сахара.

Плоды нужно сначала подготовить (промыть, отделить от гребней, то есть кистей, слегка обсушить на расстеленной ткани). Затем прогреваю калину в духовке в течение 1,5–2 часов при температуре +120°C. Размякшие плоды протираю через дуршлаг или сито, затем получившееся пюре смешиваю с сахаром, раскладываю по стерильным банкам. Затем пастеризую в кипящей воде: пол-литровые банки — 20 минут, литровые — 30 минут. Закатывайте да ешьте, а зимой от гриппа хорошо — лечитесь и для профилактики принимайте!

Можно для изготовления этого пюре использовать даже подмороженные плоды. «Здравница» тогда будет значительно меньше горчить.

О.Ненашева, г.Томск».



### ВИТАМИННОЕ ПЮРЕ

На 1 кг пюре из облепихи — 1 кг сахара.

Плоды перебирают, моют в холодной воде, высыпают на решето тонким слоем и дают обсохнуть. Затем протирают ягодки через сито из нержавеющей стали или пластмассы. К 1 кг пюре добавляют 1 кг сахара, тщательно перемешивают, подогревают почти до кипения, но не кипятят, сразу же расфасовывают и закатывают.

### ВАРЕНЬЕ «СИБИРСКАЯ ЭКЗОТИКА»

«На 1 кг облепихи — 1–1,5 кг сахара, 1 стакан воды, пакетик ванилина, 1 стакан ядер грецких орехов (можно взять кедровые).

Перебранные и вымытые ягоды высыпают в посуду, заливают кипящим сахарным сиропом и варить 5 минут, добавить орехи и ванилин, довести до кипения. Снять с огня, горячим разложить в банки, закатать.

А.Зарожко, г.Барнаул».





## КУРИЦА

«На 2 порции: 200 г картофеля, 100 г моркови, 2 столовые ложки рубленых листьев мяты, 100 г брокколи, 50 г зерен молодой кукурузы, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 порционных куска куриного филе, 150 мл воды, 50 г сливочного масла, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Очищенные картофель и морковь нарезать кубиками, брокколи разломить на небольшие кусочки, куски куриного филе слегка отбить, посолить, поперчить. На дно непригораемой кастрюли

или глубокой сковороды налить воду, положить картофель, смешанный с морковью, посолить по вкусу, посыпать мятой, сверху положить куски куриного филе, а на них брокколи и зерна кукурузы. Все посыпать измельченным чесноком, полить лимонным соком, а затем растопленным сливочным маслом. Закрывать крышкой и поставить тушиться на 50–60 минут. При подаче на стол овощи выложить вокруг курицы.

## «ОГНЕДЫШАЩИЙ ВУЛКАН»

Сварить картофельное пюре. Сырой мясной фарш посолить, поперчить, обжарить в растительном масле с мелко порубленным луком. На смазанный противень выложить горкой обжаренный фарш, сверху — картофельное пюре, затем — мясной фарш и снова — пюре, придать массе форму конуса, смазать сырым взбитым яйцом, запечь. Готовое блюдо полить кетчупом. На верхушке «вулкана» установить тщательно промытую яичную скорлупу, в которую налить водку или спирт и поджечь. Смотрится очень оригинально и необычно.

## ЯБЛОКИ С РИСОМ

На 10 порций: 10 крупных зеленых яблок, 1/3 стакана риса, 1 столовая ложка очищенных и измельченных тыквенных семечек, 3–4 сливы, 5 ядер грецких орехов, 1 столовая ложка изюма, 5 шт. фиников, 5 шт. кураги, 1 стакан сахарного песка.

Яблоки помыть, верхнюю часть каждого яблока срезать ножом, чтобы получилась «крышечка», и аккуратно удалить из яблок сердцевину. Рис промыть в проточной воде, отварить до готовности (20 минут), промыть. Ядра грецких орехов измельчить. У слив мякоть отделить от косточки, мелко порезать. Изюм, курагу, финики залить горячей водой и дать постоять 7–10 минут. Тыквенные семечки и все приготовленные ингредиенты смешать с отварным рисом и стаканом сахарного песка. Подготовленной начинкой заполнить яблоки, накрыть «крышечкой» и поставить в хорошо нагретую духовку (+180°...+200°C) на 20–25 минут. Готовые яблоки выложить на большое плоское блюдо, остудить.

Н. Модеева, Красноярский край».

## СЫТНЫЙ РУЛЕТ

«Для начинки: 0,5 кг нежирной свинины, 2 луковицы, листья капусты, фасоль, растительное масло, уксус, соль, перец — по вкусу.

В подсоленной воде отварить капустные листья, как для голубцов. Свинину пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и обжарить в растительном масле вместе с измельченным луком. Отварить до готовности фасоль.

Для теста: 1 яйцо, 4 столовые ложки воды, щепотка лимонной кислоты, мука, соль — по вкусу, 2 столовые ложки растительного масла.

Из всех компонентов замесить тугое эластичное тесто. Поставить его в холодильник на 1,5 часа. Затем это тесто раскатать слоем в 0,5 см, выстелить его от-

варенными капустными листьями. На листья ровным слоем положить остывший мясной фарш. На фарш нужно выложить ровными рядами фасоль. Затем скатать тесто в рулет. Переложить рулет на смазанный растительным маслом противень, смазать взбитым яйцом. Выпекать в нагретой до +200°C духовке 25–30 минут.

Подавать с трехцветным пюре. Для этого приготовить обычное картофельное пюре, разделить его на части. Одну покрасить соком шпината, другую — томатной пастой, а третью оставить белой. Кондитерским шприцем отсадить цветное пюре на блюдо.

## «ОРАНЖЕВОЕ НЕБО»

500 г филе рыбы, 200 г моркови, 100 г свиного сала, 50 г репчатого лука, соль, перец — по вкусу, растительное масло для жарки.

Морковь потушить в небольшом количестве воды и протереть вместе с отваром через сито. Лук, филе рыбы и сало пропустить через мясорубку. Смешать с морковью, посолить, поперчить, сделать котлетки, обваливать их в сухарях и пожарить на растительном масле.

М. Видакова, г. Новомосковск, Тульская обл.».



## ШАРЛОТКА

5–6 яблок среднего размера, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 3 сырых яйца, соль на кончике ножа, 1 чайная ложка порошка корицы, растительное масло или жир для смазки.

У яиц отделить желтки от белков, желтки растереть с сахаром, белки взбить и поставить в холодильник. В растертые с сахаром желтки добавить муку, соль, корицу, все тщательно перемешать. У яблок удалить сердцевину с семечками, сами яблоки порезать кубиками, положить в тесто, все перемешать. После этого в массу ввести взбитые белки и аккуратно перемешать. Готовое тесто положить в форму для выпечки, смазанную маслом и обсыпанную мукой, и выпекать при температуре +200°... + 220°C около 20 минут. Готовность шарлотки можно определить, проткнув пирог заостренной деревянной палочкой. Если палочка будет сухой, на ней не будет теста или крошек — шарлотка готова.

Подготовила Т. Зайцева.





# ВИНО В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

## ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ



### ГОТОВИМ ТАРУ

Дезинфекцию посуды осуществляют следующим образом: обрабатывают паром, промывают раствором каустической соды (1–2 процента), обрабатывают раствором марганцовокислого калия. После дезинфекции посуду тщательно промывают водой.

Используемая посуда должна быть кислотоупорной (эмалированная, стеклянная).

**Прим. редколлегии.** Во избежание окисления вина, появления «металлического привкуса» использование алюминевой, железной, цинковой или медной посуды не допускается.

### ВАЖЕН ОТЖИМ

Отобранные после сортировки и отбраковки плоды промывают под струей холодной воды, пропускают через мясорубку или дробят в кастрюле деревянным пестиком, полученную массу прессуют — отжимают сок на небольшом ручном винтовом прессе или специальном, соковыжималке. С этой целью раздробленные плоды помещают в мешок или салфетку из грубой, но прочной ткани, укладывают в корзину пресса, покрывают деревянной крышкой пресса и постепенно поворачивают винт до появления первых струй сока. Прессовать надо медленно и постепенно.

### СОК ВТОРОГО ОТЖИМА

При прессовании большого количества плодов

можно получить сок второго отжима. Для этого в отжатую массу из-под пресса добавляют немного кипяченой воды (1 л на 10 кг отжатой массы), нагревают, помещивая, всю массу в тазу, доводят до температуры  $+70^{\circ}\dots+80^{\circ}\text{C}$ , ни в коем случае не доводя до кипения. Теплую мезгу опять кладут в мешок и вторично прессуют.

Очень важен темп отжима. При быстром отжиме задерживается выход сока, и он делается мутным. Вместе с тем слишком медленный отжим также нежелателен, так как при этом в мезгу и сок из воздуха попадают микроорганизмы, и сок начинает бродить и скисать. Длительность прессования при двукратном отжиме должна быть равна примерно 45 минутам.

Для лучшего отделения сока от мезги ее надо оставить на двое — четверо суток в посуде. Температура выдержки  $+28^{\circ}\dots+30^{\circ}\text{C}$ . За это время имеющиеся на плодах и попавшие из воздуха споры диких дрожжей вызовут брожение мезги. На поверхности ее появятся пузырьки, масса как бы вспенится, что свидетельствует о начале брожения.

Забродившую мезгу отжимают на ручном винтовом прессе или просто руками в дуршлаге-кастрюле при помощи мешочка. Мешочки шьют из неплотной материи — двойной марли или мешковины.

Отжатую мезгу выкладывают обратно в пустую емкость и заливают водой. Количество воды может быть равно количеству отжатого сока или его половинному количеству. Залитую водой мезгу хорошо размешивают и вновь выдерживают двое-трое суток. Водой из мезги извлекают оставшиеся сахара, кисло-

ты, красящие, дубильные, ароматические и другие вещества. Первый отжатый сок следует хранить в прохладном месте, закрыв отверстие сосуда ватной пробкой или завязав его чистой салфеткой. После выдержки мезги ее вновь отжимают и полученный сок смешивают с первым.

Обычно в полученном таким образом соке остаются частички мякоти, поэтому его следует профильтровать через конусообразный полотняный или шерстяной мешок. Но это не относится к соку из абрикосов!

### КАК СНИЗИТЬ КИСЛОТНОСТЬ

Натуральные и плодово-ягодные вина должны содержать от 0,7 до 1 процента кислот, что достигается разбавлением первого сока вторым, полученным при заливке водой мезги. Кислотность снижается и при разбавлении кислых соков не кислыми или слабокислыми. Например, грушевые, сливовые или соки из ранеток и яблок разбавляют соком лимонника, черной смородины, крыжовника.

Из практики виноделия известно, что для получения 1 процента спирта в одном литре сока должно быть не менее 17 г сахара, который добавляют перед брожением сока.

Приготовленная для брожения смесь сока с водой и сахаром или медом называется сладким суслом. Сахар в сусло можно класть любой, кроме рафинада, так как содержащиеся в нем вещества задерживают процесс брожения.

Суслом заполняют бутылки или бочки только на три четверти их емкости, иначе при бурном брожении сусло вспенивается и вытекает. Через 5–10 дней, когда часть саха-

ра в сусле выбродится, следует добавить вторую порцию сахара или меда. Для этого из бродильного сосуда отливают часть сока в другую посуду, сахар (вторую порцию) хорошо растворяют в нем, а затем сок выливают обратно, смешивая его с соком, оставшимся в сосуде. При этом надо следить, чтобы на наружных стенках бутылки или бочки не оставалось сока. Пролитый сок надо сразу же смыть и сосуд тщательно протереть, чтобы убить бактерии извне не испортили вино.

Плотно закрывать сосуды с бродящим суслом нельзя, так как образующийся углекислый газ без выхода наружу, может разорвать бочку или сосуд. Через ватную пробку углекислота свободно уходит, а попадающие из воздуха микроорганизмы задерживаются в ней.

### О БРОДИЛЬНОМ ШПУНТЕ

После второй заправки сусла с сахаром или медом бутылку или бочку нужно закрыть бродильным шпунтом. Устройство его очень простое. В чистой ошпаренной кипятком пробке просверлить отверстие таким же диаметром, как и резиновая (аптечная) или стеклянная П-образная трубка. В проделанное отверстие вставляют трубку, и бродильный шпунт готов. Им затыкают горло бутылки или отверстие бочки. Наружный конец трубки опускают в подставленный стакан с водой или пол-литровую банку. Можно на горлышко бутылки или баллона подвесить пузырек с водой и в него опустить конец трубки. Место соединения пробки с трубкой и краями сосуда надо залить воском, парафином, а проще замазать пластилином. Воздух попасть в сосуд



не может, а углекислота, пока идет брожение, будет все время выходить по трубке через воду в виде пузырьков. Такое устройство называется водяным затвором.

### И ТИХОЕ, И БУРНОЕ

В нормальных условиях бурное брожение сусле продолжается 10–15 дней, затем оно замедляется и переходит в «тихое», которое продолжается 14–20 дней. При замедленном брожении сусла весь период брожения растягивается до 1,5–2 месяцев. В таких случаях брожение следует усилить специальной закваской на диких плодово-ягодных или культурных винных дрожжах.

### СЕКРЕТЫ ЗАКВАСКИ

Домашнему виноделу брожение можно организовать и на «диких» дрожжах, которые всегда имеются на плодах и ягодах. Лучшие по качеству это дрожжи, которые поселяются и живут на плодах винограда. Есть они на белой и красной смородине, малине, землянике.

Иной раз начинающих виноделов вводят в заблуждение «бывалые» мастера, которые пользуются всем, что под руку попадет, в том числе дрожжами хлебопекарными и пивными. В виноделии такое абсолютно недопустимо.

Чтобы дрожжи, которые живут на ягодах, не повредить, ягоды не моют, когда делают закваску. В бутылку вливают 1 стакан воды, добавляют 0,5 стакана сахара и 2 стакана размятых

ягод. Закрыв отверстие ватной пробкой, емкость ставят в темное место, где температура держится +20°...+22°С.

После того, как сок забродит, его процеживают. Считайте, дрожжи для изготовления вина готовы.

Такой закваски хватает по 300 г на 10 л десертного вина и по 200 г на тот же объем сухого или полусухого. Правда, хранят ее не более 10 дней.

Если вы ставите вино, когда эти ягоды отошли, то на закваску сгодится осадок от вин из ранних культур. На 10 л сусла берут 100 г осадка.

При сбраживании сусла на диких дрожжах обычно накапливается спирта не более 12–14 процентов, в черносмородиновых и крыжовниковых винах — до 16 процентов.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУСЛА

Принято считать, что в соках из плодов культурных сортов яблок, ирги и земляники кислоты меньше единицы, поэтому их в виноделии не разбавляют.

Сок вишни, как правило, разводят водой в 1,5 раза, малины и красной смородины — вдвое, черной смородины — в 2–2,5 раза.

Сколько добавлять в соки сахара? Как бы мы ни комбинировали, запомним, что, растворив 1 кг сахара, мы увеличиваем объем жидкости на 0,6 л.

Для получения 1 градуса спирта в 1 л жидкости нужно добавить 17 г сахара — меньше 2 чайных ложек.

Известно большое количество рецептов домашних вин. Предлагаем еще одну технологию изготовления вина в домашних условиях.

## ГОТОВИМ ВИНО САМИ!

Готовим дрожжевую разводку: за 3–4 дня до того, как вы будете делать вино, соберите чистые, спелые ягоды малины, смородины, земляники (осенью используйте изюм и сушеные ягоды). Их не моют, чтобы не смыть (естественные) дрожжи с поверхности кожицы, а сушеные ягоды промывают. В бутылку на 0,7–0,8 л наливают стакан кипяченой воды с температурой +20°...+26°С. Добавляют 2 стакана размятых ягод или горсть сушеных. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное место при температуре +20°...+26°С. Через 3–4 дня разводка готова. Хранить ее больше 10 суток не следует. Жидкость сливают в подготовленный для брожения сок.

### СЛАДКИЕ НЕКРЕПЛЕННЫЕ

**Черноплодно-рябиновое.** Ягоды помещают в эмалированную кастрюлю, заливают холодной водой, тщательно моют, затем откидывают на дуршлаг, сливают грязную воду и ополаскивают. Для извлечения сока удобнее всего пользоваться соковыжималкой. Если ее нет, то ягоды раздают толкушкой и отжимают руками через мешочек из неплотной ткани. Из 1 кг ягод получается около 0,6–0,7 л сока.

На каждый литр сока добавляют 0,5 л воды, 1,5 стакана сахара и дрожжевую разводку, на 8–12-е сутки еще полстакана сахара на 1 л первоначально взятого сока. Сосуд, в котором идет брожение, должен быть заполнен не более чем на 3/4 его

объема. Горло бутылки закрывают ватной пробкой, а прозрачную посуду — темным плотным материалом. Температура брожения должна составлять +15°...+25°С.

В первые 2–3 дня брожение протекает бурно, на поверхности сока появляется обильная пена, заметно выделение пузырьков углекислого газа. Через 8–10 дней брожение становится спокойным. Чтобы сок не окислялся, по возможности его доливают однородным материалом до заполнения бутылки на 90 процентов.

### ПОДСАХАРИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ ВИН

Брожение обычно заканчивается через 7–10 недель. Его окончание определяется по вкусу. Выбродившее вино начинает осветляться, на дне бутылки образуется осадок. Через 8–10 дней после окончания брожения осветленную часть с помощью шланга переливают в чистую бутылку, наполняя до горлышка, и ставят в прохладное место.

Приблизительно через месяц вино вторично снимают с осадка, фильтруют. Можно по вкусу добавить сахар (от 2/3 до 3/4 стакана на 1 л вина). При его растворении происходит увеличение объема вина, поэтому концентрация спирта соответственно снижается с 15–16 до 13–14 процентов оборотов.

Профильтрованное вино разливают по бутылкам и закрывают их. Хранят в темном месте при температуре +10°...+20°С в стоячем или лежащем положении.

Материалы 12-й и 13-й полос подготовила И.Новикова, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии бродильных производств и виноделия ВГТА.

ВИДЫ ПЛОДОВ	СУММА САХАРА В СОКЕ, %	КИСЛОТНОСТЬ СОКА, %
Яблоки: летние сорта	9,8	0,8
осенние	10,0	0,7
зимние	10,3	0,6
Вишня	10,6	1,5
Смородина черная	8,1	2,8
Крыжовник	9,8	1,9
Малина	6,0	1,8



# ВИНО ДОМАШНЕЕ

Публикуем рецепт домашнего вина, поведенный нам победителем одного из конкурсов «Совет из конверта» Михаилом Александровичем Лазаревым из г. Тамбов. Вино опробовано нашим корреспондентом — было вкусно!

## ЗАКВАСКА

Готовят ее за 10 дней для первого вина из раннеспелых ягод (малина, смородина и др.). Для приготовления закваски 2 стакана невымытых ягод раздавить, в бутылку добавить стакан воды и полстакана сахара. Взболтать, закрыть ватной пробкой и поставить в темное место при температуре  $+22^{\circ}\text{C}$ ... $+24^{\circ}\text{C}$  бродить 3 — 4 дня. Потом процедить. Хранить не более 10 дней. Использовать: для десертного вина — 3 процента от объема вина, для сухого и полусладкого — 2 процента. Для позднеспелых ягод можно использовать осадок от раннего вина — 1 процента.

## ТЕХНОЛОГИЯ

При изготовлении вина следует учитывать спелость и качество (сахаристость) фруктов — это зависит от того, какое было лето (жаркое, сухое, с дождями). Используется, в основном, сок. Внесение воды и сахара — по моей таблице. Расчет ведется на 1 л чистого сока. В винах, отмеченных в таблице \* (звездочкой) расчет ведется на 1 кг веса ягод, а не сока. В сок красной и белой смородины для аромата добавляю малину, вишню или черную смородину. Прекрасное вино получается из летней грушовки московской.

## ПРЕССОВАНИЕ

В вишню, белую и красную смородину добавляют теплой воды 0,2 — 0,3 л на 1 кг мезги (вода входит в объем по таблице), перемешивают и тут же прессуют. А черную смородину, крыжовник и малину заливают горячей водой и прессуют. Вместо нагрева черную смородину и особенно терн и сливу подбавивают. В бак на 3/4 помещают мезгу, слегка подогретую воду (0,25 л на 1 кг) и закваску. Перемешивать ежедневно! Прессовать через 2 — 3 дня!

Для питания дрожжей при брожении и лучшей сохранности вина в сок добавляют хлористый аммоний (продается в аптеке) из расчета 0,3 г на 1 л сока.

Брожение контролируют с помощью гидрозатвора — трубочки в воде — ну это, наверное, даже начинающие виноделы знают. Сахар в процессе брожения вносить, подогревая и растворяя в части сусла. Брожение при температуре  $+20^{\circ}\text{C}$ ... $+22^{\circ}\text{C}$  происходит в течение четырех недель. Предупреждаю,

что брожение сухого вина должно происходить при температуре  $+20^{\circ}\text{C}$  — не выше! После этого виноматериал нужно снять с осадка — осторожно слить в другую емкость, не затрагивая осадок.

Осветление десертного вина продолжается 2 недели, после этого снять с осадка, потом выдержка еще 2 недели.

## ХРАНИЕНИЕ

Сухое вино хранить в бутылках лежа при температуре  $+10^{\circ}\text{C}$ ... $+15^{\circ}\text{C}$ . Полусладкое вино не прочное, для хранения плохое, недолговечное, может забродить, поэтому его пастеризуют при температуре  $+75^{\circ}\text{C}$  в течение 30 минут. Хорошо добавить мед 50 — 100 г на 1 л перед употреблением. Хранение отфильтрованного вина в баллонах, налитых до половины горлышка при температуре не выше  $+15^{\circ}\text{C}$ . Через месяц — снять с осадка! Сухое

вино — крепость не выше  $12^{\circ}$  — не содержит сахара. Лучшее вино из яблок, вишни, смородины и особенно из крыжовника. Хорошее из 0,5 крыжовника и 0,5 черной смородины.

После каждого этапа — снять с осадка. После этого можно употреблять.

## ВКУСНЕЕ — КУПАЖИ

Готовлю я и купажные (смесовые) вина из различных видов плодов или даже готовых домашних рецептов.

Рябиновое: рябиновое вино — 8 л, яблочное — 2 л, сахар — 1,6 кг.

Рябиново-смородиновое: рябиновое — 5 л, из красной смородины — 5 л, сахар — 1,6 кг.

Медово-рябиновое: рябиновое — 7 л, яблочное — 2 л, мед — 1 л.

Черносмородиновое: из черной смородины — 8 л, из черники — 2 л, сахар — 2 кг.

Красное сладкое: яблочное — 5 л, клюквенное — 2,5 л, черничное — 2,5 л, сахар — 1 кг.

Вермут белый: яблочное — 8 л, из дикорастущей рябины — 2 л, мед — 0,8 л, настой трав (по вкусу) — 1 чайная ложка.

МОЯ ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ВИНА

Ягода	Кислотность, %	Сока из 1 кг ягод, л	Ягод для 1 л сока, кг	Тип вина	До брожения		При брожении сахар, г		
					вода, г	сахар, г	на 4-й день	на 7-й день	на 10-й день
Смородина белая и красная	2,3		1,8 с кист.	д. п/сл.	1,2	470	60	50	50
	3,6			сух.	1,5	400	110	110	—
					2	520	—	—	—
Смородина черная	2,3 — 3,2	0,47	1,8 — 2,2	д. * п/сл.	0,8x4 р	600	150	100	100
					2,26	600	100	100	—
Малина	1,2 — 1,9			д. п/сл.	0,7	290	60	60	60
					0,98	350	50	50	—
Крыжовник	1,4 — 1,9		2	д. п/сл.	1,2	400	70	70	70
				сух.	1,52	400	100	100	—
Виноград	0,8 — 1,1			д.	1,6	420	—	—	—
Вишня сладкая	1,3 — 1,7			д. п/сл.	0,5	340	50	50	50
					0,3	190	30	30	30
Вишня кислая				д. п/сл.	0,45	200	60	60	—
				сух.	0,5	240	50	50	50
					0,78	300	40	40	—
Слива, терн (с косточ.), рябина черноплод.	1,3 — 1,4	0,66	2,3	д. * п/сл.	0,75	300	50	50	50
	0,6		1,1	д. * п/сл.	0,36x4 р.	400	100	70	70
Яблоки	0,65			д. * п/сл.	0,6x3 р.	500	100	100	80
				сух.	0,1	100	30	30	20
Калина	3,0			д.	0,04	120	—	—	—
д. — десертное, п/сл. — полусладкое, сух. — сухое (столовое), р. — раз					1,45	900	210	120	120

От редколлегии. При приготовлении вина в домашних условиях следует быть особенно осмотрительными и внимательными. Лучше обратиться к специальной литературе.



# СЛАДОСТИ К ЧАЮ

Кроме традиционного варенья из плодов и ягод можно приготовить конфитюры, повидло, мармелады, желе, джемы. О секретах приготовления сладких заготовок нам поведала Инна Владимировна Новикова, кандидат технических наук, доцент кафедры броидильных производств и виноделия ВГТА.

## МАРМЕЛАД

Мармелад готовят из спелых или перезревших фруктов и ягод, чаще всего из яблок или косточковых плодов.

Предназначенные для мармелада плоды перебирают, моют, освобождают от косточек, семян и сердцевин, варят (добавляя в ряде случаев воду — до 250 г на 1 кг сырья) до мягкости и протирают через сито.

Дождавшись, когда пюре немного загустеет, добавляют к нему сахар (в соотношении 1:1, но пропорции могут изменяться, как правило, в сторону уменьшения доли сахара — в зависимости от того, насколько плоды кислы и богаты пектином). Затем пюре варят на слабом огне, помешивая деревянной ложкой, чтобы не пригорело, до загустения.

Готовность мармелада определяют чаще всего

так. Проводят деревянной лопаточкой по дну посуды, в которой варится мармелад. Если останется бороздка, значит, его пора снимать с огня. Можно капнуть мармелада на тарелку. Если капля не растекается и на ее поверхности образуется пленка, и если после охлаждения капля отделяется от тарелки — варку прекращают.

Приготовленный мармелад раскладывают горячим в прогретые и сухие банки (лучше небольшие), дают остыть и укупоривают с помощью пергаментной бумаги.

## ДЖЕМЫ

Джем, как и варенье, варят из свежих и спелых плодов, целых или нарезанных. Разница между ними: сироп варенья должен быть светлым и прозрачным, а плоды в нем — целыми, сироп джема может быть желтизованным, а фрукты — несколько разварившимися.

Больше всего для джема подходят фрукты и ягоды, содержащие пек-

тин, — вещество, необходимое для получения желеобразной консистенции, и достаточно кислые (кислые яблоки, малина, черная смородина, клюква, айва).

Джемы варят в широкой и низкой посуде на сильном огне, обязательно помешивая и удаляя пену (по мере ее появления).

Крупные плоды перед варкой нарезают кусочками, некоторые ягоды (например, смородину, клюкву) раздавливают, чтобы они лучше пропитались сиропом.

Все плоды засыпают сахаром или заливают сиропом (на 1 кг сахара — до 475 г воды) и варят в один прием 10–15 минут; при добавлении сока плодов, богатых пектином, воду при варке не используют — обходятся одним сахаром.

За 3–4 минуты до окончания варки добавляют лимонную или виннокаменную кислоту (2–3 г на 1 кг фруктов). Готовность джема определяют так же, как готовность варенья, — налив сиропа на холодное блюдце; джем готов, если капля засты-

вает очень быстро и не растекается.

Точное время окончания варки определяют по пробе: кипящий джем капнуть на холодную тарелку, после охлаждения каплю попробовать сдвинуть пальцем. Если застывшая капля «наморщится» всей поверхностью, то джем готов.

Капнуть небольшое количество джема в холодную воду и если капля целиком падает на дно посуды (не раздробляется), джем готов.

Горячий джем быстро снимают с плиты и разливают по банкам. При заполнении банок стараются, чтобы кусочки фруктов были равномерно в джеме равномерно. После заполнения банки быстро закрывают и опрокидывают, отчего стерилизуется и крышка. При охлаждении объем джема уменьшается, в банке создается пониженное давление, и тем самым крышка на банке хорошо прижимается. Банки переворачиваются снова после охлаждения джема.

Джемы хранят в прохладном месте без прямого освещения.

У джема есть разновидность — конфитюр, представляющий собой полностью разваренные ягоды (например, малины) или нарезанные на мелкие части, но не протертые фрукты (например, яблоки), сваренные в зажелировавшемся сиропе.

но такова особенность продукта.

Следует помнить, что ксилит имеет предельную суточную норму употребления. Поэтому за день можно съесть не больше 3 столовых ложек варенья и выпить не более 1 стакана компота, приготовленных на ксилите.

И еще важный момент: самый известный и применяемый в настоящее время сахарозаменитель аспартам для консервирования не подходит.

О. Мубаракшина,  
канд. мед. наук.

— В вареньях, джемах и повидле для людей, страдающих сахарным диабетом, сахар заменяется сорбитом или ксилитом, чаще — последним. Ксилит можно купить и в аптеке, и в крупных супермаркетах, торгующих продуктами для диабетиков.

Отобрать и помыть в холодной воде ягоды или плоды; плоды нарезать на кусочки желаемого размера. Произвести бланшировку ягод или плодов (ошпарить их кипятком); положить в тазик или кастрюлю, залить водой из расчета один стакан

**«Я больна сахарным диабетом, а иногда есть желание попробовать ложечку варенья. Мне хочется узнать, как сварить варенье без сахара с заменителем. Л. Мальцева, Воронежская обл.»**

на 1 кг продукта и варить до кипения. Когда смесь закипит, появится пена, ее надо снять и варить продукт на слабом огне, пока пены практически не будет. В этот момент нужно засыпать ксилит из расчета 0,9–1,2 кг на 1 кг исходного продукта и варить далее до готовности около получаса, на слабом огне, регулярно помешивая, чтобы ксилит

не пригорел. Количество ксилита на 1 кг исходного продукта зависит от того, варите ли вы варенье из сладких или кислых ягод. Для сладких ягод достаточно брать ксилит из расчета килограмм на килограмм, для кислых ягод — добавить немного больше ксилита. Варенье будет несколько жиже по консистенции, чем сваренное на сахаре,



## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Газета «Сто советов» поступает в розничную продажу два раза в месяц: основной тираж — по рознице и подписке — газета «Сто советов» объемом, как всегда, 32 страницы, выходящая в первых числах месяца, и спецвыпуск газеты «Сто советов», которые выходят в середине месяца, объемом 16 страниц, на определенные темы.

Не пропустите в киосках наш следующий тематический спецвыпуск «Сто советов», из которого вы сможете узнать о питомниках, новинках селекции, получите адреса, где можно приобрести интересные вас сорта плодовых и декоративных растений, а также как правильно поделить и оформить землю, каковы по СНиПам расстояния между плодовыми деревьями и хозяйственными постройками и многое другое.

С 1 июля по 31 августа во многих регионах России проводится досрочная подписка на газету «Сто советов» на I полугодие 2008 года. При досрочной подписке стоимость газеты будет дешевле.

На I полугодие 2008 года можно оформить подписку как на газету «Сто советов», так и на комплект газеты «Сто советов» плюс спецвыпуск «Сто советов».

**Наши подписные индексы:**

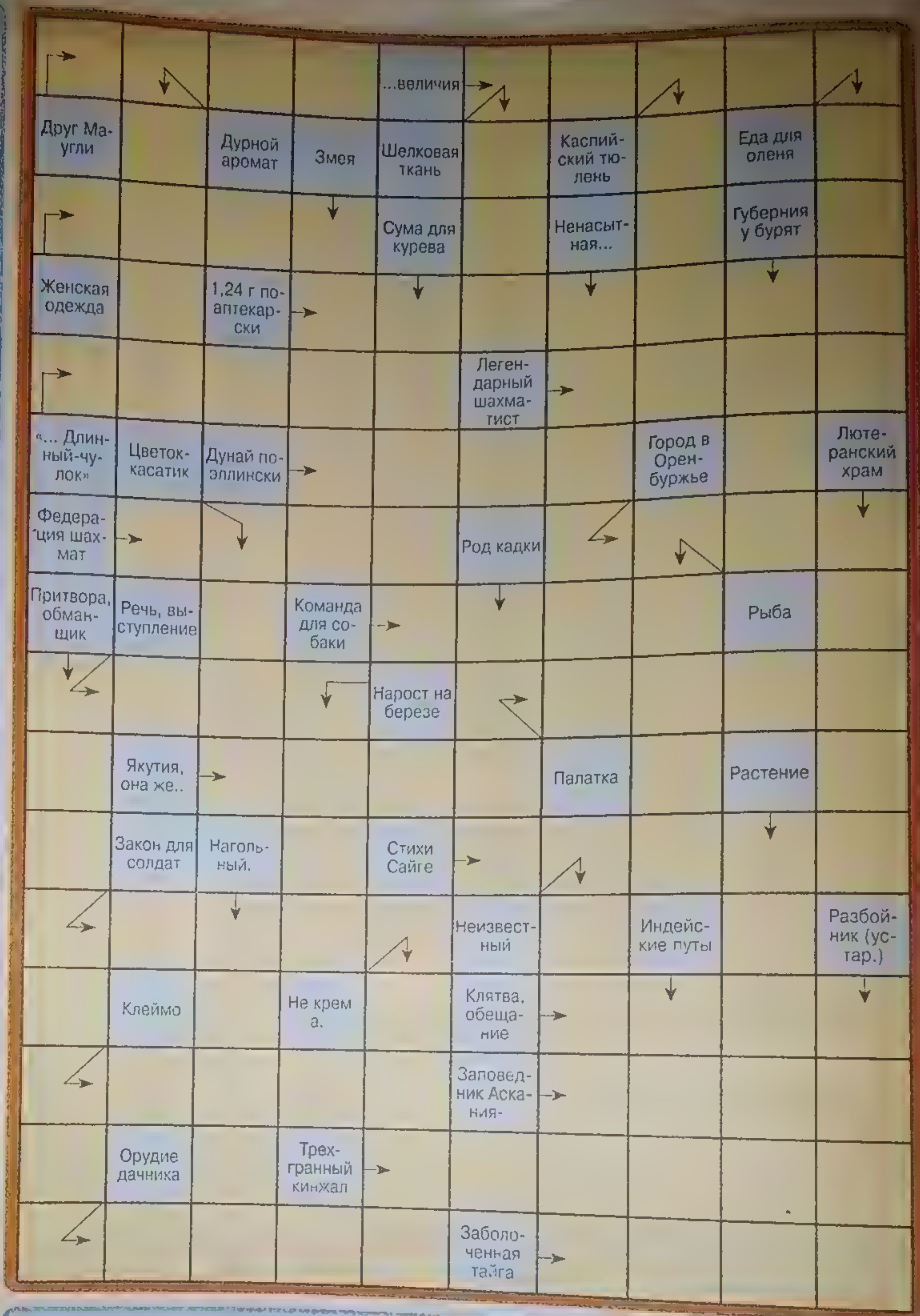
**11177** — газета «Сто советов», **18977** — комплект «Сто советов» плюс спецвыпуск «Сто советов» в Объединенном (зеленом) каталоге «Пресса России», стр. 9;

**ИЛИ**

**51177** — газета «Сто советов», **99577** — комплект «Сто советов» плюс спецвыпуск «Сто советов» в «Каталоге российской прессы «Почта России» (в разделе «Центральные газеты»).

Ответственная за выпуск: А.А.Корнеева.  
Консультант И.В.Новикова, кандидат технических наук, доцент кафедры технологии бродильных производств и виноделия ВГА.

Материалы в газете носят эксклюзивный характер. Перепечатка строго запрещена без письменного разрешения редакции.



**НЕ ПРОПУСТИТЕ СЛЕДУЮЩИЙ НОМЕР ГАЗЕТЫ «СТО СОВЕТОВ»  
ЧИТАЙТЕ В НЕМ:**

**ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ ОТ КОМПЕТЕНТНЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ:**

- ✓ Земля, собственность, раздел
- ✓ Ответы на вопросы по ЖКХ
- ✓ О пенсиях, льготах, надбавках
- ✓ Юрист о житейском

- Защита прав потребителей
- Народная медицина, средства оздоровления
- ЭКСТРАсоветы от читателей — полезный опыт со всей России

Цветоводство, рыбалка, кулинария, а также бесплатные объявления, знакомства. И никакой рекламы!

**НАШ СТО ПЕРВЫЙ СОВЕТ — ПОДПИШИТЕСЬ НА ГАЗЕТУ «СТО СОВЕТОВ»!**

Присланные в редакцию материалы не рецензируются и не возвращаются.

**Индексы газеты**

«Сто советов» — 51177, 11177.  
**Общий тираж 358500.**

Заказ 3270. Тираж ОАО «ИПФ «Воронеж» 110400.

ОАО «ИПФ «Воронеж», 394000,  
г. Воронеж, пр. Революции, 39.

Время подписания номера в печать 15.08.07.  
по графику — 18.00, номер подписан — в 18.00.

Звоните по тел.: (4732) 52-17-08;  
пишите: 394026, г. Воронеж,  
ул. Плехановская, 53.  
Факс (4732) 52-24-17.  
E-mail: mail@100sovetov.vrn.ru

Авторы несут ответственность за достоверность фактического материала

**Главный редактор  
Е.Н.БОКОВА.**

Газета зарегистрирована Комитетом  
Российской Федерации по печати  
№016558 от 29 августа 1997 года  
Цена свободная.

ISSN 1812 3406



9 771812 340004 >



# С О Т К А

ГАЗЕТА ДЛЯ СЕМЬИ, САДОВОДОВ И ОГОРОДНИКОВ

Апрель 2000 г. № 16 (309)

## К ПОСЕВУ ГОТОВЫ

**Посев** - волнующий момент! Каждый огородник знает, что именно в ранневесенние дни решается судьба урожайных грядок. Собственно, размещение семян по определенной схеме в грядках на нужную глубину - это итог всей работы. Чем тщательнее подготовка семян к посеву, тем больше шансов получить хороший урожай овощей.

### НУЖНА РЕВИЗИЯ ЗАПАСОВ

Ранней весной не поздно подкорректировать план размещения культур и позаботиться о семенах лучшего качества и в нужном количестве. Если мы определились с выбором культуры, то перед нами встает очередной вопрос вопросов: выбор сорта, ведь он, как еще Мичурин писал, "решает успех дела". Когда вы справитесь и с этой задачей, можно перейти к ревизии собственных запасов. Если есть еще семена из тех партий, что понравились вам в прошлом году, отложите их в пакет, куда соберете все, предназначенное для посева. Всхожесть семян при правильном хранении резко не меняется. В доме, где влажность воздуха низкая, а температура колеблется незначительно, семена сохраняют жизнеспособность даже дольше, чем это обещают таблицы, приводимые в книгах по огородничеству. Семена, которые прошлой весной имели всхожесть около 90%, не подведут вас и в нынешнем году.

Надо сказать, что требования к всхожести семян разных культур неодинаковы. Почему? Во-первых, имеют значение биологические особенности вида, например: всхожесть семян моркови и петрушки редко превышает 70%, а получить 95-98 проростков из 100 семян огурца, томата, дыни или капусты - это вполне достижимо.

Во-вторых, важен размер урожая, ожидаемого от каждого растения. Укроп, шпинат можно посеять в огороде чуть гуще или реже - невелик убыток, а если речь идет о посеве огурца в декабре в обогреваемой теплице, где отопление и освещение каждого квад-

ратного метра обходится дорого, требования совсем другие: каждое семя занимает строго отведенное место и должно прорасти. Вот почему к семенам, предназначенным для теплиц, требования особенно высоки - как к посевам, так и сортовым качествам: там от каждого растения ждут максимальной отдачи.

### НИ ЖУКОВ, НИ СОРНЯКОВ

Фасовка семян должна быть только в фирменные пакеты, имеющие несколько степеней защиты, покупка только в определенных магазинах. Если вы пользуетесь услугами мелких торговых точек, будьте бдительны - спрашивайте документы, подтверждающие подлинность материала (накладные, выписанные фирмой, сортовые свидетельства).

При покупке семян о сортовых качествах можно судить только по сопроводительным документам, в которых указано, кто отвечает за соответствие заявленным характеристикам. Внешними признаками могут служить лишь соответствующие описанию размер, цвет, характер поверхности. Недопустимо наличие пятен, грибного налета. Семена должны быть хорошо просушены (допустимая влажность для большинства овощных 9-12%).

В партиях семян чабера, шпината, петрушки, салата и некоторых других культур допускается небольшая примесь семян растений другого вида, но среди них не должно быть карантинных сорняков и ядовитых растений.

(Окончание на 2 стр.)



### СЕГОДНЯ В НОМЕРЕ:

В новых сортах картофеля - 2 стр.  
Позаботимся о клубнике - 3 стр.  
Садоводство без химии - 4 стр.  
Огородная редкость - земляничная трава - 5 стр.  
Вам помогут... сорняки - 5-6 стр.





# К ПОСЕВУ ГОТОВЫ

(Окончание. Начало на 1 стр.)

Конечно, семена не должны иметь признаков повреждения вредителями, тем более не должны содержать живых вредителей, будь то личинки, яйца или взрослые особи. Всхожесть, близкая к 100%, важна также, если применять точный посев (специальная сеялка или вручную), то есть растений ожидают получить столько, сколько посеяли семян, разместив их на постоянное место, без последующих прореживаний или подсева. Надо сказать, что ныне российский рынок изобилует предложениями от множества фирм. Перед такими "россыпями" овощевод растеряется.

## ПРОГРЕВ ОТ ГРИБОВ

Важный момент в подготовке посевного материала - это его дезинфекция. Самая простая противовирусная обработка - 20-минутное погружение в 1%-ный раствор марганцовки с последующей промывкой в проточной воде и просушиванием. Для профилактики бактериоза семена капусты прогревают 3 часа при 55 градусах. Прогревают и семена других культур, достигая при этом повышения иммунитета растений. Свежепрогретые семена лучше не высевать, надо дать им возможность восстановить запасы влаги, которую они потеряли. Основной способ борьбы с патогенными грибами, осевшими на поверхности семени, - протравливание: в пакет с семенами всыпают немного фундазола (1 г препарата хватит на 100 г семян) и встряхивают в течение 2-3 минут. В последние годы появляются все новые фунгициды (в переводе с латыни "убийцы грибов"), поэтому стоит приобретать их в специализированных магазинах, куда поступают эффективные и разрешенные санитарной инспек-

цией препараты. При работе с протравленными семенами нельзя забывать о технике безопасности: пользоваться резиновыми перчатками или брать семена пинцетом, а закончив посев, надо тщательно вымыть руки.

## КАК УСКОРИТЬ ПРОРАСТАНИЕ

Широко распространенный прием - намачивание. Что же он дает? Во-первых, ускорение прорастания семян после того, как они попадут на постоянное место. Во-вторых, можно дать молодому растению небольшой запас питания, если намачивать не в воде, а в растворе удобрений (микро- и макроэлементы). Есть сторонники намачивания в соке алоэ (одна чайная ложка на стакан воды), в настое куриного помета (10 г настоя на 0,5 л воды); основное действие этих растворов - то же, самое обогащение микроэлементами. В третьих, мы контролируем поступление воды (раствора) и создаем равные условия всем семенам, так что всходы будут более дружными.

Возможно намачивание в стимуляторах роста. Рекламируют их во множестве, но чудес не получается. Наиболее эффективен гумат калия в концентрации 0,005% (всего 0,5 г на ведро).

Эффект обогащения и стимуляции тем выше, чем беднее семена были изначально (с малым запасом питательных веществ, полученных от родительских растений).

Для намачивания семян огурца, кабачка и томата их заворачивают во влажную ткань и кладут в плоский сосуд в небольшой слой воды, ткань должна быть постоянно влажной, но семена должны получать кислород из воздуха.

Дольше намачивают семена "тугорос-

лые" - укроп, сельдерей, морковь, луки. Их можно полностью залить в сосуде, но воду надо регулярно менять. Не рекомендуется этот прием для бобовых: во-первых, они быстро прорастают и без подготовки, во-вторых, легко "задыхаются", не перенося переувлажнения.

Семена большинства овощных лучше всего набирают воду при 22-27 градусах, так что надо постараться им такую температуру обеспечить.

Теперь о том, какие могут быть "плохие" последствия от намачивания.

Набухшее семя, а тем более проросток не могут долго ждать гелла и влаги. Проростки огурца, например, погибнут через несколько дней, если не будет тепла (температура ниже 10-12 градусов в течение 3-4 дней) и нужной влажности (70-80%). Сухой погубит проростки моркови и петрушки, если их не защитить мульчей или полиэтиленовой пленкой.

С момента наклеивания семени процесс пошел необратимо, и запускать его можно только тогда, когда сложатся условия для благополучного выживания и роста. Из сухих семян урожай будет позже и скорее всего меньше, но и степень риска меньше.

Значительно облегчает посев мелкосемянных культур дражирование: обволакивание каждого семени "персональной оболочкой" из специальной смеси (торф+доломит+удобрения и прочие добавки). К сожалению, дражировать в домашних условиях сложно, а в магазине дражированные семена стоят в 3-5 раз дороже "неодетых".

Михаил Гуцалюк,  
агроном.

## Сорта и виды

# Корона на грядке

Опыт показывает, что лучше выращивать несколько сортов картошки у себя на огороде. Ранние сорта, как правило, более эффективно используют запасы влаги, накопленные в почве весной и в первой половине лета, среднепоздние сорта - осадки июля и августа. Таким образом сорта различных сроков созревания дают возможность получить урожай в любую погоду. Созревание клубней у ранних сортов начинается через 40-45 дней после посадки, и в конце июня - начале июля в средней полосе России клубни уже готовы к столу. В это время они содержат в 2-3 раза больше витамина С, чем сорта других групп спелости.

Сорта с более длинным периодом роста содержат больше сухих веществ, крахмала и белка, они лучше, чем ранние, будут храниться.

Недавно выведены сорта, от-

личающиеся от старых более высоким урожаем, устойчивостью к болезням. Например:

**Брянский ранний** - сорт универсального назначения, хорошо переносит похолодания и образует клубни при сравнительно низких температурах. Урожай при соблюдении агротехники может достигать 1200 кг с сотки. Прекрасно растет на любых типах почв. Хранение клубней хорошее.

**Жуковский ранний** - сорт очень ранний, столового назначения. Один из лучших по вкусовым качествам. Клубни с розовой окраской, выровненные, глазки мелкие. При кулинарной обработке - минимум отходов. Клубни не темнеют при варке и после нее. При посадке они активно прорастают даже при низкой температуре и не повреждаются болезнями.

**Заря** - ранний сорт. Клуб-

ни округлые, белые, вкусовые качества хорошие. При посадке клубни прорастают быстро, поэтому при возврате холодов всходы необходимо укрывать землей. Этот прием не только спасает всходы картофеля, но и способствует образованию дополнительных корней.

**Корона** - среднеранний сорт, мякоть белая, клубни округлые, глазки мелкие. Сорт нетребователен к типам почв.

**Пранса** - среднеранний сорт столового назначения, клубни белые, округлые, мякоть белая, глазки мелкие, сосредоточены на вершине клубня. Клубни устойчивее других сортов к механическим повреждениям, клубни хранятся хорошо, период покоя продолжительный.

**Скороплодный** - сорт ранний, столового назначения, глазки мелкие, кожура гладкая, мякоть белая. Сорт отличается хо-



рошими вкусовыми качествами. Хранение клубней отличное.

**Аспия** - среднеранний сорт, клубни округлые, белые, глазки мелкие. Мякоть не темнеет при тепловой обработке и после нее. Корневая система хорошо развита, благодаря чему сорт не страдает от недостатка влаги. Хорошо переносит похолодания, растет и развивается при относительно низких температурах.

140052 Московская обл.,  
п/о Коренево, НИИКХ,  
В. СЕРЕБРЕНИКОВ.  
"Наша усадьба".



Советы опытного садовода

# КАК ЯБЛОНЮ СФОРМИРОВАТЬ

У меня в саду растет яблоня, ей лет десять или одиннадцать. Но она не плодоносит. Листва хорошая, а плодов нет. Выбрасывать жалко. Посоветуйте, что с ней делать?

Н.И. СОКОЛОВА, Калининский район.

Для хорошего роста и плодоношения яблоню необходимо формировать. Без формирования кроны многие плодовые деревья имеют такие недостатки, как наличие легко разламывающихся ветвей, "голые", то есть ветки без разветвлений, однобокое ветвление, загущение кроны и другие. Все эти недостатки приводят к снижению урожайности, а то и к гибели дерева от разломов. Цель формирования кроны - это создание условий хорошей освещенности всех ее частей, что достигается равномерным расположением веток как по высоте, так и по направлению; создание прочного дерева с хорошо прикрепленными ветвями. У плодоносящего дерева путем обрезки и формирования другими способами поддерживают правильное соотношение роста и плодоношения, заменяют старые ветви на молодые - омолаживают дерево.

Способов формирования кроны яблони много. Это: разреженно-ярусная, комбинированная, веретеновидная, различные виды пальмет и другие. Конечно, садовод сам выбирает способ формирования кроны, какой лучше подходит для его сада. Однако, начинающему садоводу крону легче формировать разреженно-ярусным способом с 4-6 скелетными ветвями, равномерно направленными в разные стороны и расположенными по высоте друг от друга в 30-50 см. По высоте штамба (высота ствола без разветвлений) наиболее подходят среднештамбовые формы, когда первая снизу скелетная ветка находится на высоте 80-120 см. При более низком расположении ветвей возникают неудобства по уходу за почвой под кроной. Для создания такого штамба все ветки, расположенные ниже, вырезают.

Ко мне очень часто обращаются садоводы, у которых дачные участки расположены в удалении от населенных пунктов, с вопросом о том, как убрать кроны яблонь от повреж-

дения зайцами. Есть много способов. Это - развешивание на ветвях пустых консервных банок, греющих на ветру, черной бумаги или черных тряпок, листов блестящей алюминиевой фольги, обмазка стволов деревьев сильно пахучими химикатами и другие. Но все эти рекомендации являются полумерами, помогающими не всегда. Зайцы к ним привыкают, а потом смело делают свое дело. Самой радикальной мерой является поднятие кроны путем формирования на такую высоту, чтобы зайцы не могли достать ее даже при самом толстом снежном покрове. Такая высокая крона, конечно, неудобна при обработке ее ядохимикатами, при сборе урожая. Но, повторяю, другой радикальной меры, дающей 100-процентную защиту, пока нет.

Чем раньше садовод начинает формирование кроны, тем легче и успешнее оно идет. При первой обрезке двухлетки на стволе надо оставить 2-3 ветки, направленные в разные стороны и прикрепленные к стволу под углом, близким к 90 градусам, в любом случае не менее чем 45 градусов. Ветки, прикрепленные к стволу круче, в дальнейшем могут разломиться под тяжестью урожая. Если верхние скелетные ветки своим ростом догоняют и приближаются по высоте к проводнику (центральной ветке), то их укорачивают на одну треть длины. При этом обращают внимание на то, чтобы оставляемая на ветке самая верхняя почка находилась на той стороне, в какую должен быть направлен вырастающий из нее побег. Не оставляют почку, находящуюся на верхней стороне ветки, так как побег, вырастающий из нее, будет расти вверх и внутрь кроны, что в дальнейшем приведет к ее загущению. Оставшиеся нижние ветки укорачивают слабее, а если они не очень длинные, их не обрезают совсем.

Ежегодное регулярное формирование кроны начинают через год после первой обрезки двухлетки. Полностью удаля-

ют ветки, появившиеся ниже первой скелетной ветки, и ветки, загущающие крону. Лучшее время для этого ранняя весна, до пробуждения дерева от зимнего периода покоя.

В дальнейшем для правильного формирования кроны наряду с обрезкой используют и другие, менее болезненные для дерева способы, как изменение наклона и направления роста ветки. Снижением наклона ветвей можно добиться изменения угла отхождения ветки, снижения силы роста, ускорения наступления плодоношения. Снижение наклона делают путем установки распорок между веткой и стволом, оттяжкой ветки к ниже расположенной ветке или к вбитому в землю колышку. Изменением направления ветки можно заполнить открытые, пустующие участки кроны. Например, бывает, на одной стороне молодого 2-4-летнего дерева скелетные ветки растут загущенно, одна под другой, а соседняя часть кроны пустует. В этом случае в пустующую сторону направляют ветки с загущенной стороны. Для этого весной около кроны, на той стороне, куда следует направить ветку, вбивают кол и шпагатом притягивают ветку к пустующему месту. Притягивать можно до легкого потрескивания ветки, но не до облома! Ветка в таком состоянии должна находиться до поздней осени. Осенью ее отвязывают: теперь она уже самостоятельно занимает "указанное" место.

Можно также помочь слабо растущей ветке. Обычно горизонтально растущие ветки отстают в росте. Если их приподнять при помощи подтягивания или подпорок и придать им более вертикальное положение, рост усилится. А если сильно растущей ветке придать более горизонтальное положение, ее рост, наоборот, замедлится. Отгибание ветки в горизонтальное положение ускоряет также закладку плодовых почек и дерево раньше вступит в фазу плодоношения.

Франс Хасанович ХАЛИЛОВ, садовод-любитель, 423204, Татарстан, Бугульминский р-н, с. Зеленая роща.



луй, самое важное и в то же время самое сложное в уходе за яблонями - наладить правильное их питание. Допустим, при посадке вы внесли в посадочную яму все, что рекомендовано: 3-4 ведра перегноя (или 2-3 ведра несвежего навоза, или 5-7 ведер торфа), килограмм суперфосфата, килограмм древесной золы или вместо нее 150 граммов сернокислого либо хлористого калия. Такие дозы вроде бы достаточны для дерева на несколько лет. Но не все так просто.

## БЕЗ ПИТАНИЯ НЕ ОБОЙТИСЬ

Фосфора и калия действительно достаточно, однако весь он находится в пределах ямы. Как только корни вырастут за ее границы, они окажутся в неудобной и к тому же неразрыхленной почве, и это сразу же скажется на росте дерева. Ваша задача - улучшить почву не только сегодняшнего, а и будущего приствольного круга. Причем не на поверхности, а на глубину двух штыков лопаты. И сделать это надо в первые после посадки годы. Глубокую перекопку лучше делать весной, а не осенью.

В поверхностный слой почвы всего приствольного круга надо хотя бы раз в четыре года вносить обычные дозы фосфора и калия, а также навоз - по 3-4 кг на 1 кв. м. Можно вносить удобрения поверхностно не раз в 3-4 года, а каждый год - в надежде на то, что фосфор и калий, пусть медленно, не сразу, но дойдут до корней. А через каждые 2-3 года: 3,5 кг навоза, 30 г суперфосфата, 10 г хлористого калия (это и есть обычные дозы для поверхностного внесения). Азот же надо давать деревьям постоянно, по мере надобности, начиная со второго года - либо ранней весной, либо так: две трети весной, треть - летом (с подкормками), из расчета 6-12 г на 1 кв. м.

За сезон надо внести 20-40 г аммиачной селитры, или 12-25 г мочевины, или 30-60 г сульфата аммония на каждый квадратный метр приствольного круга. Даже часть азота деревья получают от внесения (хотя и не ежегодного) навоза, торфа или компоста. Дерево само подскажет вам, все ли у него в порядке: слабый прирост, бледные мелкие листочки "говорят" о том, что азота надо добавить. Если же таких признаков нет, не добавляйте азота. Вступил в пору полного плодоношения, след отблагодарит вас сполна за те хлопоты, которые сейчас, возможно, покажутся вам обременительными.





## ВОПРОС ЮРИСТУ



## ХОТИТЕ - ПОЛУЧИТЕ

Желаем получить земельные участки под садоводство или дачное строительство. Каков порядок получения?

С 23 апреля 1998 года действует Закон № 66-ФЗ от 15.04.1998 г. "О садоводческих, огороднических и дачных некоммерческих объединениях граждан". В ст. 14 Закона определен порядок предоставления участков. Заявления о получении участков подаются в органы самоуправления по месту жительства. Местный орган власти ходатайствует перед органом власти, в ведении которого находится фонд распределения земель. Последний предлагает варианты предоставления земельных участков. На основании выбранного варианта орган местного самоуправления, с учетом пожеланий и согласия граждан, формирует первоначальный состав членов садоводческого или дачного некоммерческого объединения.

После государственной регистрации объединения земля предоставляется бесплатно первоначально в срочное пользование. После утверждения проекта организации и застройки территории объединения и вынесения данного проекта в натуре членам объединения предоставляются за плату земельные участки в совместную собственность, с последующим предоставлением земельных участков в собственность каждому члену объединения.

За предоставление садовых, огородных и дачных земельных участков в собственность может взиматься плата в порядке, установленном законодательством субъектов Федерации (края, области, республики). Но плата не может быть выше нормативной цены земельных участков. Земельные участки могут предоставляться в общую совместную или общую долевую собственность супругов.

Земли общего пользования (под дорогами, инженерными коммуникациями, объектами) могут предоставляться объединению в собственность как юридическому лицу либо в коллективную собственность всех членов объединения.

## Уроки агротехники

## "БИОЛОГИЧЕСКОЕ ОРУЖИЕ" НА ГРЯДКАХ

В последнее время все больше любителей покопаться в грядках отказываются от ядохимикатов и возделывают свои участки в соответствии с принципами биологического садоводства.

Ландшафтные дизайнеры, с которыми нам удалось побеседовать, предупреждают, что обольщаться не стоит: тот, кто решил одним махом уничтожить вредителей с помощью отвара крапивы, обречен на неудачу - кардинальных результатов от биологических методов борьбы ожидать не приходится. "Садоводство без химии" помогает устранить лишь "сверхплановых" насекомых.

Биологическая защита растений охватывает целый комплекс мер. Для начала надо выяснить причины ослабленного иммунитета растений. Как правило, в этом случае:

- растениям не подходят почвенные условия;
- сообщество почвенных организмов, так называемый эдафон, оставляет желать лучшего;
- растения высажены в неподходящем для них месте;
- в саду не хватает полезных насекомых или животных.

Сад можно сравнить с живым организмом, который может пребывать в состоянии устойчивого равновесия или

дисгармонии. Именно к первому и стремится биологическое садоводство. Чтобы добиться успеха, надо отказаться от химических средств и по крайней мере в течение нескольких лет вносить в почву гумус и компост. Не надо перекапывать участок - ведь при этом нарушается эдафон. Кроме того, необходимо постоянно укрывать почву в саду мульчей (например, измельченной травой, листьями).

Бороться с заболеваниями растений и вредителями можно с помощью смешанных культур. Вот несколько советов из богатого опыта биосадоводов:

- запах шпината и салата прогоняет блошек с редиса и редьки;
- сильный запах чеснока отпугивает вредителей, чеснок предотвращает грибковые заболевания. Его соседство хорошо переносят практически все садовые растения, за исключением гороха, фасоли и капусты;
- репчатый лук предохраняет лук-порей (а тот, в свою очередь, - клубнику) от поражения плесенью и вредными насекомыми;
- репчатый лук и морковь защищают друг друга;
- благодаря сильному запаху хорошо отпугивают вредителей помидоры и сельдерей.

"Известия".

## Семена на нитке



Рачительные и смекалистые огородники к посеву семян подходят с экономикой, тем более, что семян в пакетиках сейчас продавцы кладут буквально штуки, зато цены подняли дай Бог какие. Попробуйте засеять грядку моркови одним покупным пакетиком. Вряд ли это кому удастся, если сеять семена в бороздки россыпью. Значит, надо покупать больше семян. Но и в таком случае всходы получаются неровные - где густо, а где пусто.

Сметливые огородники уже давно стали применять посев на бумажных лентах. Но и это уже устарело - канительно и утомительно. Хитрые огородники придумали еще один, на мой взгляд, более скорый и дешевый способ экономного расходования малоразмерных семян. Я уже использую этот способ и всем рекомендую его использовать. Это несложно, и проделать надо всего лишь следующее.

Возьмите деревянный брусок. В торцы вбейте по гвоздю. На брус намотайте толстую нитку с просветами в 2 мм, длиной, равной длине вашей грядки. Насыпьте отравленные семена на стол, смажьте нить клеем канторским или клейстером и тут же, не дав ему просохнуть, обмакните в семена. Для проверки, хорошо ли держатся семена, легко стукните брусом о стол. Если это делается загодя, то можно дать клею подсохнуть, и пусть лежат до времени посева. Можно сеять и сразу, предварительно подготовив грядку и бороздки.

Надо воткнуть колышек в начале грядки, на него - петлю нитки и, взяв брус за гвозди, разматывать нить над бороздками. Далее, конечно же, все бороздки засыпать землей. Всходы получаются ровные, почти ничего не надо прореживать, но главное, что всю площадь заняли минимумом семян. Этим способом я пользуюсь давно, с 1995 года, с тех пор, как вычитал об этом в журнале "Приусадебное хозяйство".

Советую всем огородникам взять этот способ на вооружение. Не пожалеете, уверяю в этом.

В. ПРОНЖЕНКО



Так она зовется в народе за исключительно сильный и приятный аромат, исходящий от всех частей растения - соцветий, листьев, стеблей. Правильное же ее ботаническое название - цефалофора ароматная (*Cephalophora aromatica*). Родом она из горных районов Центральной Америки. Это однолетнее травянистое растение высотой 40-50 см. Кустики сильно ветвятся от основания и имеют форму шара диаметром 30-40 см. Многочисленные узкие длинные листья (длиной до 10 см, шириной около 2 см), шершавые и темно-зеленые, сидят на стеблях без черешков. Каждый стебель оканчивается верхушечным соцветием, замечательным по своему виду. Представляет оно собой желто-зеленый шар диаметром около 1 см совершенно правильной формы. Поверхность его в строгом геометрическом порядке испещрена ячейками, напоминающими пчелиные соты: каждая ячейка - цветок. На одном растении таких соцветий несколько сотен. Каждое соцветие цветет дольше месяца.

Все части растения содержат большое количество эфирного масла: в листьях и стеблях около 0,1%, в соцветиях до 0,22% от сырой массы. Именно оно обуславливает землянично-аромат травы. Применяют цефалофору в небольших количествах, так как ее сильный аромат при передозировке может стать приторным до горечи и заглушить вкус других пряностей и самого блюда. Например, заваривая чай, я на четыре ложки чая для ароматизации добавляю пол-ложки земляничной травы. Кстати, цефалофора входит компонентом во многие заморские травяные чаи, в обилии поступавшие на наши прилавки. Неповторимый аромат приобретают настоек и вина, настоянные на зем-

ляничной траве. Особый вкус приобретают компоты и кисели, рассолы и маринады, соусы к рыбным и овощным блюдам. Цефалофора применяется в парфюмерной промышленности для отдушки мыла.

Растение это в России редкое. С трудом удалось мне добыть семена цефалофоры, так как в магазинах их не бывает. С опаской начинал выращивать: как-никак родом из субтропиков.

фалофору в Сибири оказалось очень просто. Семена, посеянные в начале мая в грунт на глубину 1 см, прорастали быстро - через 3-4 дня. Никакого особого ухода растения не требовали. Ни прополки, ни подвязки, так как кусты стоят прочно и они такие густые, что в их тени не растут никакие сорняки. В конце июня уже зацветали. Первые растения, а в середине августа они были в самом цвету, и можно было приступать к уборке.

Заготавливают у цефалофоры в фазу цветения всю надземную часть: соцветия, листья и стебли. Срезают их в ясную солнечную погоду, когда сойдет роса, - в это время содержание в растении эфирных масел, обуславливающих его ароматические свойства, максимально. Их сушат целиком, подвесив в теплом, темном, проветриваемом месте, до ломкости стеблей. Растения содержат мало влаги и за 2-3 солнечных дня высыхают на чердаке. Сырье измельчают, упаковывают в бумаж-

ные пакеты и хранят в сухом месте.

Всего 2-3 растения, уместающиеся на площади меньше одного квадратного метра, обеспечивают семью ароматным сырьем на год-два. А если оставить хотя бы одно растение, то в сентябре оно даст массу семян, которых хватит не на один год (они сохраняют всхожесть 3-4 года).

Всем, кто захочет полюбоваться на это необычное и редкое растение и ощутить его неповторимый аромат, охотно вышлю семена цефалофоры. Их, а также семена еще около 200 других редких растений сможете заказать по каталогу. Пришлите маркированный конверт - в нем получите каталог бесплатно.

**АНИСИМОВ Геннадий Павлович.**  
634024, г. Томск  
ул. 5-й Армии, 29-33.

## Огородные редкости

# ЗЕМЛЯНИЧНАЯ ТРАВА

Признаемся себе - много ли пряных трав, помимо укропа и петрушки, применяем мы со своего огорода! А ведь их сотни! И большинство из них можно вырастить в климатических условиях Нечерноземья. Земляничная трава - одна из них.

В первый год и сеял дома в ящик, и рассаду в грунте укрывал. Но опыт двух сезонов показал, что опасения напрасны и эти меры избыточны. Растение оказалось исключительно неприхотливым. Во-первых, очень холодостойким - ни весенние, ни осенние заморозки ему ни почем. Парадокс? Вовсе нет! Ведь климат в горах, пусть они будут даже в субтропиках, суров. Во-вторых, засухоустойчивым, в-третьих, неприхотливым к почвам, в-четвертых, устойчивым к ветрам. Все это тоже вполне естественно для горного растения. Единственное, что надо обеспечить ему, так это простор, так как растения требовательны к свету, а кусты такие густые, что, если их посадить чаще, чем через 40 см, то они так переплетутся, что при уборке могут возникнуть проблемы. Одним словом вырастить це-

## Лебеда в Европе слаще?

Сорняк - он и есть сорняк, наверняка скажете вы. А это как посмотреть, отвечу я. Ведь вред обычно бывает от излишества. А малая доза чего-то, даже очень страшного, например змеиного яда, не только не вредит, но и часто пользу приносит.

Если ваш участок, к примеру, заполнили одуванчики - их надо с поля вон. Ну а если на вашем ухоженном огороде появилась пара-другая корней, то ранней весной, когда "культурные" травки еще только про-

клеиваются, вы уже вполне сможете угоститься высоковитаминным салатом.

Почему я употребила слово "высоковитаминный"? Да потому, что дикие травы едва ли не в десятки раз полезнее своих культурных родственников.

Сныть тоже в огороде не жалуют. С ней, не спорю, бороться трудно, корень длинный, ползучий, всюду проникающий. Это редкостное по своей пользе растение мы чаще всего недооцениваем, рукой отправляем в компостную кучу, а не в салат, суп, щи, не

сушим на зиму, не солим, не маринуем черешки. А ее, сныть, между прочим, с незапамятных времен почитали, сколько она народу от голода и болезней спасла...

Ну а крапиву куда причислили? Неужели, тоже к вражьему лагерю? Про молодую весеннюю крапиву я не говорю - она весной у многих пользуется успехом. Но вот засушить ее забывают. А ведь это зимой - витамины.

К тому же лекарь крапива превосходный - останавливает внутренние кровотечения. Волосы после мытья тоже

полезно ею ополаскивать. А вот еще способ применения: в старину при ревматических болях стегали себя по больным ногам пучком жгучей крапивы. Лечение суровое, но зато потом было хорошо.

Лопух, говорите, в вашем огороде все задушил? Вот ведь удача привалила! Сварите измельченный корень с кислым молоком или уксусом - получится замечательное сладкое повидло, совершенно без сахара, заметьте.

Можно отправить в салат даже... осот, конечно, предварительно вымочив его в соленой воде.

(Окончание на 6 стр.)







# Лебеда В Европе Слаще?

(Окончание. Начало на 5 стр.)

От мокрицы вам, конечно, тоже житья никакого. А основных ее потребителей - кроликов - у вас нет. Полоть ее - замучаешься. Она такая противная, живучая, как таракан. Пока с ней расправишься - рук не почувствуешь...

А попросите помощи... у нее же, у ненавистной мокрицы. Наденьте варежки и набейте их поплотнее сырой травой, и к коленкам ее привяжите чем-нибудь, да хоть шарфом. И так ложитесь спать. Ночью будет жарко, но терпите. Добрая мокрица зла на вас не держит, за ночь вашу боль на себя возьмет, до сена высохнет. Что теперь скажете? Она враг, или, может, другое слово для нее найдете?

Что еще растет у вас страшное-вредное? Полынь? А я полынь специально посадила, теперь она у меня хозяйничает. Разрослась сверх всякой меры, а выпалывать эту красоту у меня рука не поднимается. Очень я люблю эти серебряные "елочки", а разотрешь в пальцах листочек, глаза зажмуришь - щемяще так степью пахнет.

Но если лирику в сторону, вот вам "грубая материя". Одно только присутствие полыни заставляет садово-огородных вредителей вести себя поскромнее, а уж если настой из нее приготовить, то и вовсе наповал разит.

Многие из растений, что так отравляют нам жизнь, - это дикие предки культурных растений. Одуванчик, например, в Европе введен в культуру, и его специально выращивают как салатное растение, а щирица - да ведь это просто "деревенский" родственник входящего в моду амаранта. И лебеду сеют специально все в той же Европе, которая, как известно, с голоду не умирает...

Нам Европа не указ - скажете вы. Не указ, соглашусь я с вами. Но... семена одуванчика и лебеды я уже видела в продаже. И люди их, между прочим, покупают.

В. ЛИСТОШЕНКОВА.

ЗДОРОВЬЕ С ГРЯДКИ

## О ПОЛЬЗЕ СВЕКЛЫ

Еще в древности были выведены сорта столовой, кормовой и сахарной свеклы. Использовали ее и как лекарственное растение. В Россию свекла была завезена из Греции, как считают, в X веке, и русское название ее связано с греческим "сфекели".

В корнеплоде содержится до 86 процентов воды, белков - 1,7 процента, углеводов (в отличие от других фруктов и овощей - преимущественно сахарозы) до 11 процентов. Витаминный комплекс представлен витаминами B1, B2, B6, P и E, в него входят также никотиновая, пантотеновая и фолиевая кислоты. В свекле необычайное разнообразие микро- и макроэлементов. Этот овощ занимает одно из первых мест в обеспечении организма фосфором, калием, кальцием, натрием, хлором. Особенно возрастает потребность в этих элементах в стрессовых ситуациях. В сравнении с другими овощами свекла содержит значительные количества кобальта, необходимого для синтеза витамина B12. Такие элементы, как марганец, медь, цинк, входят в состав ферментов, регулирующих обмен веществ и кроветворение, а так как минеральные вещества свеклы находятся преимущественно в щелочных со-



единениях, она хорошо уравнивает мясную и рыбную, содержащую много кислых соединений, пищу. Йод помогает лечению и профилактике атеросклероза.

Полезен этот овощ и при гипертонической болезни. В данном случае благотворное действие свеклы связывают с наличием магния, регулирующего сосудистый тонус и препятствующего образованию тромба в сосудах.

Определенную роль в лечебном эффекте имеют послабляющие свойства свеклы, в результате которых удаляется избыток жидкости и снимаются ощущения переполнения кишечника. Свекла содержит значительные количества клетчатки и пектина, которые ранее считали балластом. Теперь эти вещества "повышены" в разряд лечебных, их специально добавляют в пищевые рационы здоровых и больных.

С лечебной целью применяют и сок свеклы. В нем сохраняются все питательные вещества и отсутствует клетчатка. При ис-

следованиях обнаружено, что сок свеклы усиливает выделение желудочных ферментов, но в меньшей степени, чем томатный, капустный и морковный соки. Отмечено также, что свекольный сок лучше пить разбавленным водой.

При исследованиях действий свекольного, морковного и капустного соков выяснилось, что наиболее эффективно желчь выделяется именно от свекольного сока. Желчегонные свойства свеклы были известны еще Авиценне, который писал, что "...свекла открывает закупорки в печени и селезенке".

Из свекольного сока хорошо усваивается кальций, который необходим для деятельности нервной системы и регуляции сокращения сердечной мышцы. Сок полезен и при гипертонической болезни.

В народе свекольным соком лечат малокровие: это объяснимо присутствием железа, меди, марганца и др. Целесообразно использовать сок сырой свеклы, чтобы сохранилась фолиевая кислота. Применяют в народе свекольный сок и при насморке с густыми выделениями. При этом отваром или соком вареного корнеплода промывают полость носа. При головной боли вату, смоченную соком, кладут в уши.

ХОТИТЕ ВЕРЬТЕ...

## "ПЛЮС" и "МИНУС"

Давно доказано, что нашу землю, как сеткой, покрывают условные геобиологические линии - с севера на юг через каждые 2 м и с востока на запад через 2,5 м. Места их пересечения в шахматном порядке дают "плюсы" и "минусы". Над "плюсом" маятник (кольцо, гвоздь или любой сравнительно тяжелый предмет на нитке длиной 50-55 см) вращается по часовой стрелке, над "минусом" - против, а над линиями - вдоль их оси. Внутри сетки он всегда спокоен.

В народной медицине известно о возможности отрицательного влияния на здоровье человека, жизнедеятельность животных и растений, так называемых "геопатогенных зон", кото-

рые, как правило, находятся в местах пересечений геобиологических линий. Потому многие народные целители или просто образованные люди постоянно носят с собой маятники. С их помощью они определяют, например, места отдыха на природе, где лучше расположить рабочий стол, кровать в квартире и т.д.

Впрочем, тем, у кого в доме есть животные, маятник для отыскания болезнетворного места не нужен. Собака никогда не ляжет на пересечении линий, постарается всегда находиться внутри прямоугольников сетки. А вот кошка - наоборот.

Надо иметь в виду, что поросенок, корова, овца, лошадь,

попав на длительное время на место пересечения линий сетки, будут болеть. В то же время микробы, паразиты, совы любят и "плюсы" и "минусы". Муравьи строят свои муравейники только на пересечении линий. В ульях, расположенных над такими пересечениями, пчелы более медоносны. Береза, выросшая на "плюсе" или "минусе", растет с больной, негладкой корой и... кривая. Словно старается уклониться от гиблого места. Хуже на нем развиваются и плодоносят некоторые фруктовые деревья и растения.

**Вывод.** Прежде чем посадить молодое плодородное дерево или куст, обязательно надо проверить, не раскачивается ли там

маятник. Если да, то место посадки лучше сместить сантиметров на 50 в ту или иную сторону. А у старых поставить около ствола железный предмет.

Потренироваться в поиске зловредных мест можно, естественно, в саду, в огороде, во дворе и даже в помещении, где под полом нет какой-либо железной обрешетки. А что делать, если квартира так мала, что перестановка мебели невозможна?

Выход очень простой. Положите под кровать на точку пересечения нейтрализатор патогенной зоны. Это может быть зеркало, канифоль, янтарь, асбест, известь, вар, глина, железная руда, мрамор. Из растений - чеснок, лук и папоротник.



# БАЮДА ПОСТНОГО СТОЛА

## БОРЩ С СЕЛЕДКОЙ

Грибы замочить в холодной воде на 2-4 часа, затем отварить в той же воде и откинуть на дуршлаг. Отвар процедить и использовать для приготовления борща. Свеклу натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле с добавлением 1 ст. ложки томатной пасты, приправить солью, сахаром и опустить в грибной отвар. Грибы промыть, нарезать лапшой, обжарить в растительном масле, опустить в отвар. Морковь натереть на крупной терке и, слегка обжарив в растительном масле, присоединить к свекле с грибами. Обжаренный репчатый лук также опустить в отвар. Снять филе с двух селедок, вымочить в воде или чае, нарезать на кусочки, которые обвалить в муке, обжарить в растительном масле и опустить в борщ. Приправить пряностями, довести до кипения и снять борщ с огня.

Продукты: 3-4 красные свеклы, 2 головки репчатого лука, 2 селедки, 4-5 сушеных грибов, по 1 ст. ложке томатной пасты и муки, 1 морковь, лавровый лист, перец, соль, сахар.

## КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА, ФАРШИРОВАННАЯ ГРИБАМИ

Сырой картофель натереть на терке, смешать с мукой, посолить. Очищенные грибы ошпарить кипятком, промыть, отварить и обжарить в масле вместе с луком. На сковороду, смазанную маслом, положить половину картофельной массы, на нее грибной фарш, сверху вновь тертый картофель и поставить в духовку запекать до образования румяной корочки.

10 картофелин, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль; для фарша - 150 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 2 ст. ложки растительного масла.

## КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ И ЧЕСНОКОМ

Очищенный картофель отварить. Затем воду слить, обсушить его, приправить растительным маслом, посыпать мелко нарубленным чесноком, на 1-2 минуты прикрыть крышкой и тут же подать к столу.



10 картофелин, 2 ст. ложки растительного масла, 2-3 дольки чеснока, соль.

## САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

Свеклу испечь, очистить, натереть на крупной терке. Огурцы нарезать мелкими кубиками, лук - кольцами. Перемешать, приправить солью, сахаром, соком лимона, тмином, растительным маслом, посыпать кольцами лука.

2 свеклы средней величины, 2 соленых огурца, головка репчатого лука, соль, сахар, сок лимона, тмин по вкусу, 2 ст. ложки растительного масла.

\*\*\*

## ПРЕДЛАГАЮТ ЧИТАТЕЛИ

### СЛАДКИЕ ШАРИКИ

В магазинах столько соблазнов для детворы - от киндер-сюрпризов до всевозможных конфет-жвачек. Там и химия всякая, и консерванты, вредные для организма. Но сладости не хуже магазинных можно приготовить и в домашних условиях. Взять, к примеру, жареную воздушную кукурузу. Из нее можно сделать сладкие шарики. Для этого потребуется кукуруза "ПОП-КОРН", мед или сахарная пудра.

### Предлагаю рецепт:

На толстостенную раскаленную сковороду с плотной крышкой налить одну столовую или чайную (по вкусу) ложку подсолнечного масла, бросить в сковороду полстакана воздушной кукурузы и быстро закрыть. Сразу же слышится дробный звук трескающихся (лопающихся) зерен. Через 1-2 минуты сковороду снимаем с плиты, открываем крышку и шумовкой вытаскиваем огромную массу белых, воздушных, душистых кукурузинок. Сразу же, пока они не остыли, посыпая сахарной пудрой или обливая медом и формируем шарики. Лакомство - пальчики оближешь!

Лидия Драничникова,  
читательница "Сотки".

# И КРАСИВО, И ВКУСНО

Как-то принесли из погребов большое количество моркови, и она завяла. Ну не выбрасывать же, тем более что летом столько сил в нее было вложено. Я залила ее водой в большой кастрюле часа на четыре. Многие морковины за это время набрали в себя воды и стали плотными. Затем очистила от кожуры и, оставив ее снова в воде, чтобы не подсыхала, стала готовить компоненты. Здесь необязательно соблюдать пропорций - сколько чего брать. Я готовила салат в 2-литровой кастрюльке. Очистила одну средних размеров свеклу, порезала ее пластиками, разрешила один небольшой, но плотный кочан капусты на 6 частей и стала все укладывать.

На дно кастрюльки уложила целые морковины, крупные разрешила, сверху - куски капусты, переслаивая ее для цвета пластиками свеклы. И все это чередовала зубчиками чеснока (можно разрезать на небольшие части, но не крошить мелко). И добавила 2 очень маленьких красных перчика для остроты.

Все это залила горячим маринадом такого состава: на 1 стакан воды по полстакана сахарного песка и подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли. В стакан налила 2 ст. ложки уксуса и добавила воды, чтобы доходило до середины стакана. Вскипятила и залила. Положила гнет. На случай, если не хватит заливки, сделайте маринад на 1,5-2 стакана воды.

День кастрюлька стояла в комнате, затем вынесла ее на холод. Лучше, конечно, поставить в холодильник, но не замораживать, иначе маринад станет густой. Дня через три капуста приобретет малиновый цвет и станет острой и сочной, свекла и морковь - тоже. Можно дать постоять подольше.

Попробуйте, уверяю, такая закуска понравится всем. Кстати, бесплатно поделюсь семенами комнатного перчика. Пришлите конверт с о/а.

171850, Тверская область,  
г. Удомля, а/я 19. БУХАРОВА Г.В.

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Если у вас есть необходимость дать объявление бытового характера - обращайтесь в нашу газету. Бесплатно мы опубликуем небольшой текст в 15-20 слов, касающийся продажи, обмена, услуг различного характера и связанный с ведением домашнего хозяйства, садом и огородом. Для этого необходимо заполнить талон бесплатного объявления.

Вам нужно четко написать текст объявления, а ниже указать способ связи с теми, кто интересуется вашим предложением (адрес или телефон).

Талон отправлять по адресу: 170044, г. Тверь, ул. Вагжанова, д. 14, комн. 30, редакция газе-

## "СОТКА"

Талон  
бесплатного

Текст (до 15-20 слов)

---



---



---



---



## ЭТО ЛЮБОПЫТНО

Много лет Михаил Андреевич Прокофьев проработал в НИИ садоводчества Сибири. Возглавлял отдел защиты растений, докторскую диссертацию посвятил борьбе с вредными садовыми насекомыми. Потом вышел Прокофьев на пенсию. Но не сидит сложа руки увлеченный человек, продолжает заниматься любимым делом. О некоторых секретах решил Михаил Андреевич поведать и читателям.

## МУХА - ЭКСПЕРТ

Прихватил я как-то с одного участка горсть облепихи. Хоть и был уверен в ее экологическом здоровье, решил все же перепроверить. Одним способом, мало кому известным, домашним.

В обычной пол-литровой банке размял ту горсть облепихи. Размешал в ней ложку сахара. Смесь быстро забродила, своеобразный запах приманил вездесущих мушек-дрозофил.

Беда, думаете? Ан нет, это "анализаторы" прилетели. Уже на пятый-шестой день увидел то, что и хотел: на стенке, по всей окружности банки, появились личинки.

А из этого вывод такой. Если появилось потомство, значит, в плодах нитратов нет, нет и тяжелых металлов или высокой дозы пестицидов. Перед нами - экологически здоровый продукт.

Не только очень прост и доступен, но и абсолютно безошибочен этот способ контроля. Ведь не у каждого есть возможность проверить продукт на наличие пестицидов и прочих "загрязнителей" химическим путем. Да и нет, наверное, в химии надобности, тем более в домашних, непромышленных условиях. Теперь, чтобы узнать, не причинит ли вреда здоровью выращенный или купленный продукт, овощ, фрукт, - пригласите мушку-дрозофилу.

Конечно, в зависимости от продукта и технология немного меняется. Посложнее будет анализ огурца. Его надо хорошенько растолочь и добавить немного малины, на ней мухи отлично развиваются.

Или возьмем сладкий перец. Насколько он "безопасен"? Не терзайтесь сомнениями, сделайте вот что.

Истолките перец и добавьте к нему такое же количество все той же малины. Насыпьте в смесь ложку сахара. Если в перце есть что-то "ненужное", ядовитое (а это могут быть остатки химического препарата или удобрения, впитавшиеся в корни) - личинок на банке вы не увидите. Их просто не будет.

Записал Б. ПРОХОРОВ.

## ОЗВЛЕНЕНИЕ

Продаю домик, сарай, 33 сотки земли, рядом асфальт, районный центр Лесное, река, грибные места в д. Городок.  
Адрес: Тверская обл., Удомля, ул. Гагарина, 53. Иголкина В.Ф.

Продам дом под шифером 6х7. Дешево. Рядом речка, а/дорога Тверь - Лесное.

Адрес: 171932, Тверская обл., Максатихинский р-н, п/о Лощемля. Дмитриев Иван Ефимович.

Высылаю районированные семена тыквы Бигмундо 70 кг, арахис, технологию выращ. 5 шт. - 10 руб. Предоплата п/п. г. Нелидово, Тверьсбербанк 5624 ИНН 6912000440 БИК 042838000 р/с 42301810863110000101 р/с 42301810063110074432/01 Игамбердиевой М.Н. Квитанция + конверт.  
Адрес: 172521, Тверская обл., г. Нелидово, пос-3, д. Колесня.

Продаются недорого щенки добермана с отличной родословной, уравновешенный характер, отличный сторож и друг.  
Адрес: 180003, г. Псков, ул. Чапаева, д. 11, кв. 2, тел. 2-25-51 (раб. время), 152-975 - в любое время.

Продается дачный участок с домом, рядом лес, река.  
Телефон в Калязине (08249)-21050, после 18 ч.

Продается дом, участок земли 30 соток, дрова за 10000 руб. в д. Большое Рогозино, Юровской с/с Краснохолмского р-на.  
Телефон в . Калязине 2-00-35.

Окраска деревянных строений на века. Рецепты самодельных красок из подручного сырья. Стоимость информации 10 руб. Для ответа конверт.  
Адрес: 466880, Казахстан, Атырауская обл., ст. Ганюшкино, 15-13. Пронженко В.В.

Биофабрика на усадьбе. Если есть интерес - пишите! Ответ в вашем конверте.

Адрес: 466880, Казахстан, Атырауская обл., ст. Ганюшкино, 15-13. Пронженко В.В.

Продается комната 16 кв. м с газовым отоплением в пос. Красный Май.  
Телефон 4-51-05.

Продам аппарат газосварочный электролизный, использует только 220 В и воду. Конверт с о/а + купон б/о.  
Адрес: 172873, Тверская обл., Торопецкий р-он, п/о Краснополец, д. Рокочево. Долженкову Б.С.

Свекла, морковь, петрушка, перец горький комнат., огурцы (Обильный, Конкурент, Дальневосточный, Кустовой, Засолочный, Монастырский). Пакет 1 р. 50 к. + бесплатно пакет кресс-салата.  
Адрес: Тверская обл., Удомля, а/я 19. Бухарова Г.В.

Наложенным плат. георгины 30 сортов. Вышлю каталог в вашем конверте.  
Адрес: 215643, Смоленская обл., Холм-Жирковский р-н, п/о Батурино. Гарцевич Александр И.

Домик 3х4 с мансардой в Калужской обл., участок 4 сотки, сад, свет, вода, река, 100 км от МКАД. Сдам, продам. (095) 476-95-21.

Продам дом с печным отоплением (сад - огород 15 соток), колодец, в п. Березайка Бологовского р-на Тверской области.

Адрес: 171151, Фировский р-н, п. Сосновка, ул. Новосельская, 19. Степановой Г.А. Тел. 8-239-4-51-76, с 8.00 до 16.00.

Продаем дом для ПМЖ. Тверская обл., Зубцовский р-н, Брычевский с/о, д. Кашенцово.

Адрес: 172330, г. Зубцов Тверской обл., ул. Победы, 2-58. Тел. 2-15-26.

За редактора Ю.В. ТРУБАЧЕВ.

"Сотка" - газета для семьи, садоводов и огородников.

Выходит еженедельно.

Учредитель - редакция газеты "Позиция".

"Сотка" зарегистрирована в Министерстве печати и информации РФ 16 июня 1993 г.

Регистрационный номер О 110.919.

Адрес редакции: 170044, г. Тверь, ул. Вагжанова, д.14, комн. 30, тел. 33-72-28.

Подписано в печать 12.04.2000 г. Заказ № 813.

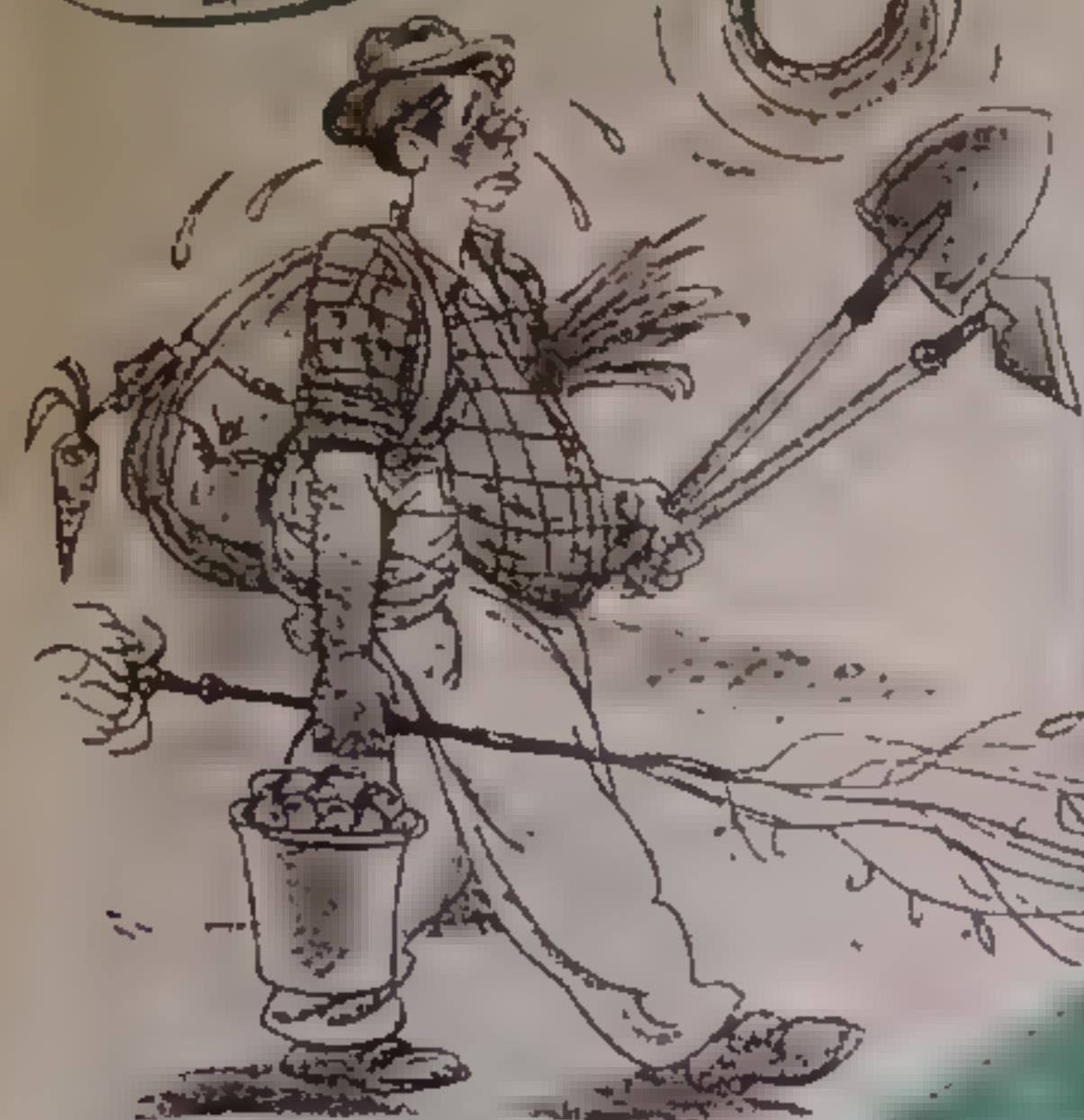
Тираж 8 000. Цена свободная.

Отпечатано в Тверской областной типографии.



# СУПЕРКОНКУРС 1000 РУБЛЕЙ! СУПЕРКОНКУРС

Рекомендуемая  
цена  
2,5 рубля



Саратовская газета

для садоводов, огородников  
и всех, любящих Природу

# СОТКА

№22, СУББОТА, 5 АВГУСТА 2000 ГОДА — РАСПИСАНИЕ РАБОТ С 9 ПО 23 АВГУСТА 2000 ГОДА

## ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

СУББОТА	5 АВГУСТА	ВОСКРЕСЕНЬЕ	6 АВГУСТА	ПОНЕДЕЛЬНИК	7 АВГУСТА	ВТОРНИК	8 АВГУСТА
	27-30°C		21-25°C		20-24°C		19-23°C

### КАЛЕНДАРЬ НЕОТЛОЖНЫХ РАБОТ

10-15 августа — землянику нужно полить, подкормить, обработать растения против болезней и вредителей. Еще продолжается посадка земляники, многолетних цветочных растений.

После сбора ягод у малины вырезать все отплодоносившие ветви у самого основания, а также поврежденные молодые побеги. Однолетним побегам малины прищипните верхушки на 10-15 см. Наиболее важна летняя обрезка, особенно для малины, растущей в низинах и сырых местах. Вообще, двукратная обрезка верхушек стеблей малины (летняя и весенняя), кроме усиления зимостойкости растений повышает урожай плодов на 17-21%.

Завершают высадку (20 x 20 см) укорененных зеленых че-

недели, потом дней 20 в помещении с t 25-30. Храните лук лучше в косах.

Продолжайте сбор урожая летних сортов яблок и груш. Варите варенье, повидло, изготавливайте джемы, желе, соки и т.д. Усильте уход за ветвями яблонь и груш. К деревьям осенних и зимних сортов яблони и груши ставят дополнительные подпоры, чтобы избежать их поломки.

Подготовьте подвалы для хранения плодов осеннего и зимнего созревания.

Не забывайте о борьбе с вредителями. Уничтожайте и плоды, поврежденные ими.

20 августа можно посеять редис.

### СОВЕТЫ ПО СЕЗОНУ

Если приросты текущего года на яблоне, сливе, груше растут активно, то их необходимо сейчас прищипнуть.

НЕ БЕДА, ЧТО НЕ У ВСЕХ  
ЕСТЬ УЧАСТОК ЗЕМЛИ.  
ЧТОБЫ РАБОТАТЬ С НАМИ  
— ДОСТАТОЧНО ЦВЕТОЧ-  
НОГО ГОРШКА.  
ВАША «СОТКА».  
ТЕЛ.: 261-261

УНИЧЖЕНИЕ ЗЕМЕЛЬ  
В ЯНВАРИИ —  
УЧКИМЕРЬ СТР. 2

НЕ ИСПОЛЬЗУЕШЬ  
ЗЕМЛЮ —  
ПЛАТИ ШТРАФ  
ПОДРОБНОСТИ СТР. 2

ДИОФЕНБАХИЯ И  
КРЕСС-САЛАТЫ —  
ЭКСПЕРИМЕНТЫ НА  
БАЛКОНЕ СТР. 3

УСКОРЬТЕ СОЗРЕВА-  
НИЕ ПОМИДОРОВ  
СТР. 3

НЕ ПОД-  
ИЗ БУДУЩЕГО



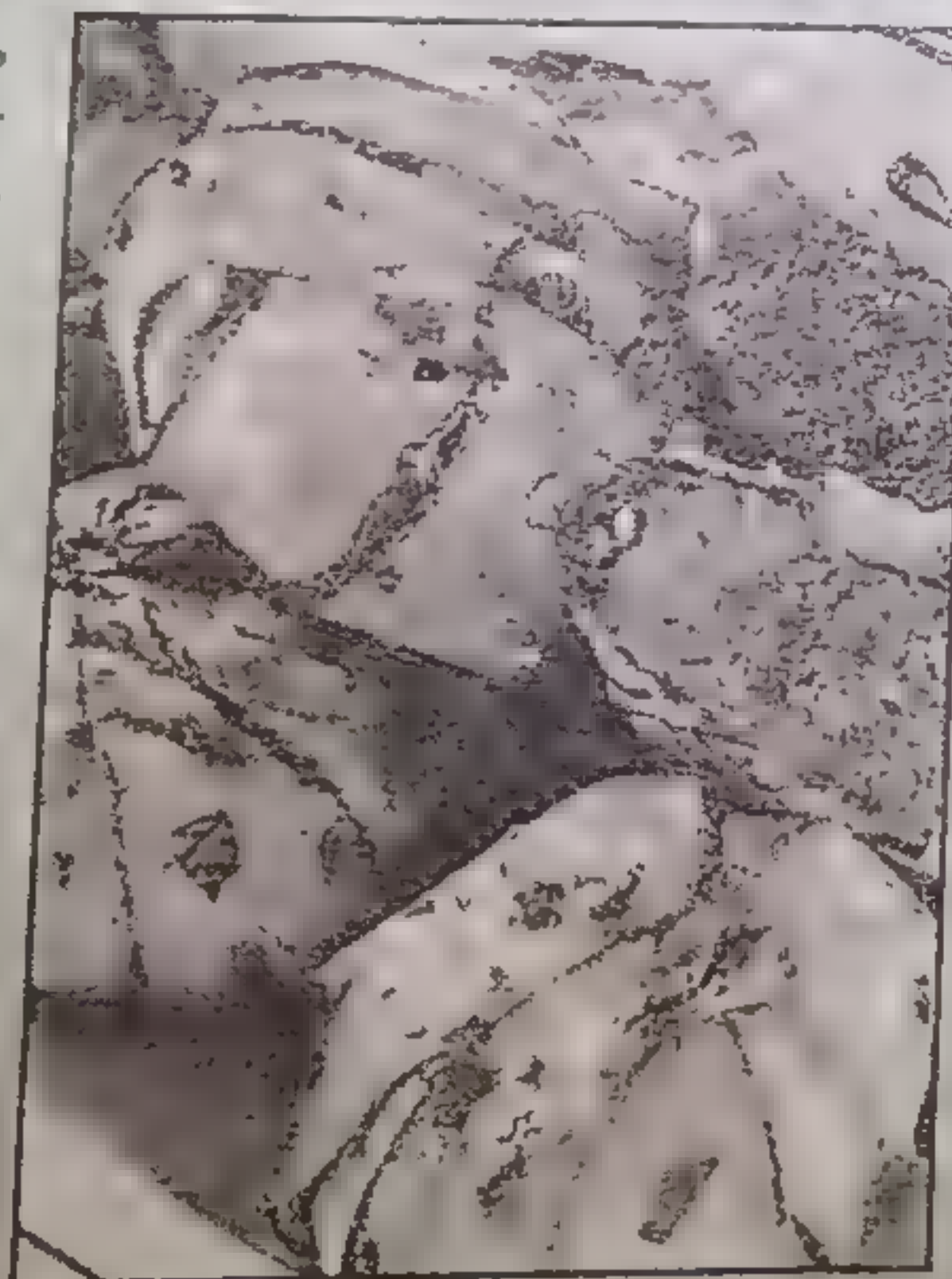




## ВАШЕ ФИРМЕННОЕ БЛЮДО

# ФАРШИРОВАННЫЙ КАБАЧОК

Кабачок вымойте, очистите, разрежьте поперек на две половины, выньте из них мякоть с семенами и начините фаршем. Для фарша: мелко нарезанный лук, нарезанную соломкой морковь и сладкий болгарский перец пассеруйте на растительном масле. Пассерованные овощи соедините с отварным рассыпчатым рисом (но не переварите его). Слегка посолите фарш, соединив их, потушите в гусятнике, положив на дно немного масла, а сверху полив ка-



бачок сметаной. Когда кабачок станет мягким, нарежьте его на куски толщиной в два-три пальца и осторожно, чтобы не высыпался фарш, разложите на тарелки, посыпав порубленной зеленью.

Кабачок также можно начинить и творогом с яйцами, сливочным маслом и рубленым укропом. На 250 г творога надо взять 2 сырых яйца и 25 г сливочного масла. Готовят кабачок так же, как с овощами и рисом. Это блюдо очень вкусное, и его можно есть и в холодном виде.

победам малины прищипните верхушки на 10-15 см. Наиболее важна летняя обрезка, особенно для малины, растущей в низинах и сырых местах. Вообще, двукратная обрезка верхушек стеблей малины (летняя и весенняя), кроме усиления зимостойкости растений повышает урожай плодов на 17-21%.

Завершают высадку (20 x 20 см) укорененных зеленых черенков смородины и крыжовника на удобренные, хорошо перекопанные гряды.

**13-15** — Дни полнолуния (15 августа в 9.13 ч.) — поливы, рыхления, очистка земли от падалицы, растительных остатков.

**С 15 и до начала сентября** — убираем лук-репку. Лук убирают при массовом пожелтении и побурении листьев. Если почва рыхлая, то лук выдергивают за ботву, а на уплотненной делают это с помощью вил. Луковицы просушивают на листах железа, шифера, на досках, можно на сухой земле. Желательно на открытом продуваемом месте 2

неделя подвешивать для хранения плодов осеннего и зимнего созревания.

Не забывайте о борьбе с вредителями. Уничтожайте и плоды, поврежденные ими.

**20 августа** можно посеять редис.

## СОВЕТЫ ПО СЕЗОНУ

Если приросты текущего года на яблоне, сливе, груше растут активно, то их необходимо сейчас прищипнуть.

На молодых деревьях оттяжкой, подвязкой стараются направлять рост веток в нужном направлении.

Сейчас готовят грядки для тюльпанов (если вы их выкопали и храните в прохладном месте). Перед перекопкой рассыпьте извести (50 г на 1 кв. м), суперфосфата — 80 г на 1 кв. м.

Ранние сорта яблок и груш, вишню и сливу сейчас сушат на солнышке.

Рябину сейчас неплохо еще раз подкормить фосфорно-калийными удобрениями по 3 г на 1 кв. м приствольного круга.

**ДИФФЕНБАХИЯ И КРЕСС-САЛАТЫ — ЭКСПЕРИМЕНТЫ НА БАЛКОНЕ Стр. 3**

**УСКОРЬТЕ СОЗРЕВАНИЕ ПОМИДОРОВ**

**ЯБЛОНИ ИЗ БУДУЩЕГО. ЭТА ПОТРЯСАЮЩАЯ СОЯ. Стр. 5**

**ВИТАМИНЫ НА ЗИМУ. ВИНО ИЗ ВАШЕГО САДА. Стр. 6**

**САМИ СТАНЬТЕ ЛОЗОХОДЦАМИ. ЭТО ВАМ НЕ ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ (фантастический рассказ). Стр. 7**

**СЛЕДУЮЩИЙ НОМЕР ГАЗЕТЫ «СОТКА» ВЫЙДЕТ 18 АВГУСТА 2000 ГОДА**

## ВНИМАНИЕ! НОВЫЙ СУПЕРКОНКУРС!

### КНИГА РЕКОРДОВ СОТКИ

В предвкушении замечательных Урожаев на Ваших сотках с нашей помощью постановляем:

Объявить конкурс, призванный поддержать Вас в Вашем нелегком труде и вдохновить предчувствием Победы — достойных плодов Ваших стараний, а также и получением беспрецедентных Призов за:

а) фотографию, присланную нам в сентябре-октябре с изображением Вас и Ваших необычайных, замечательных, странных или гигантских плодов — под кодовым названием «О, плод!»;

б) фотографию Ваших бесподобных, неповторимых и дорогих сердцу садов и участков (разумеется, с Вами в необычном ракурсе!) — под кодовым названием «У, дача!»;

в) фотографию Вашего ребенка, вырастившего собственными руками ЭТО, а также за: остроумное применение и непривычное окружение всяческими овощам, фруктам, травам, граблям, газонокосилкам, дымарям, сеткам от пчел и другим вещам, относящимся к нашей землевладельческой тематике.

А также учреждаем «Книгу рекордов «Сотки», которая непосредственно будет связываться с «Книгой рекордов Гинесса» по результатам года, в январе 2001 г.

Есть — шанс! Шутка, озорство и странности — ПРИВЕТСТВУЮТСЯ!

Чрезвычайный Комитет «Сотки»



## АСЫ ЗЕМЛЕДЕЛИЯ

В феврале 1997г. в городе Нагай был введен в эксплуатацию Компостцентр, он обошелся в 580 млн. иен. Но уже сейчас можно сказать, что усилия и средства уже оправдывают себя: количество сжигаемых пищевых отходов сократилось почти на 70%. В этом городе бытовые органические отходы становятся удобрениями, улучшают почву, уменьшают необходимость в пестицидах и химических удобрениях. Жители города пищевые отходы выбрасывают отдельно от другого мусора, удаляя из них как можно больше воды, и кладут их в специальные ведра для дальнейшей переработки. Два раза в неделю они выносят эту тару в сборочные контейнеры там, где живут. Мусороуборочные машины отвозят отходы в Компост центр, где его смешивают с рисовой шелухой, навозом и другой органикой. 80 дней длится ферментация смеси, после этого она становится пригодным к употреб-

# ЭФФЕКТИВНЫЕ МИКРОБЫ ИЛИ ЧЕРНОЗЕМ В НЕЧЕРНОЗЕМЬЕ

(УЛУЧШЕНИЕ ЗЕМЕЛЬ В ЯПОНИИ - УЧИМСЯ)

лению удобрением. Смесь накладывают в мешки и продают (пятнадцатикилограммовый мешок стоит 280 иен).



Конечная цель японских жителей — убедить всех вести хозяйство органическими методами. Они показывают, что каждому из нас, живущему на земле, нельзя ждать, пока природу кто-то защитит, нужно изменить старый образ мыслей и действовать. В городе Нагай всего 33 000 жителей, но его усилия по производству компоста привлекли внимание

всей страны. Город расположен в сельскохозяйственном районе префектуры Ямагата, к северу от Токио.

Здесь, воплощая план переработки для вторичного использования, принятый около 10 лет тому назад, работают рука об руку фермеры, производящие органическую пищу, потребители и муниципальное правительство. Официально план называется "Кухни и фермы Нагай", но все зовут его просто план "Радуга".

В большинстве городов пищевые отходы выбрасываются вместе с прочим мусором, а потом сжигаются или закапываются на свалках. План "Радуга" жителей города Нагай меняет такое положение дел, более того - благодаря этому плану бытовые органические отходы становятся удобрением для фермеров, улучшают почву и уменьшают

необходимость в пестицидах и химических удобрениях. Конечная цель - убедить еще больше производителей сельхозпродукции вести хо-



зяйство органическими методами.

Это удобрение используют примерно 50 фермеров. Тем самым они выполняют одно из условий сертификации в качестве органических фермеров согласно плану "Радуга". Их продукция продается в супермаркетах и на утренних базарах и, в конце концов, становится вкладом в следующее поколение компоста.

Канно Ёсихидэ, фермер, который выращивает рис и разводит кур, важный участник плана "Радуга". Фактически идея переработки кухонных отходов на удобрение принадлежит ему. Он говорит, что план успешно претворяется в

Нагай активно участвуют в плане, обеспечивая его успех.

"Мы вовремя сориентировались, - говорит Канно, - потому что мы начали работу как раз в то время, когда люди стали осознавать необходимость работать, не причиняя вреда природе. И производители и потребители сильно привязаны к родным местам и

поэтому, конечно же, хотят защитить и улучшить природу своего края. По-моему, такое желание легче рождается в маленьких общинах, чем в крупных городах, но настанет день, когда оно распространится по всей стране. Еще одна причина успеха нашего плана — это то, что его на все 100% поддерживает наш мэр. План "Радуга" работает, потому что его поддерживают производители, потребители и муниципальные власти".

В основе плана "Радуга" лежит желание работать в гармонии с природой. Жители города Нагай показывают нам, что нельзя ждать, пока при-







## ИНФОРМАЦИЯ

# НАЛОГ НА ЗЕМЛЮ

Земельный налог на участки в границах сельских населенных пунктов и вне их черты, предоставленные гражданам для ведения личного подсобного хозяйства, взимается со всей площади земельного участка по средним ставкам налога за земли сельскохозяйственного назначения административного р-на. Но органам местного самоуправления предоставляется право с учетом благоприятных условий размещения земельных участков повышать ставки земельного налога, но не более чем в 2 раза.

В пределах городской черты ставки земельного налога исчисляются от ставки 7,2 коп. за один квадратный метр на основании ст.18 Федерального закона от 31 декабря 1999г. №227-ФЗ "О Федеральном бюджете на 2000г."

Налог на земли сельскохозяйственного использования в пределах городской (поселковой) черты, устанавливается в двукратном размере.

Материал из Инструкции от 21.02.2000г. №56

О принятии закона Российской Федерации "О плате за землю".

К 15 сентября необходимо оплатить налог на землю.

Как распределяется налог на землю?

30% - от всего налога идет в Федеральный бюджет.

20% - идет в областной бюджет.

50% - в органы местного самоуправления.

В законе "О плате за землю" написано, органы местного самоуправления имеют право снизить налог на землю в пределах остающихся 50%, которые идут в органы местного самоуправления. Решением Саратовской городской думы от 28.12.99г. №40-383 "О городском бюджете на 2000г." предоставляется 50% льгота (к арендаторам это не относится).

Ваши вопросы по статьям присылайте в купоне «Сотки» на 8-й странице.

# НЕ ИСПОЛЬЗУЕШЬ ЗЕМЛЮ - ПЛАТИ ШТРАФ!

Саратовским Правительством поставлена задача: каждый клочок земли должен работать. Областная дума в мае 1997г. приняла закон "О прекращении прав на землю на территории Саратовской области". Если захламлен земельный участок физическим лицом, то предусмотрен штраф в размере соответственно от 2 до 5 минимальных размеров оклада, за неиспользование земли - от 3 до 10, за самовольное занятие

базарах и, в конце концов, становится вкладом в следующее поколение компоста.

Канно Ёсихидэ, фермер, который выращивает рис и разводит кур, важный участник плана "Радуга". Фактически идея переработки кухонных отходов на удобрение принадлежит ему. Он говорит, что план успешно претворяется в жизнь, потому что удобрение, получаемое компостированием, отличного качества, и еще потому, что земледельцы научились эффективно использовать его. Фермеры в районе

поддерживают наш мэр. План "Радуга" работает, потому что его поддерживают производители, потребители и муниципальные власти".

В основе плана "Радуга" лежит желание работать в гармонии с природой. Жители города Нагай показывают нам, что нельзя ждать, пока природу защитит кто-то другой, каждому из нас нужно изменить старый образ мыслей, а затем действовать.

Следите за нашими дальнейшими публикациями.

земельного участка - от 5 до 15, за порчу и уничтожение плодородного слоя почвы - от 4 до 10, за загрязнение земель химическими и радиоактивными веществами - от 5 до 15, необработанные земли - от 3 до 10 минимальных окладов труда. Согласно этому закону такая земля изымается и передается в фонд перераспределения.

Надо знать цену земли. Например, во Франции уже со

времен Наполеона каждый владелец знал, сколько стоит его земля, родник, дом, лес по соседству. А в Дании больше всего известна цена не только на землю, но и на все деревья и кустарники.

Комитет по земельным ресурсам и землеустройству делает все возможное по оценке земель населенных пунктов.

Мы готовим материал по этому вопросу.

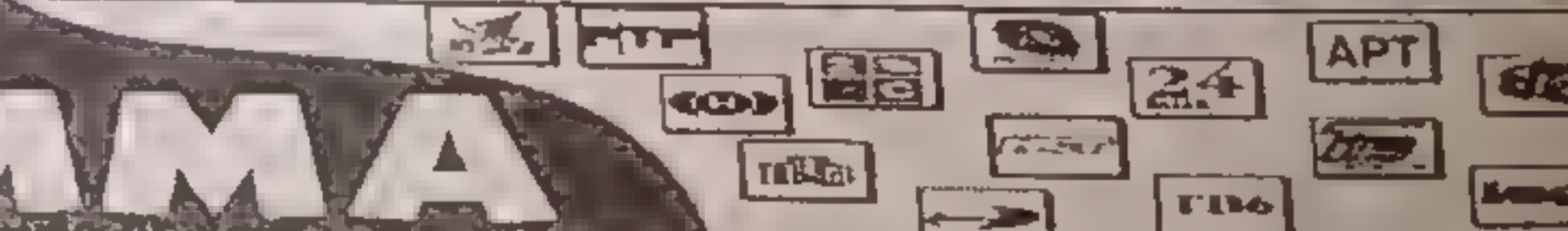
## САМАЯ ПОДНАЯ ПРОГРАММА

А также самые интересные конкурсы:  
 "Мое звездное лето"  
 "Мешок сахара за самое вкусное варенье"  
 "Мой малыш"

Условия получения призов читайте в "Приложении"

## Читайте в газете

## ТЕЛЕПРОГРАММА



## И "Приложении"

все о жизни звезд;  
 анонсы лучших фильмов недели;  
 анекдоты;  
 кроссворд, гороскоп.



# ЭКСПЕРИМЕНТ НА БАЛКОНЕ

## ДИФФЕНБАХИЯ

### ВЕЛИКАН

Одним из самых крупных комнатных растений, достигающим 2 м, является диффенбахия. Листья, за которые ее и ценят, вырастают аж до 50 см.

### УЗОРЫ

У большинства видов, а их насчитывается около 30, листья пестрые - с белыми, кремовыми или желтыми полосами, пятнами и точками. Только

ко у одного вида они зеленые, да и то с выраженной белой срединной жилкой. А у самого популярного сорта - «Тропик Сноу» - широкие эллиптической формы листья покрыты геометрически правильным желто-зеленым узором.

### РАЗМНОЖЕНИЕ

Диффенбахия не переносит холода, зимой температура не должна быть ниже 17°C, очень вредны ей сквозняки. С весны до осени она требует обильного полива и повышенной влажности воздуха (необходимы опрыскивания), любит полутень летом

и яркий свет зимой. Размножается диффенбахия - верхушечными и стеблевыми черенками. У взрослого растения срезают верхушку и ставят для укоренения в воду. Оставшийся стебель выпускает новые листья. Используют для размножения и кусочки стебля длиной 5 - 7 см.



### ОПЫТ - В МАССЫ!

## ЧТОБЫ ЦВЕТЫ ДОЛЬШЕ РАДОВАЛИ

Вчера это был прекрасный букет, а сегодня утром вы увидели, что он напоминает веник. Досадно и грустно, что красота так быстро исчезла? Однако в будущем вы сможете решить эту проблему.

### ДЛЯ РОЗЫ

Не обязательно все время класть розы в ванну с водой, чтобы они не вяли. Это утомительно. Есть более простой и верный способ: очистите ножом кожуру со стебля (10 - 15 см

снизу) так, чтобы оголенная его часть находилась в воде, когда вы поставите цветы в воду.

### ДЛЯ ГЕРБЫ

Если вы срежете нижний кончик стебля и сразу обожжете его, подержав над пламенем несколько секунд, то цветы будут свежими длительное время.

### ДЛЯ РОМАШЕК САДОВЫХ И ХРИЗАНТЕМ

Они и так стоят очень хорошо. Обрезайте регулярно кон-

чики стеблей и меняйте воду - тогда они простоят у вас месяц и даже больше.



## ЧТО ТАКОЕ БУКЕТ ГАРНИ?

Так называют во Франции пучок зелени из петрушки, тимьяна, лаврового листа и различных овощей, который делает более изысканным вкус и аромат супов, соусов и бульонов.

Французский повар Пьер де Люнь придумал его более 300 лет назад. Тем самым он стремился найти замену различным дорогим пряностям.



### ОВОЩ НЕДЕЛИ

#### ЦЕННАЯ КУЛЬТУРА

Неприхотливый кресс-салат известен как скороспелое пряное салатное растение и распространен во всем мире. Его знали в еще в Древнем Египте, Греции и Риме, употребляют из-за острого пряного вкуса. Кресс-салат богат также витаминами и минеральными веществами. Употребляется для бутербродов и для приправы. Не предъявляет особых требований к условиям выращивания. Растет необыкновенно быстро. Урожай можно получить уже через 12-15 дней.

сохраняют всхожесть в течение 3-4 лет. Сортов кресс-салата немного: Узко-листный, Курчавый и Широко-листный.

### ТРЕБОВАНИЕ К УСЛОВИЯМ ВЫРАЩИВАНИЯ

Кресс-салат можно выращивать круглый год. В открытом грунте кресс-салат высаживают рано весной и повторяют посевы через каждые 2 - 3 недели до осени. Посев рядовой, 10 - 15 см ряд от ряда (2 г на 1 м²). На больших площадях посевы ленточные 2

## КРЕСС-САЛАТ

ках с небольшим слоем почвы (5 - 8 см). Посев загущенный, из расчета до 1000 г семян на 1 м². Не требует много света, может расти и в тенистом месте. Чтобы постоянно употреблять кресс-салат, его сеют через каждые 14 дней. Для выращивания в горшочках или другой посуде употребляется легкая, но богатая питательными веществами земля. Сеют по возможности густо и вразброс. В таком случае требуется семян 30 - 50 г на м². Семена

высевают в грунт весной, летом и осенью рядами на расстоянии 15 - 20 см ряд от ряда, второй разводят в канавах и специальных ямах, наполненных проточной водой. Широко распространена культура водяного кресс-салата во Франции. Используют как обычный кресс-салат. Размножается он семенами и черенками.

### КРЕСС-САЛАТ ОТ РИХАРДА ШРЕДЕРА

В парниках кресс-салат почти всегда разводится, как по-

дают ему в удобном помещении надлежащие количества теплоты и влаги.

Такие пластинки можно помещать и в жилой комнате, где они в зимнее время вскоре образуют прекрасный дерн. Иногда войлоком покрывают деревянные пирамиды и колонны и сеют на них кресс-салат.

Постановка в комнатах таких покрытых зеленью пирамид имеет весьма декоративный вид и распространяет освежающий запах, который, однако, не всякому нравится. Чтобы произвести посев на



употребляют из-за острого пряного вкуса. Кресс-салат богат также витаминами и минеральными веществами. Употребляется для супов, салатов и для приправы. Не предъявляет особых требований к условиям выращивания. Растет необыкновенно быстро. Урожай можно получить уже через 12-15 дней. Молодые листья и стебли кресс-салата имеют привкус хрена или горчицы и служат приятной растительной закуской к различным и мясным, и рыбным блюдам.

Это однолетнее и холодостойкое растение семейства крестоцветных. Стебли разветвленные, достигают 60-90 см высоты. Ветви оканчиваются соцветиями с мелкими белыми цветками. Плод - яйцевидный стручок. Семена светло-коричневые или красноватые. Масса 1000 шт. - 2-3 г. Семена хорошо

### К УСЛОВИЯМ ВЫРАЩИВАНИЯ

Кресс-салат можно выращивать круглый год. В открытом грунте кресс-салат высаживают рано весной и повторяют посевы через каждые 2 - 3 недели до осени. Посев рядовой, 10 - 15 см ряд от ряда (2 г на 1 м<sup>2</sup>). На больших площадях посевы ленточные 2 - 5 - строчные, расстояние между строчками - 20 см, между лентами - 50 см. Семена заделывают мелко, на 0,5 - 1 см, и уже на 2 - 3 день появляются всходы. Через 2 - 3 недели собирают урожай. В защищенном грунте кресс-салат выращивают в зимние и весенние месяцы. Посев рядами на 10 см ряд от другого ряда. На 1 м<sup>2</sup>, как правило, высевают 20 г семян. С апреля до сентября выращивают его в открытом грунте. В остальное время можно его выращивать в горшочках или в низких ящи-

месте. Чтобы постоянно употреблять кресс-салат, его сеют через каждые 14 дней. Для выращивания в горшочках или другой посуде употребляется легкая, но богатая питательными веществами земля. Сеют по возможности густо и вразброс. В таком случае требуется семян 30 - 50 г на м<sup>2</sup>. Семена покрывают тонким слоем земли. Прорастание происходит через 2-3 дня. Кресс-салат любит влагу, без которой его не следует оставлять. Зрелость наступает, когда растение достигает высоты 6-7 см. Растения срезают ножницами незадолго перед употреблением. Урожай достигает, как показывает практика, 0,3 - кг/м<sup>2</sup>. Необходимо помнить, что почва для повторного употребления не годится. Его можно выращивать в течение зимы в комнатных условиях в неглубоких ящиках. На небольших участках и в защищенном грунте один кресс-салат выращивают как уплотнитель или как промежуточную культуру. Для него предпочтительна влажная почва. В жаркую погоду у растения быстро появляются стебли, листья становятся мелкими и грубыми. Для летних посевов лучше использовать сорт Широколистный, более устойчивый к преждевременному стеблеванию. Наряду с обычным кресс-салатом выращивают садовый кресс - двулетнее растение из семейства крестоцветных и водяной кресс-салат - многолетнее водяное растение. Первый

наполненных проточной водой. Широко распространена культура водяного кресс-салата во Франции. Используют как обычный кресс-салат. Размножается он семенами и черенками.

### КРЕСС-САЛАТ ОТ РИХАРДА ШРЕДЕРА

В парниках кресс-салат почти всегда разводится, как побочное растение, между огурцами, арбузами, цветной капустой и другими растениями. Посев производится густой, семена покрываются легко и

дерн. Иногда войлоком покрывают деревянные пирамиды и колонны и сеют на них кресс-салат. Постановка в комнатах таких покрытых зеленью пирамид имеет весьма декоративный вид и распространяет освежающий запах, который, однако, не всякому нравится. Чтобы произвести посев на крутых плоскостях пирамиды, семена предварительно немного смачивают, отчего они становятся слизистыми и прилипают к смоченному вой-



содержатся влажно. В течение одной или двух недель растения достигают 1 - 2-х вершков (4,5 - 9 см.) вышины и уже годны к употреблению. В старшем возрасте кресс становится твердым и теряет достоинства. Чтобы постоянно иметь свежий кресс, необходимо производить посев ежедневно. Для торговли кресс, по большей части, сеют на войлочной пластинке без всякого земляного покрова и

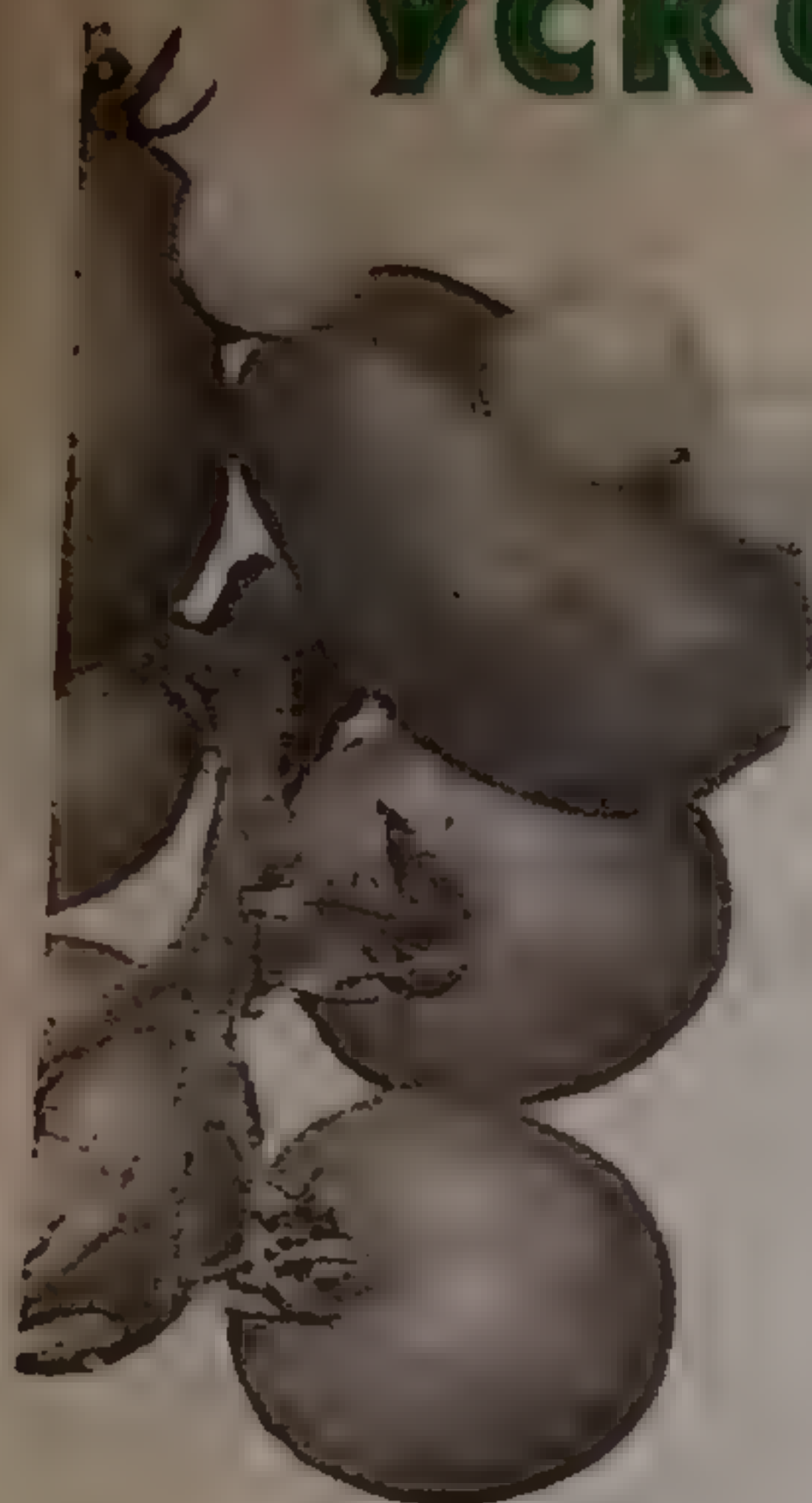
локу. Семена прорастают в 2 - 3 дня. Срезают кресс только один раз: на то же место можно произвести новый посев. Если посеять кресс раннею весной в открытом грунте и пореже, то можно получить семена в изобилии.

Существуют различные видоизменения кресса: гладколистные и более или менее кудрявые: последние красивее. По достоинствам все они одинаковы.



ДАЕШЬ УРОЖАИ!

## УСКОРИТЬ ВЫЗРЕВАНИЕ ТОМАТОВ



созреют плоды, тем значительнее Вы увеличите урожай помидоров.

**Прищипка.** Если на ваших помидорах 3-4 листа, то прищипите верхушку, особенно это имеет значение у высокорослых, более позднеспелых сортов.

**Надрывание корней.** Удалите желтеющие листья, осторожно подергайте за основной стебель, постарайтесь чуть-чуть надорвать корни.

**Переворачивание плодов.** Осторожно переворачивайте плоды для обеспечения света, а стебель прорежьте насквозь, далее чуть-чуть раздвиньте.

**Хороший уход.** Обязательно проводите опрыскивание (чесноком, борной кислотой марганцовкой и др.). Своевременно

поливайте (1 раз в неделю), рыхлите, подкармливайте.

Вообще, лучше снимать плоды с кустов бурыми и закладывать их на дозревание. Это намного ускорит созревание плодов, что значительно увеличит урожай.



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?

## ЭТА ПОТРЕЯСАЮЩАЯ СОЯ

**СОЕВОЕ ПИТАНИЕ  
ПРЕДУПРЕЖДАЕТ  
РАК МОЛОЧНОЙ  
ЖЕЛЕЗЫ**

Исследование в Пертском университете, проведенное на пациентках из группы риска заболевания раком молочной железы, показало, что соевая диета снижает вероятность образования карциномы. По данным контрольной проверки, у участниц эксперимента, которые ели сою, опасность разрастания снизилась на одну треть. У группы пациенток, которые получали меньшее

количество сои, риск заболевания снизился на четверть.

**СОЕВАЯ КОЛБАСА**

Тот кто придумал соевую колбасу по профессии был юристом и талантливым политиком.

В голодные трудные годы первой мировой войны ему в голову пришла идея приготовить колбасу из соевой муки. Первые образцы отправили в одну из больниц. Как врачи, так и пациенты были в полном восторге от колбасы. А имя этого умного человека - Конрад Аденауэр.

СТРАДА

## ПОСПЕЛИ ЧЕСНОЧОК И ЛУЧОК

**ПОСЛЕУБОРОЧНАЯ  
ОБРАБОТКА ЛУКА  
И ЧЕСНОКА**

В первой половине августа, когда происходит полегание листьев и их побурение, лук-севок и лук-репку убирают. Сейчас грядки с луком и чесноком не поливают, дают выспеть.

Лук-репку выкапывают вилами. Если он растет в рыхлой легкой почве, его просто выдергивают. Затем вместе с пером лук укладывают на солнечной грядке и дают ему хорошо просохнуть. Для лучшего хранения лук держат на земле 3 - 4 суток. У нас часто делают

в земле на несколько дней, чтобы привяла и сузилась шейка, пожелтел лист.

Чеснок хорошо лежит зимой, если после подсушки корни обжечь на огне свечи или газовой горелки.



ОПАСНЫЙ ВРАГ

## СОВЕТЫ ПО БОРЬБЕ С ВРЕДИТЕЛЯМИ И БОЛЕЗНЯМИ НА ОГОРОДЕ

Как вы знаете, основная задача огородника — создание наилучших условий для роста и развития растений, этим Вы повышаете их устойчивость к вредителям и болезням, ведь потери от них составляют 30-40 % и более от урожая. Если растения угнетены, по каким-либо причинам (например недостаток или избыток влаги, ненормальное питание, перебои с поливом и др.)

чтобы раствор не попадал на Вас. По окончании работ тщательно вымойте руки и лицо мылом, а одежду храните в специальном месте вместе с препаратами.

**СОВЕТЫ  
ОГОРОДНИКУ**

Для ускорения созревания и повышения урожайности у высокорослых саженцев томатов прищипывают пасынки, когда достигают длины 4-5 см.

Хороший результат дает внекорневая подкормка мочевиной (спичечный коробок на 10 л воды).

Свежий птичий помет растворяют в воде 1:20, а лежавший 1:12. Настаивают 12 суток. При более долгих сроках увеличивается потеря азота.

Лук, чеснок, лук-порей бывает поражается пероноспорозом, ржавчиной, гнилью



для роста и развития растений, этим Вы повышаете их устойчивость к вредителям и болезням, ведь потери от них составляют 30-40 % и более от урожая. Если растения угнетены, по каким-либо причинам (например недостаток или избыток влаги, ненормальное питание, перегрев почвы и многое другое), то создается база для размножения вредных насекомых и болезней.

Попробуйте сначала народные средства. Например, раствор хозяйственного мыла, раствор чеснока успешно уничтожает тлей, а настой из прелых сорняков очень эффективен против мучнистой росы.

Но не надо пугаться и химических препаратов. Сейчас они более эффективны и менее вредны, при правильном применении нет опасности от накопления ядов в почве и продукции. И еще: при приобретении химических препаратов требуйте инструкции, внимательно изучайте их.

В период плодоношения используйте бордоскую жидкость. После опрыскивания огурцы можно собирать через 5 дней, а помидоры и другие овощи — через 8 дней. Повторить обработку через 10-12 дней.

Растворы используйте в дни приготовления. Излишки закопайте глубоко в землю.

Очень полезны регуляторы роста: эпин, агат-25, ивин, крезацин.

Не забывайте, что нет совершенно безвредных препаратов, и поэтому закрывайте рот марлевой повязкой, надевайте очки, резиновые перчатки и халат. По возможности старайтесь,

лицо мылом, а одежду храните в специальном месте вместе с препаратами.

### СОВЕТЫ ОГОРОДНИКУ

Для ускорения созревания и повышения урожайности у высокорослых саженцев томатов прищипывают пасынки, когда достигают длины 4-5 см. Оставляют пенечек 1-1,5 см.

Попробуйте удалить пасынки через один. На оставшемся пасынке оставляют 2-3 кисти и тоже прищипывают.

Опрыскивайте кисти ростовыми веществами.

На 50 - 55 см у томатов от почвы постепенно (не более одного листа в день) удаляйте листья для улучшения вентиляции воздуха и снижения возможности заражения болезнями.

У низкорослых томатов пасынки не прищипывают, потому что на них в основном формируется урожай.

Для улучшения качества и повышения урожайности подкормите растения раствором аммофоса (спичечный коробок на 10 л. воды) и раствором золы (2-3 коробка).

До 10 часов утра слегка опрыскивайте кусты для дополнительного опыления кистей.

Пасынки у огурцов на шпалерах прищипывают на 2-3 завязи, по достижении шпалеры плеть перекидывают вниз, и пасынки прищипывают так же на высоте 50 см.

Удаляют нижние листья так же, как у томатов, а также больные и усыхающие листья. Они только отбирают питательные вещества.

Учтите, что для выращивания одного огурца достаточен один лист.

Не поливайте огурцы вечером, чтобы они не заболели пероноспорозом.

10 л воды).

Свежий птичий помет растворяют в воде 1:20, а лежавший 1:12. Настаивают 12 суток. При более долгих сроках увеличивается потеря азота.

Лук, чеснок, лук-порей бывает поражается пероноспорозом, ржавчиной, гнилью донца.

Морковь поражает фомоз, черная и белая гнили, ризомония, бактериоз. Болезни очень вредоносны, и заболевшие корнеплоды при хранении, как правило, сгнивают.

Меры борьбы: опрыскивание бордоской смесью.

Фруктовые и ягодные растения за время произрастания на вашем участке подвергаются нападению многих вредных организмов, портящих внешний вид и ухудшающих качество плодов и ягод, снимающих урожайность.

Садовод — огородник главное внимание должен уделять профилактическим методам борьбы. К химическим препаратам следует прибегать в крайних случаях или в годы массового нашествия вредителей и эпидемий заболевания.

**ЗАПОМНИТЕ!** Что засоренные сорняками участки сильнее повреждаются вредителями, которые обитают в почве. Регулярное уничтожение сорняков, внесение удобрений, своевременная обработка почвы, орошение являются профилактическими приемами, ограничивающими размножение вредителей и заболеваний.

Слизни голые не только поедают листья, но и повреждают плоды, которые потом загнивают.

Меры борьбы: содержите посадки в чистоте, опылите бороздки известью или смесью

рыхлой легкой почве, его просто выдергивают. Затем вместе с пером лук укладывают на солнечной грядке и дают ему хорошо просохнуть. Для лучшего хранения лук держат на земле 3 - 4 суток. У нас часто таких условий нет, поэтому в помещении, где теплее и суше (а лучше при температуре до 30°C) лук просушивают дней 10 - 15.

А лук-севок просушивают в течение 20 - 30 дней при температуре до 40°C. Лук, убранный в дождливую погоду, может заболеть шейковой гнилью, поэтому его перед хранением прогревают при температуре до 40°C в течение 8 часов. Чтобы лук поскорее поспел, можно вилами надорвать корни и оставить его

зола, табачной пыли и извести. Взрыхлите в хорошую погоду на глубину 3-5 см, опылите молотым горьким перцем (черным или красным) из расчета 1 чайная ложка на 1-2 м/кв или сухой горчицей (1 чайная ложка на 1 м/кв).

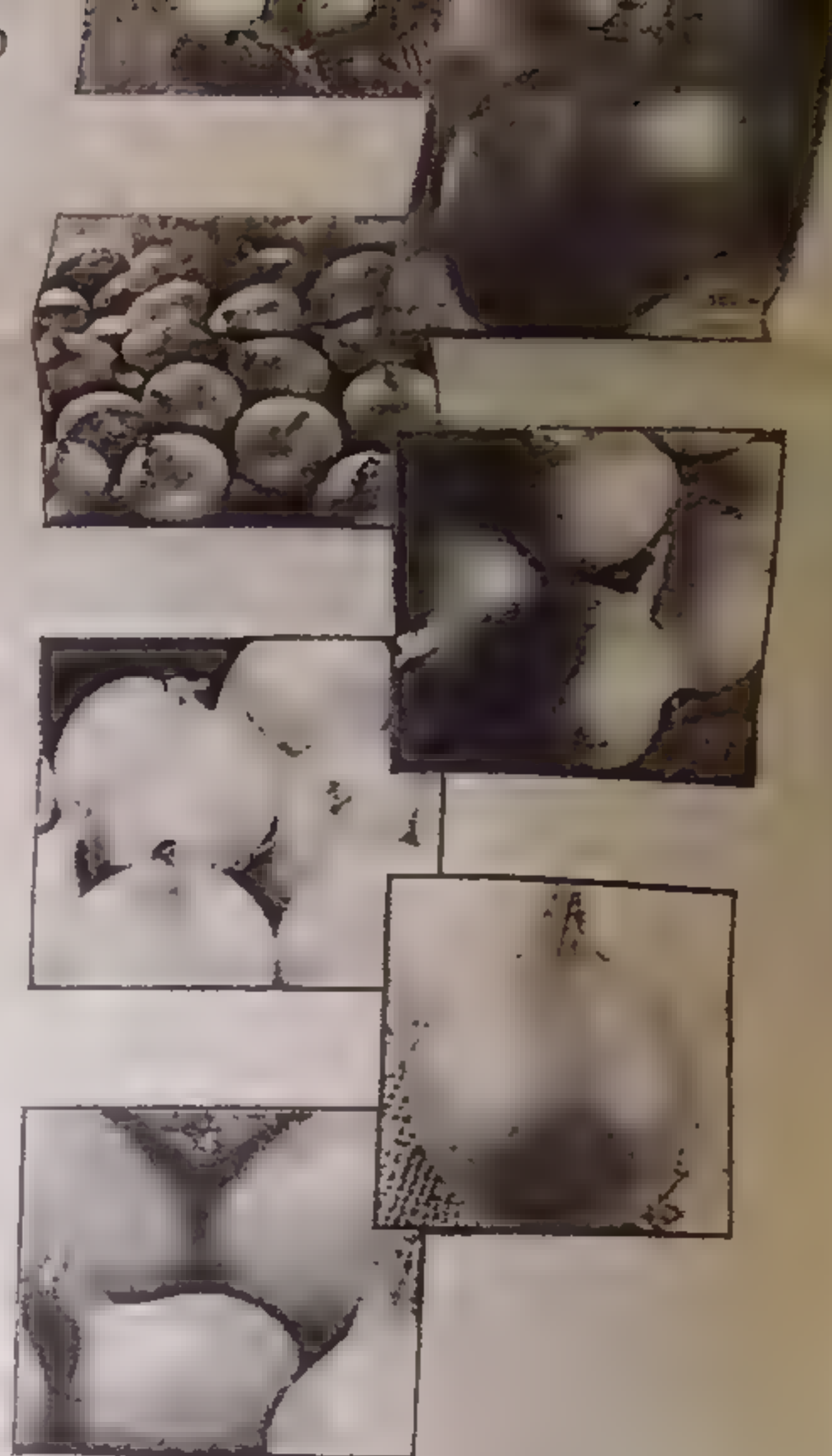
Из химикатов можно порекомендовать препарат "Стрела": 50г порошка вылейте в 10-литровое ведро воды, хорошо размешайте и опрыскайте растения. Для человека этот раствор совершенно безвреден.

Бахчевая тля огурца повреждает побеги, цветы, завязи и нижнюю сторону листа, вызывая их сморщивание и скручивание, появляется во 2 половине лета. Вначале она желтоватая, потом темно-зеленая, развивается очень быстро, обволакивает всю нижнюю сторону листьев, а также завязи и цветки.

Меры борьбы: уничтожьте

все сорняки на участке, так как тля переходит только с сорняков. Если появилась тля, необходимо опрыскнуть настоем свежего красного перца горьких сортов: на 10 л горячей воды взять 30г свежего нарезанного стручкового перца и 200г табачной пыли, настаивать сутки, после чего размешать и процедить. Добавьте в настой 1 ст. ложку жидкого мыла и 2-3 ст. ложки древесной золы. На 1 м/кв расходуйте от 1 до 2 ложек в зависимости от количества тли. Через 6-7 дней повторите опрыскивание.

Для повышения сопротивляемости растений бактериальным и грибным заболеваниям применяют биогумус "Барьер" или "Заслон". Эти препараты содержат полный набор элементов питания, витаминов.





5

## ЗАГОТКОНТОРА

Год в наших местах нынче яблочный. А сахару нехватка! Пропадают яблоки - то? Да нет, у хорошей хозяйки не пропадут! Разве плохи, к примеру, **МОЧЕННЫЕ ЯБЛОЧКИ**.

Детвора ими просто объедалась. Бабушки делали их так.

Отбирали крепкие, здоровые плоды с поздних осенних и зимних яблонь, шли и китайские, и райские яблочки. Перебивали чисто-начисто. Ошпаривали кипятком чистый и сухой дубовый бочонок, на низ клала слой соломы, помнится, предпочитала ржаную. На нее - листья черной смородины, вишни, тоже тщательно вымытые и ошпаренные кипятком. Яблоки укладывали в бочонок рядами, ряды перестилали также ржаной соломой или листьями, чтобы не мялись. Ну, и для аромата, конечно. Сверху - холстинка, донышко и гнет, как при засолке капусты. Потом в бочонок заливали рассол таким образом, чтобы весь верхний слой был им покрыт.

Самая хитрость была как раз в рассоле. Бабушки добавляли в него самодельный солод: разбалтывали муку, лучше тоже ржаную, в холодной воде, а потом заваривали кипятком. Для заливки на каждые 10 литров воды клала 100—150 г соли, 200—300 г сахара (или 400—500 г меда) и 100 г солода (2 столовые ложки муки, чуть-чуть холодной воды и до

первую неделю, дней десять, держали бочонок в

теплых сенах. Потом выкатывали в погреб, там он и стоял. Если яблок было много, мочили в нескольких бочках, хватало и до весны. Только хранить нужно их на холоде и поначалу следить за поверхностью бочонка: чуть появилась плесень — сразу ее снимать.

Не откажутся ваши домашние и от **МАРИНОВАННЫХ ЯБЛОК** - хороши они и сами по себе, и как деликатесный "гарнир" к мясу, птице, и в салаты зимой можно добавить. Чтобы замариновать десять литровых банок, потребуется 6 кг крупных здоровых яблок, 2,5 литра воды, килограмм сахара, уксуса 6-процентного 500 граммов, а также какие-то есть пряности (гвоздика, корица).

Яблоки моют, нарезают дольками, удаляют сердцевину с семечками, у маленьких (китайка, райские) вырезают сердцевину и маринуют целиком. По мере подготовки плодов уже нарезанные дольки надо класть в холодную соленую воду (на литр воды - 10 гр соли), чтобы не потемнели, но не более чем на полчаса.

Когда все плоды подготовлены, их бланшируют: опускают в кипящую воду на 2 - 3 (если они порезаны на дольки) или на 5 минут (если маринуем целые плоды). Яблоки вынимаем, сразу же охлаждаем, затем раскладываем в литровые банки, на дно которых уло-

жены пряности. А на воде, в которой они бланшировались, готовим маринадную заливку с уксусом и сахаром. Заливаем банки горячим маринадом, накрываем крышками (лучше взять лакированные) и стерилизуем полчаса, затем закатываем.

Если вы предпочитаете делать заготовки в банках емкостью 3 литра, возьмите всех продуктов втрое больше, стерилизуйте банки 45 минут.

Таким же образом можно **ЗАМАРИНОВАТЬ ВИНОГРАД** - отдельными ягодами или мелкими гроздьями, на 10 литровых банок потребуется 500 граммов уксуса, около 3 литров воды и 500—600 г сахара, стерилизовать придется минут 20.

В своих письмах, дорогие читательницы, вы часто спрашиваете, как **МАРИНОВАТЬ ЧЕСНОК**. Напомню вам этот рецепт.

Чеснок нужно предварительно замочить на 2 часа в теплой воде, затем очищенные головки тщательно вымыть в холодной воде и залить маринадом. Готовят его так: столовая ложка соли, полторы столовые ложки сахара, полтора стакана уксуса на 2 стакана воды. На одну литровую банку подготовленного чеснока пойдет приблизительно 400 г маринадной заливки.

Еще один вопрос, который часто встречается в нашей почте: можно ли заготовить на

зиму **ЗЕЛЕННЫЙ ГОРОШЕК**? Можно, и делают это так. Молодой горошек, очищенный от стручков, всыпают в плотный мешочек и таким образом кипятят в соленой воде 3—4 минуты. Затем мешочек погружают в холодную воду и быстро остужают. Горошек раскладывают в подготовленные банки, заливают подсолненной водой (на 5 кг гороха — 4 л воды и столовая ложка соли), накрывают крышками, стерилизуют в течение часа, затем крышки укупоривают. Хранят в холодном месте.

"Я посадила патиссоны на своем участке, и они, похоже, дадут приличный урожай, а вот как их использовать — толком не знаю", — пишет Анна Ивановна Иванова из Балакова. Так же, как и цветную капусту! Можно и на зиму заготовить **МАРИНОВАННЫЕ ПАТИССОНЫ**, они очень вкусны. Годятся только здоровые,

некрупные плоды с нежной кожицей, подобранные по размеру. Их моют мягкой щеткой, отрезают плодоножку с частью мякоти (не больше одного сантиметра), погружают на 5 минут в кипящую воду и быстро охлаждают в холодной проточной воде. Укладывают в банки: мелкие — целиком, крупные - разрезав на равные доли. На дно банки и поверх плодов кладут мелко нарезанную зелень петрушки, мяты, сельдерея, хрена, а дольки патиссонов пересыпают укропом, чесноком, стручковым красным перцем. На литровую банку маринада пойдет 500—600 г патиссонов, 10—15 г укропа, один стручок красного перца, мелко порезанный, 4—5 зубчиков чеснока. Для маринадной заливки на 10 литровых банок патиссонов потребуется 3,5 л воды, 300 г соли, 0,5 - 0,6 л уксуса (6-процентного). Стерилизуют литровые банки с патиссонами 10—15 минут.

**Приятного аппетита!**



**ЧУДЕСА НАЯВУ**



10 литров воды клала 100—150 г соли, 200—300 г сахара (или 400—500 г меда) и 100 г союда (2 столовые ложки муки, чуть-чуть холодной воды и до стакана кипятка).

Первую неделю, дней десять, держали бочонок в

лени, их бланшируют: опускают в кипящую воду на 2 - 3 (если они порезаны на дольки) или на 5 минут (если маринуем целые плоды). Яблоки вынимаем, сразу же охлаждаем, затем раскладываем в литровые банки, на дно которых уло-

стакана воды. На одну литровую банку подготовленного чеснока пойдет приблизительно 400 г маринадной заливки.

Еще один вопрос, который часто встречается в нашей почте: можно ли заготовить на



## ЧУДЕСА НАЯВУ

Никто не станет оспаривать тот факт, что яблоня является одной из главных плодовых культур для человека. Стараниями садоводов-любителей она выращивается практически повсеместно - от субтропиков до тундры. Про яблоню написаны тома научных статей, но, как это зачастую бывает, ключевые открытия, дающие новые перспективы, как правило, ускользают от внимания не только простых людей, но и специалистов. Об одном таком открытии, сделанном в Канаде, мы и хотим вам рассказать.

В 1964 году фермер, работающий в саду, обнаружил странную ветвь на старом дереве сорта Мекинтош. Побеги-продолжения на этой ветви были очень толстые с чрезвычайно укороченными междоузлиями. Он показал ее специалисту-селекционеру. Из черенков, срезанных с этой ветви, в питомнике выросли растения, в которых не сразу можно было узнать яблоню. В последующие годы оказалось, что эти деревца развиваются очень медленно, рост их происходит только за счет верхушечной почки, а боковые, пробуждаясь, образуют лишь кольчатки и не формируют ветви. Зимой эти растения выглядят как

колючая вертикальная палка. Весной, в период цветения, "палка" покрывается снизу доверху цветками, а осенью - сплошь крупными красными плодами, напоминая сильно увеличенную гроздь облепихи.

Спустя годы селекционеры выяснили, что такая форма яблони передается потомству при скрещивании с другими сортами. Путем переопыления с яблоней обычного типа была получена целая гамма гибридов, а в последующем и сортов, сочетающих необычную форму кроны с плодами, отличающимися по цвету, вкусу, срокам созревания. Так была открыта перспектива получения яблони "колонообразного" типа. В саду такая яблоня занимает очень мало места, поскольку не имеет боковых ветвей. С ней удобно работать, так как отпадает необходимость обрезки. Сбор урожая намного упрощается, поскольку плоды располагаются очень плотно. А самое главное, некоторые из новых сортов даже к 10—12 годам на среднерослом подвое не достигают высоты двух метров. Если добавить к этому, что новые сорта начинают плодоносить со второго года

после посадки в сад и быстро наращивают урожай, то становится ясно, какие перспективы открываются перед владельцами таких растений.

Первые опыты в Канаде и Англии показали многообещающие результаты. В пересчете на один гектар, начиная с третьего года после посадки в сад, получали более 500 центнеров яблок. С использованием карликового подвоя (М27) и при очень плотной посадке урожай — свыше четырех тысяч центнеров в пересчете на один гектар. **Четыреста тонн на гектар** - это феноменальный результат, если вспомнить, что примерно близкий показатель имеют наши садоводческие хозяйства, но только с площади 100 гектаров. Средняя урожайность у нас в стране примерно 50 центнеров с гектара.

Но, не все так просто. Для того чтобы реализовать преимущества таких яблонь, необходимо высадить на гектар в 10—30 раз больше растений, а значит, во столько же увеличиваются и затраты. Кроме этого, вырастить и такое количество растений непросто, как мы уже говорили, эти сорта практически не образуют боковых побегов, а

для прививок можно брать только один черенок, который растет из верхушечной почки. Поэтому такие плодородные сады очень редки.

Но для садоводов-любителей в Европе, участки которых, как правило, небольшие, посадка этих деревьев открыла новые перспективы. На десяти квадратных метрах можно вырастить яблони 10 - 15 различных сортов и иметь сад, способный удовлетворить вкусы самых изысканных потребителей.

Вопреки сложившейся практике, когда мы зачастую отстаем от Запада, в данном случае оказалось иначе. Благодаря стараниям талантливого ученого-селекционера профессора В. В. Кичины уже в 1972 году в институте садоводства (Москва, Бирюлево) были получены первые гибриды. И с того времени постоянно идет селекционная работа. Сейчас эти растения проходят апробацию в Краснодарском крае, Воронежской и Московской областях, а также в ближнем зарубежье: на Украине, в Крыму, Молдове.

Новые сорта привлекли внимание садоводов-любителей, а также фермеров. Перспектива иметь вблизи дома

небольшой, но высокоурожайный сад, где все работы можно выполнять вручную и который по своей экономической выгоде будет равнозначен 10 - 20 гектарам обычного, несомненно привлекательна. Практика показала, что все затраты на основание (закладку) такого сада окупаются на второй-третий год.

Располагая опытными данными, мы можем рекомендовать садоводам-дащикам и фермерам для испытания порядка 10 сортов яблонь колонообразного типа. Мы имеем достаточную информацию о поведении новых сортов в различных зонах страны, однако рекомендовать для конкретных условий конкретные сорта яблонь колонообразного типа пока трудно. Мы надеемся, что с помощью опытнической деятельности садоводов-любителей этап испытания новых сортов пойдет значительно быстрее, после чего появится возможность закладывать не только любительские, фермерские сады, но и крупные плантации высокоэффективными сортами яблонь.

М. Качалкин

Заказать саженцы колоновидных яблонь можно в саратовских питомниках через купон «Сотки» на 8-й странице.

# ЯБЛОНИ ИЗ БУДУЩЕГО



6

## ЗАГОТКОНТОРА

Можно ли в домашних условиях приготовить вино? Конечно! Только сразу оговоримся: речь пойдет именно о вине — сухом или полусухом. Мы категорически против самогона — он крайне вреден для здоровья, так как содержит большие количества весьма токсичных — ядовитых — сивушных масел, медицине известны частые случаи смертельного отравления самогом.

Другое дело — сухое, слабоградусное вино из плодов и ягод с вашего приусадебного или дачного участка. Только ягоды и плоды — сырье для приготовления вина — должны быть крепкими, здоровыми, спелыми. Мыть их необязательно, а если используем виноград, малину, черноплодную рябину — даже нежелательно: дело в том, что на поверхности ягод содержится вещество, обладающее свойствами дрожжей и необходимое для брожения.

Вся посуда, кастрюли, оборудование, естественно, должны быть чистыми, ошпаренными кипятком. Теперь за дело!

Весь процесс получения высококачественного домашнего вина можно разделить на три последовательные стадии: получение прозрачного сока, который виноделы называют суслом, его сбраживание и, наконец, осветление полученного вина. На каждой стадии нужно соблюдать свои правила, иначе испортим напиток.

Первый этап — выжимаем сок из ягод (или фруктов) с помощью соковыжималки или просто давим ягоды в эмалированной тазике деревянным пестиком и отделяем сок. Особой "технологии" требует при этой простой операции только черно-

доводим до кипения, после чего процеживаем полученный взвар и охлаждаем. Отцеженный ранее сок не выливаем в полученный: мы его используем потом для разведения дрожжей.

Полученный сок фильтруем через чистую ткань, сложенную в несколько слоев, до максимально возможной прозрачности, чтобы удалить из него пектины, содержащиеся в оболочке ягод и фруктов: они могут вызвать помутнение вина и даже испортить его, так как при брожении выделяют вредное вещество — метанол.

Второй этап — брожение. Его, как мы уже знаем, вызывают дрожжи, находящиеся на поверхности сырья, поэтому обычно нет необходимости добавлять в сок хлебопекарные дрожжи (если готовим вино из черноплодки, вместо них вливаем в сусло отцеженный ранее и некипяченый сок). Но если сусло простояло неделю, а брожения не видно, придется бросить немного обычных или пивных дрожжей (1-2 грамма на литр сока), растворив их предварительно в теплом сахарном растворе в течение 2-3 часов, или влить еще немного (1:10) сока, выжатого из немы-

на литр сока, для винограда — достаточно и 50 г, так как он сам содержит высокий процент сахара.

Есть и третье условие успешного брожения — достаточная кислотность;

при слишком низкой вино выйдет нестойким, слишком

ет загерметизировано, то выделяющийся при брожении углекислый газ будет проходить через воду с бульканьем, по интенсивности которого можно судить о ходе брожения и его окончании.

Бурное брожение продолжается обычно неделю, но, чтобы вино было выдержанным, надо дать ему перебродить еще 1-2 месяца, после чего вынести на месяц в прохладное место, хотя бы на балкон (ночные холода до -10 не страшны), чтобы полностью осели на дно дрожжи и частицы ягод, плодов.

Это третий этап. Когда вино станет прозрачным, его осторожно, стараясь не взмутить осадок, слейте через шланг в чистые бутылки и закройте чистыми пробками.

Храните в прохладном месте (не выше +10°C).

Сухое вино готово!

Если вы хотите получить вино полусладкое, то сразу после окончания бурного брожения добавьте еще сахар (5 процентов к общему количеству сока), перемешайте и оставьте бродить еще на месяц, все остальные операции — те же. Это вино будет более крепким и сладким, по вкусу похожим на

Из такого вина можно приготовить дома винный уксус: добавить еще 1-2 процента сахара и оставить на 2-3 недели в открытой посуде, постоянно перемешивая. А можно оставить его до будущего сезона и добавить тогда в бродящее сусло (1:10) — получите больше сухого вина.

2. У вина неприятный затхлый вкус. Значит, оно недостаточно осветлилось и при переливании в бутылки попал осадок (остатки дрожжей и сырья). Возможны и другие причины: брожение окончилось, а вино хранилось в слишком теплом помещении, или же сусло было недостаточно кислым. В этом последнем случае дело легко поправить, добавив в вино лимонную или аскорбиновую кислоту (0,2 процента к общему объему). Если и после подкисления затхлый вкус не исчезнет — вино, как ни жаль, придется вылить...

3. Вино совсем слабое, как говорят, виноделы, малоспиртуозное. Это может быть результатом нехватки дрожжей (а отсюда — слабого брожения), низкой температуры в комнате при брожении, излишне высокой кислотности или, наоборот, сахаристости сусла. Дело поправимо: в первом случае добавим разведенные дрожжи или свежий сок малины, винограда и поставим вино около батареи или печи. Высококислотное сусло разбавьте водой с небольшим содержанием сахара, а высокосахаристое — водой с добавлением лимонной кислоты, после чего положите дрожжи или свежий сок малины и снова поставьте бродить.

Хочется предостеречь тех, кто старается положить в сусло сахара побольше, чтобы получить вино «покрепче»: сахар в излишних количествах обладает

## ВИНО ИЗ ВАШЕГО САДА





на каждой стадии нужно соблюдать свои правила, иначе испортим напиток.

Первый этап — выжимаем сок из ягод (или фруктов) с помощью соковыжималки или просто давим ягоды в эмалированном тазике деревянным пестиком и отделяем сок. Особой «технологии» требует при этой простой операции только черноплодная рябина: ягода плохо отдает сок, поэтому сначала давим ее в тазике, отцеживаем образовавшийся сок, а выжимки (мязгу) выкладываем в кастрюлю, заливаем водой, чтобы покрыла ягоды, и доводим до кипения. Кипятим минут 20-25, снимаем с огня, затем еще раз

нагреваем в сусло отцеженный ранее и некипяченый сок). Но если сусло простояло неделю, а брожения не видно, придется бросить немного обычных или пивных дрожжей (1-2 грамма на литр сока), растворив их предварительно в теплом сахарном растворе в течение 2-3 часов, или влить еще немного (1:10) сока, выжатого из немых ягод малины или винограда — именно на их поверхности накапливается больше всего винных дрожжей.

Еще одно условие успешного брожения сусла — достаточная сахаристость, поэтому добавляем сахар из расчета 100—150 г

высокой — брожение может вовсе не произойти. Поэтому в сок из сырья низкой кислотности лучше сразу добавить сок высококислотных ягод: например, сок яблочный смешать со сливовым или смородиновым, а слишком кислый сок разбавить водой по вкусу.

Подготовленное таким образом сусло переливаем в чистую емкость с узким горлом, закрываем пробкой с отверстием, в которое вставлена трубка со шлангом, открытый конец шланга помещаем в баночку с водой. Если горло емкости как следу-

храните в прохладном месте (не выше +10°C).

Сухое вино готово!

Если вы хотите получить вино полусладкое, то сразу после окончания бурного брожения добавьте еще сахар (5 процентов к общему количеству сока), перемешайте и оставьте бродить еще на месяц, все остальные операции — те же. Это вино будет более крепким и сладким, по вкусу похожим на грузинские полусладкие вина.

#### ВОЗМОЖНЫЕ ОШИБКИ НАЧИНАЮЩЕГО ВИНОДЕЛА

1. Вино слишком кислое. Значит, вы или плохо загерметизировали бутыл после брожения, или положили мало сахара.

сусло разбавьте водой с небольшим содержанием сахара, а высокосахаристое — водой с добавлением лимонной кислоты, после чего положите дрожжи или свежий сок малины и снова поставьте бродить. Хочется предостеречь тех, кто старается положить в сусло сахара побольше, чтобы получить вино «покрепче»: сахар в излишних количествах действует — консервирующим действием — вспомните, варенье годами не бродит при комнатной температуре. А не будет брожения — не будет вина...

И.СКУРИХИН, профессор,  
доктор технических наук

## ОЧЕНЬ КУШАТЬ ХОЧЕТСЯ

### ДЖЕМ КРЫЖОВЕННЫЙ

Крыжовенного пюре — 1 кг, сахара — 1 кг.

Крыжовник помойте, очистите, разрежьте на 2—4 части, выложите в таз, добавьте сахар и оставьте на 4—6 часов. Потом поставьте на огонь и варите до готовности — до окончательной массы джема 1,5 кг.

### ВАРЕНЬЕ ИЗ СВЕЖИХ ЯГОД С МЕДОМ

2 кг меда, 2 кг черной смородины, 5 стаканов воды.

Вскипятите мед с водой, всыпьте черную смородину (клюкву или бруснику). Варите, снимая пенку, пока ягоды не сделаются прозрачными. Слегка остудите, переложите в баночки. Когда остынет, перевяжите пергаментной бумагой.

### ВАРЕНЬЕ ИЗ ЧЕРНОЙ И КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

По 400 г черной и красной смородины, 800 г сахара, 2 стакана воды.

Смородину снимите с ве-

точек, срежьте верхушки (остатки цветков). Сварите сироп из сахара и воды, всыпьте черную смородину. Варите на медленном огне, снимая пенку, пока ягоды не начнут лопаться. Затем добавьте очищенную красную смородину, перемешайте. Варите на медленном огне, снимая пенку, пока варенье не начнет слегка густеть. Дайте остыть, переложите в банки, перевяжите пергаментной бумагой.

### ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ СУШЕНЫЕ

Капуста брюссельская, капуста цветная, шпинат, щавель, петрушка, укроп и другие овощи.

Для сушки брюссельской капусты возьмите самые мелкие головки, цветной — одни букетики, шпината и щавеля — молоденькие листики, из зелени петрушки и укропа удалите толстые ветки. Остальные овощи, очистив, пошинкуйте. Хорошо высушите на солнце или в духовке (на легком огне).

### СМОРОДИНА КРАСНАЯ ИЛИ БЕЛАЯ, ЗАСАХАРЕННАЯ ВЕТОЧКАМИ

Смородина веточками, 800 г сахара, стакан воды, сахарная пудра.

Сварите сироп из сахара и воды, обмакните в него одну за другой веточки смородины, давая стечь лишнему сиропу, обваляйте в сахарной пудре. Разложите веточки в один ряд на доску, подсушите их равномерно со всех сторон на солнце. Или разложите на противне, посыпанном сахаром, и подсушите в духовке, на легком огне. Затем вновь обваляйте в сахарной пудре, переложите в банку, перевяжите пергаментной бумагой.

### ЩАВЕЛЬ КВАШЕНЫЙ

Щавель, кипяченая вода.

Молоденькие листики щавеля промойте в холодной кипяченой воде. Затем слегка отварите в подсоленном кипятке, процедите, пошинкуйте. Переложите в кадочку (или кастрю-

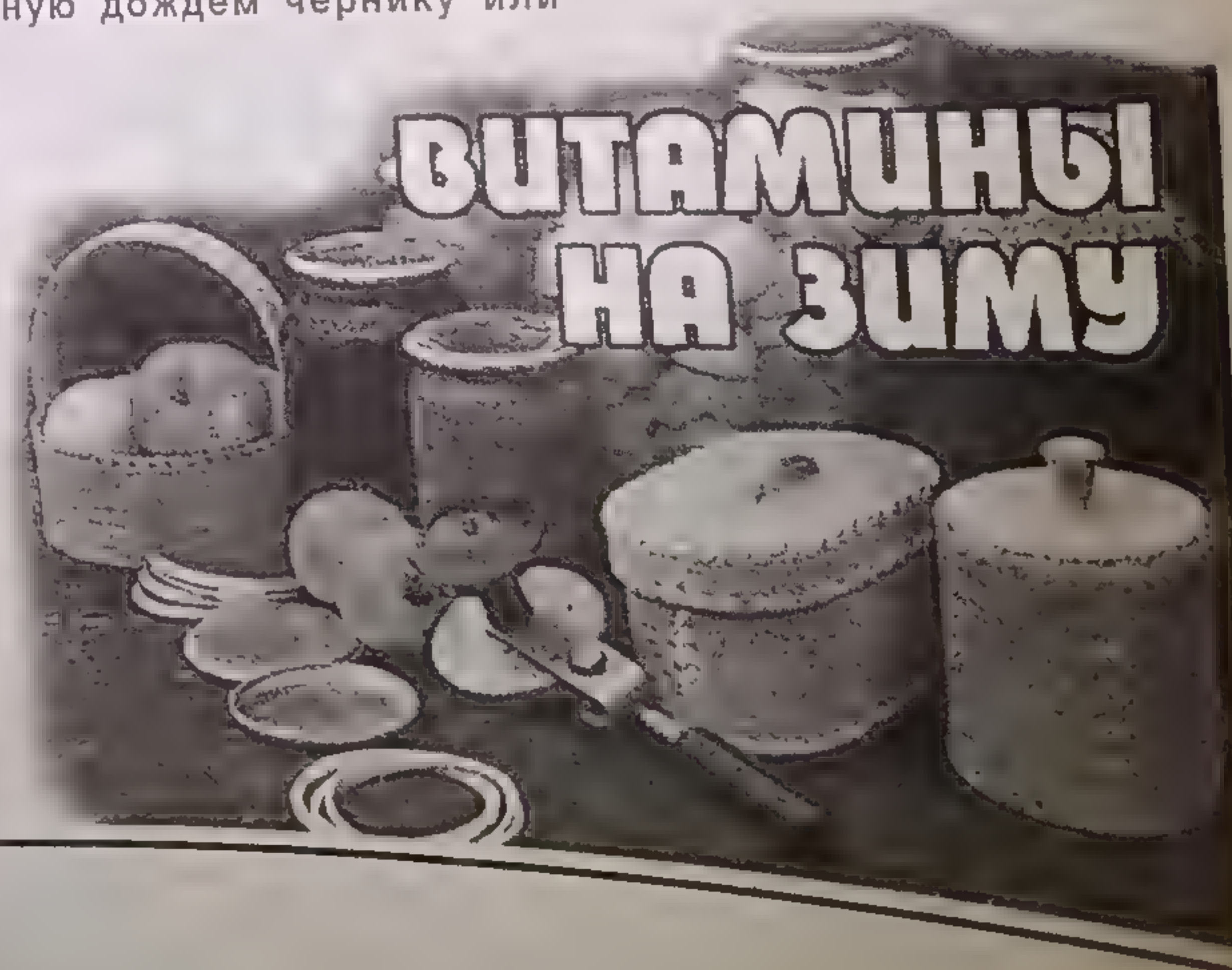
лю), залейте остывшим отваром, туго прижмите крышкой, сверху положите камень. Держите в холодном сухом месте. По мере употребления щавеля доливайте немного холодной кипяченой подсоленной воды.

### СВЕЖИЕ ЯГОДЫ И ФРУКТЫ

#### В СОБСТВЕННОМ СОКУ

Свежую спелую, не смоченную дождем чернику или

клубнику, малину, землянику, черную смородину, вишни, абрикосы (без косточек) насыпьте в банки доверху, закройте. Поставьте в кастрюлю с водой (вода должна покрывать 2/3 банок), кипятите до тех пор, пока ягоды или фрукты не пустят сок. Снимите с огня, остудите в кастрюле с водой. Банки герметически закупорьте.





## Сотка

## НАРОДНЫЕ ПРИМЕТЫ

**10 августа:** Прохоры и Пармены — не затевай мены.

**11 августа:** Калинник, Калинов день.

**14 августа:** Спас первый, медовый, мокрый. Маккавей. Спасовки — первые две-три недели августа (по старому стилю). На первый Спас зашпиывай горох. С первого Спаса — холодные росы.

**15 августа:** Степан-сеновал. Каков Степан, таков сентябрь.

**16 августа:** Антон-вихревей. Исаакий-малинник. Каковы Антоны-вихревей, таков октябрь.

**18 августа:** Евстигней-житник. На Евстигнею едят сырой лук с хлебом, солью и квасом, отчего бывают здоровы и име-

ют свежий вид лица. В комнатах развешивают связки лукавиц, — чтобы воздух очищался. Убирают лук, а то репка не успеет высохнуть.

**19 августа:** Второй Спас, яблочный. Преображение. Второй Спас — срывают спелые яблоки. Пришел Спас — всему час: плоды зреют. На второй Спас освящают яблоки и мед. На второй Спас и нищий яблоко съест. Становится холодно к ночи.

**20 августа:** Марины, Пимкны. Если аисты готовятся к отлету, осень будет холодной.

**23 августа:** Лаврентий. На Лаврентия смотрят в полдни на воду: коли тиха, то осень будет тихая, а зима без выюг.

## ЧТО В НАС ЗАЛОЖЕНО

ЛОЗОХОДЦЫ  
НА ДАЧЕ

Многие из вас наверняка слышали или читали о биолокации, иначе — лозоискательстве, лозоходстве. Даже самые отъявленные скептики уже не видят в этом ничего сверхъестественного. С помощью биолокационного метода выявляют аномальные, геопатогенные зоны в квартире, служебном кабинете, на садовом участке.

## КАК СООРУДИТЬ РАМКУ

Практически любой человек способен овладеть этим методом, используя Г-образные рамки. Соорудить такую рамку просто: надо взять обыкновенную вязальную спицу и перегнуть ее под углом 90° на расстоянии 12-15 см от конца. Это будет рукоятка. Ее надо вста-

## ГДЕ КЛУБНИКЕ УЮТНЕЕ?

Этим же способом, с помощью такой же простой поисковой формулы, можно выбрать участки для посадки культурных растений. Скажем, вы хотите знать, благоприятно ли данное место для высадки клубники. Подойдите к нему с рамкой и, представив мысленно клубничный куст, задайте вопрос: «Будет ли здесь расти клубника?» При положительной реакции (рамка задвигается вправо, от себя) можете высаживать эту культуру. При отрицательной (поворот рамки влево) — хорошего урожая не ждите.

## ПРОВЕРЯЕМ ВСЕ!

Пригодится предложенный метод и для выбора подходящих вам продуктов питания, медика-



Кир БУЛЫЧЕВ

ЭТО ВАМ  
НЕ ЯБЛОЧНЫЙ  
КОМПОТФантастический  
рассказ

Есть такая травка, растет на Паталипутре, в пустыне, где весна длится ровно один день. И, чтобы выжить и дать потомство, травке приходится за этот день вырасти, отцвести и сбросить на землю семена. Не успеешь — налетит песчаная буря, и погибнешь, не оставив детей.

Эта травка описана открывшим ее ботаником Путейкиным во втором номере журнала "Космобиотаника" за 2076 год, а ее семена хранятся в космическом фонде.

Аркаше Сапожкову пришла в голову идея, и потому он заказал в фонде несколько семечек и сказал Алисе Селезневой:

— А что, если попробовать скрестить ее с клевером?

— Зачем? — спросила Алиса.

Разговор этот происходил на станции юных биологов. Утро было морозным, и потому жираф Злодей гулял между елками в меховой шубе, которую ему сшила Машенька Белая.

— Реальная польза, — сказал Аркаша. — Если мы уско-

как вам нравится яблоня, которая дает урожай через три дня после того, как ее посадили в землю? А как вам нравится корабельная роща, что вырастет за неделю? А вы подумали, что и коровы могут расти как грибы...

— Все ясно, — засмеялась Алиса. — Мы вырастим за неделю из Пашки Гераскина центрального баскетбольной команды!

— Но на первой же игре он умрет от старости, — добавил Аркаша.

— С вами нельзя говорить серьезно, — обиделся Пашка.

— Никто не мешает тебе работать с нами, — сказала Алиса. — Садись к манипулятору, нам лишние руки не помешают.

— Завтра, — ответил Пашка. — Сегодня я страшно занят. Один пришелец привез с Альдебарана редчайшую серию марок. И может мне ее променять на коробку шоколадных конфет.

— Сладостна он, что ли? — спросил Аркаша.

— Нет. Эта серия слепая

Гераскин страшно отстал по русскому языку. Вот отец и изолировал Пашку. Так что опыты проходили без его участия.

Алиса с Аркашей бились, бились над этой травкой. Устали так, что шатались. Тут как раз прилетел большой друг Селезневых археолог Громозека. Хотел посетить новые раскопки в Вавилоне, приглашал Алису.

— Прости, Громозека, — сказала Алиса. — Ничего не получится. Наша травка не хочет скрещиваться.

— Девочка больна, — заявил Громозека. — Ни один здоровый человек не откажется от поездки в Вавилон из-за какой-то травки.

Громозека был убежден, что археология — единственная стоящая из всех наук.

Отчаявшись, юные биологи поехали к профессору Алексееву в Институт космогенетики. Профессор был толстый, веселый, он долго читал записи опытов, поил юных биологов чаем, иногда



года выявляют аномальные геопатогенные зоны в квартире, служебном кабинете, на садовом участке.

#### КАК СООРУДИТЬ РАМКУ

Практически любой человек способен овладеть этим методом. Используя Г-образные рамки. Соорудить такую рамку просто: надо взять обыкновенную вязальную спицу и перегнуть ее под углом 90° на расстоянии 12-15 см от конца. Это будет рукоятка. Ее надо вставить в гильзу, например, от шариковой ручки. Лучше иметь под рукой две такие рамки.

#### КАК НАЙТИ ВОДУ

А теперь внимание, дачники! Многие из вас скоро, в сезон закладки садов, начнут осваивать новые участки или благоустраивать старые. И конечно, вы подумаете о колодце. Есть ли на участке водоносная жила, где лучше копать? И вот тут поможет биолокация. С рамкой в руке пройдите по участку из конца в конец. Как только она повернется — стоп, здесь надо поставить колышек. Но это не все: продолжайте путь параллельными маршрутами и найдите другие места с такой же реакцией. Линия, соединяющая все точки «реагирования», укажет направление водной жилы. Ширина ее равна расстоянию от первого колышка до следующей линии, перпендикулярной направлению потока. Глубину залегания воды попробуйте определить, задав мысленно вопрос: «Есть ли подой вода на глубине двух метров?». Если воды нет — рамки, которые нужно держать в каждой руке, будут неподвижны. Повторите вопрос, увеличивая глубину. В определенный момент рамки сойдутся.

ники. Подойдите к нему с рамкой и, представив мысленно клубничный куст, задайте вопрос: «Будет ли здесь расти клубника?» При положительной реакции (рамка задвигается вправо, от себя) можете высаживать эту культуру. При отрицательной (поворот рамки влево) — хорошего урожая не ждите.

#### ПРОВЕРЯЕМ ВСЕ!

Пригодится предложенный метод и для выбора подходящих вам продуктов питания, медикаментов, лекарственных трав, драгоценных камней и металлов. Кстати, по этому же принципу «интуиции» действует и проверка вещей, продуктов питания и т. д. золотым кольцом, подвешенным на шелковой нити.

И вообще, больше доверяйте своей интуиции, внутреннему голосу. Наши возможности безграничны!



— А что, если попробовать скрестить ее с клевером?

— Зачем? — спросила Алиса.

Разговор этот происходил на станции юных биологов. Утро было морозным, и потому жираф Злодей гулял между елками в меховой шубе, которую ему сшила Машенька Белая.

— Реальная польза, — сказал Аркаша. — Если мы ускорим созревание клевера, скажем, в десять раз, то в десять раз больше коров сможет пастись на одном лугу.

Идея Алисе понравилась, и она согласилась помогать Аркаше, потому что работа предстояла очень сложная. Ведь хромосомы травки с Паталипутры отличаются от хромосом земного клевера.

Как-то, когда Алиса с Аркашей сидели в лаборатории, туда заглянул Пашка Гераскин. Узнав, чем занимаются его друзья, он тут же начал их укорять.

— Какой еще клевер! — восклицал он. — Приземленные вы люди. Думайте шире. А

Алиса. — Садись к манипулятору, нам лишние руки не мешают.

— Завтра, — ответил Пашка. — Сегодня я страшно занят. Один пришелец привез с Альдебарана редчайшую серию марок. И может мне ее променять на коробку шоколадных конфет.

— Сладостен он, что ли? — спросил Аркаша.

— Нет. Эта серия сделана из шоколада. Почти весь тираж уже съеден. А он согласен менять марки на конфеты.

И с этими словами Пашка испарился.

На следующий день он не смог прийти, через день он сразу после уроков улетел на Гавайи участвовать в соревнованиях по серфингу — кататься на доске в волнах прибой, а потом на неделю совсем пропал. Он всем рассказывал, что отыскал клад капитана Кидда. Но из достоверных источников стало известно, что Пашка попал под домашний арест — учительница Галина Сергеевна пожаловалась его отцу, что

из-за какой-то травки.

Громозека был убежден, что археология — единственная стоящая из всех наук.

Отчаявшись, юные биологи поехали к профессору Алексееву в Институт космогенетики. Профессор был толстый, веселый, он долго читал записи опытов, поил юных биологов чаем, иногда хлопал себя ладонями по коленям и восклицал:

— Молодцы! Будущие гении. Жалко только, что необразованные.

Профессор Алексеев не удивлялся тому, что к нему пришли шестиклассники. Таких молодых ученых он встречал уже не раз. Давно известно, что интересные открытия делают не только взрослые, но и дети, потому что дети часто не догадываются, что можно делать, а что нельзя. И делают то, что противоречит законам природы. Изредка получаются сногшибательные результаты. Хотя чаще ничего не получается.

Продолжение на стр. 8

#### УСЛОВИЯ ПУБЛИКАЦИИ ОБЪЯВЛЕНИЯ — ВАШИ ОТВЕТЫ В АНКЕТЕ:

Откуда Вы узнали о газете "Сотка"? \_\_\_\_\_

Ваша любимая рубрика: \_\_\_\_\_

О чем бы Вы хотели прочитать? \_\_\_\_\_

Хотели бы Вы подписаться на газету "Сотка"? \_\_\_\_\_

На сколько месяцев? \_\_\_\_\_ Сколько экземпляров? \_\_\_\_\_

Ф.И.О., адрес и телефон (для редакции) \_\_\_\_\_

Купон бесплатного объявления необходимо заполнить и прислать по почте, принести по указанным на 8-й странице адресам или передать через общественных распространителей «Сотки». Ксерокопии купонов не принимаются.



## ДЕТСКИЙ САД И ОГОРОД

## ЭТО ВАМ НЕ ЯБЛОЧНЫЙ КОМПОТ

Кир БУЛЫЧЕВ

Продолжение.

Начало на стр. 7.

— Ничего у вас не получится, — заявил наконец профессор. — Идея неплохая, но скрестить земные растения с травкой не удастся.

— Мы все равно будем работать, — упрямо сказал Аркаша.

— Ученый должен думать, а не упрямиться, — рассердился вдруг профессор. — Не получается — ищи новый путь.

— А какой? — спросила Алиса.

— Попробуйте синтезировать гормон, который вызывает рост травки. Сможете — вводите его в растения. Только вашего оборудования для этого не хватит. Я вас познакомлю с моим аспирантом Просей. Хорошая голова, тяжелый характер. Поработаете с ним.

Профессор вызвал аспиранта со странным именем Прося, а пока они ждали аспиранта, сказал:

— Когда принимаешься за опыт, обязательно надо помнить, к чему он приведет. Наука ради науки редко бывает полезной.

— Но мы и хотим принести пользу, — ответил Аркаша. — Разве неясно? Какие стада будут пастись на наших лу-

— Вы уверены? — улыбнулся профессор.

— Уверены.

— А расскажите, откуда ваши

хож на большую мохнатую гусеницу в два метра ростом, которая стояла на задних ножках, а десять пар передних ручек были прижаты к животу, и в них множество вещей: записные книжки, колбы, реторты, калькуляторы и даже бутерброд.

— Аспирант Прося, — представил профессор, — родился на окраине нашей Галактики. Расскажите ему о ваших проблемах.

Алиса поглядела на необычного аспиранта с недоверием. А тот совсем не смущался при виде гостей.

— Чепуха. Какие у вас могут быть проблемы? — буркнул он глубоким басом и, повернувшись, засеменил к двери. Его длинное мохнатое тело чуть покачивалось, и он шел так быстро, что Аркаше с Алисой пришлось за ним бежать.

В лаборатории аспирант Прося залез в кресло, свернулся в нем кольцом, и его многочисленные передние ручки начали быстро шевелиться. Каждая из них занялась своим делом. А тем временем голова обернулась к Алисе, большие выпуклые янтарные глаза заветились изнутри.

— Выкладывайте, комары, — приказал аспирант. — И побыстрее. Время не ждет.

Пока Аркаша рассказывал аспиранту об их проблеме, тот успел вынуть из

— Меня до двенадцати не отпустят, — вздохнул Аркаша.

— Чепуха! Наука требует жертв. Человек, который не может убедить своих родителей, что он настоящий ученый, недостойн заниматься наукой.

— А вы убедили? — спросила Алиса.

— Моя мама, — серьезно ответил Прося, у которого, как оказалось, было двести ценнейших научных талантов, но не было чувства юмора, — снесла триста двадцать икринок. И больше к ним не возвращалась. Мы воспитывались в инкубаторе...

После сложных переговоров с родителями разрешение работать до полуночи было получено, и ровно в двенадцать часов аспирант Прося сказал:

— Можете брать ваш катализатор и идти домой.

И тут же забыл о своих помощниках. Даже вроде и не слышал, как Аркаша с Алисой благодарили его. А может, все слышал, но был уже занят другой проблемой.

На следующий день Аркаша ввел катализатор в зерно пшеницы и посадил его в ящик. И случилось чудо. Алиса, которая стояла рядом с лейкой, полной воды с удобрениями, увидела, как из темной, влажной земли показалась зеленая стрелка и потянулась вверх с такой

Через час пшеница уже была взрослой и начала колоситься.

Пашка Гераскин, который прибежал откуда-то взмыленный, сначала не поверил, что зерно посажено так недавно, а поверив, обрадовался и начал строить планы. Слушать его не стали, но и не прогнали — не чужой человек на биостанции.

Тем же вечером пшеница созрела, пожелтела, зерна ее осыпались из колоса, а экспериментаторы разошлись по домам. Вечером Алиса позвонила аспиранту Просе:

— Спасибо, катализатор действует.

— Чепуха, — ответил Прося басом, — пустяки.

Но видно было, что аспирант доволен. Когда Алиса на следующее утро забежала перед школой на биостанцию, там уже был Аркаша. Расстроенный — смотреть жалко.

— Что случилось?

— Что и должно было случиться, когда за дело берутся такие недоумки, как мы.

И Аркаша показал на ящик с землей, где они вчера выращивали пшеницу. Ящик был полон пересушенной пылью, поверх нее лежал слой соломы.

Алиса поняла с первого взгляда: когда они ушли, зерна, упавшие из колоса,

ЧИТАЙТЕ  
В СЛЕДУЮЩЕМ  
НОМЕРЕ

ПЕРСИК?  
В САРАТОВЕ?  
ПЛОДНОСИТЬ?

ЭКОНОМИМ ЗЕМЛЮ —  
ПЛАНИРУЕМ САД

СКОРО ОСЕНЬ  
ЗА ОКНАМИ АВГУСТ

ЛЮБИТ, КАК ДУШУ,  
А ТРЯСЕТ, КАК ГРУШУ

ИНТЕРВЬЮ  
С УЧАСТНИКАМИ  
КОНКУРСА  
И ВЫСТАВКИ  
«ДАРЫ  
САРАТОВСКИХ  
САДОВ»

ОТ ОСИНКИ НЕ ЖДИ  
АПЕЛЬСИНКИ  
(О НОВЫХ СОРТАХ  
ПЛОДОВЫХ)

СЕНТЯБРЬ-МЕСЯЦ —  
КОРМИТЬ ГОРАЗД

ЧАСТНЫЕ  
ОБЪЯВЛЕНИЯ

ЗЕМЕЛЬНЫЕ УЧАСТКИ

ПРОДАЮ

■ Сад, 11 лет, вода, свет, 6 соток, берег р. Терешка. Т.: 32-28-73.  
■ Сад-огород 13 соток, вода, душ, контейнер, трактор, огнетушитель, 2000 кв. м на Тарханы. Т.: 32-24-52, Алексей Трофимович.

■ Участок 12 соток, плод. дерев., вода, электр., емкость, мет. будка от машины, 10 мин. от Волги, на Соколовском шоссе. Т.: 32-24-52, Алексей Трофимович.



Наука ради науки редко бывает полезной.

— Но мы и хотим принести пользу,— ответил Аркаша.— Разве неясно? Какие стада будут пастись на наших лугах!

— Вы уверены?— улыбнулся профессор.

— Уверены.

— А скажите, откуда ваши растения будут брать питательные вещества?

— Из земли.

— Но если кукуруза будет вырастать за день, значит, она за день должна получить всю воду и питательные вещества, которые обычная кукуруза получает за лето. Откуда они возьмутся?

— Мы ее будем поливать.

— Это очень красиво получается в лаборатории. Но совсем не так в поле. Стоит задуматься. Тут открылась дверь и вошел аспирант Прося. Он был по-

лась своим делом. А тем временем голова обернулась к Алисе, большие выпуклые янтарные глаза засветились изнутри.

— Выкладывайте, комары,— приказал аспирант.— И побыстрее. Время не ждет.

Пока Аркаша рассказывал аспиранту об их проблеме, тот успел вымыть химическую посуду, пообедать, написать небольшую статью, разбить пробирку, собрать осколки, вымыть пол, посмотреть по видео последние космические известия — даже в глазах рябило от его движений. Казалось, что ему некогда слушать.

Но он слушал. И все понял. И сказал:

— Звоните домой, что остаетесь у меня до двенадцати часов ночи. В двенадцать катализатор будет готов.

был уже занят другой проблемой.

На следующий день Аркаша ввел катализатор в зерно пшеницы и посадил его в ящик. И случилось чудо. Алиса, которая стояла рядом с лейкой, полной воды с удобрениями, увидела, как из темной, влажной земли показалась зеленая стрелка и потянулась вверх с такой скоростью, как жучок ползет по ветке.

Алиса, хоть и ожидала увидеть нечто подобное, так удивилась, что забыла поливать росток. Аркаша выхватил у нее лейку.

— Ты хочешь все загубить!— закричал он.

На его крик в лабораторию вбежали сестры-близняшки Маша и Наташа Белые, заглянул глупый, но любопытный питекантроп Геракл, а жираф Злодей сунул голову в открытое окно.

Окончание читайте в следующем номере.

И Аркаша показал на ящик с землей, где они вчера выращивали пшеницу. Ящик был полон пересушенной пылью, поверх нее лежал слой соломы.

Алиса поняла с первого взгляда: когда они ушли, зерна, упавшие из колоса, начали прорастать — уже не одним стеблем, а целым лесом стеблей. Но вырасти они не смогли — не хватило воды. Они высосали воду из ящика до последней микрокапли и погибли.

Алиса с Аркашей написали о своих работах небольшую статью в научный журнал. Они хотели, чтобы третьим автором был аспирант Прося, без которого они никогда бы не выделили катализатор, но аспирант сказал: «Чепуха».

Окончание читайте в следующем номере.

## ОБЪЯВЛЕНИЯ

- ПРОДАЮ**
- Сад, 11 лет, вода, свет, 6 соток, берег р. Терешка. Т.: 32-28-73.
  - Сад-огород 13 соток, вода, душ, контейнер, туалет, огорожен. «279 км» на Тарханы. Т.: 32-24-32, Алексей Трофимович.
  - Участок 12 соток, плод. дерев., вода, электр., емкость, мет. будка от машины, 10 мин. от Волги, на Соколов. горе, кооп. «Ручеек», торг, за 6 тыс. руб. Д.т.: 28-11-05, после 16 ч.
  - Участок, 4,5 сотки, огорожен, свет, вода, стройматериалы, в с. Пудовкино, 8 тыс. руб. Т.: 73-11-98, до 10 ч. или после 20 ч. Людмила Михайловна.

## РАЗНОЕ

- ПРОДАЮ**
- Рамы деревянные всех размеров, мойку со смесителем для кухни, раковину. Т.: 73-20-72.

## ПРОЧЕЕ

- Ищу отличного специалиста для формирования крон деревьев, кустарников 8 летнего сада, выяснения характеристики почвы и возможности рытья скважины. Т.: 26-63-37.
- Поделюсь со всеми желающими семенами лагенарии (китайского огурца-кабачка до 1,5 метров длиной). Бесплатно вышлю 100 семян каждому, кто пришлет письмо-заявку, 2 чистых конверта и купон б/о. А.: 410010, Саратов, а/я 1773.

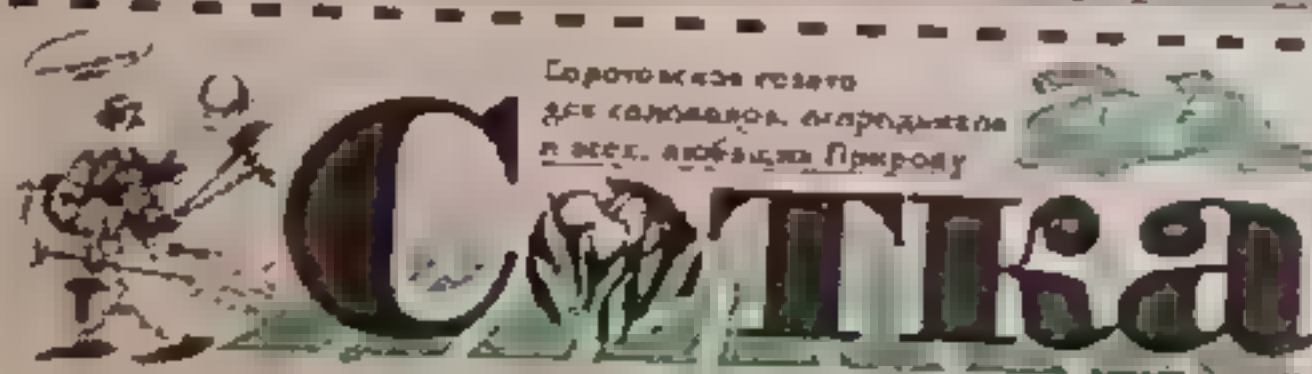
## ОБЪЯВЛЕНИЯ В ГАЗЕТУ «СОТКА» ПРИНИМАЮТСЯ ПО АДРЕСАМ:

- Ленинский район, ДК «Россия» (в фойе), ост. «3-я Дачная» пункт приема ч/о в газеты «Из рук в руки» и «Элеком». В будние дни, с 9 до 18 часов.
- ул. Соборная, 19, «Дом Офицеров» (в фойе, пункт приема ч/о в газету «Из рук в руки»). В будние дни, с 9 до 18 часов.
- пр-т Кирова, к/т «Пионер» (в фойе, пункт приема ч/о в газету «Из рук в руки»). В будние дни, с 10 до 19 часов.
- Заводской район, пл. Орджоникидзе, к/т «Темп» (пункт приема ч/о в газеты «Из рук в руки» и «Элеком»). В будние дни, с 9 до 18 часов.
- г. Энгельс, Больничный пер., 1 (здание ООО «Покровские ворота»). В будние дни, с 9 до 18 часов.

## В ТОРГОВЫХ ТОЧКАХ ООО «СОЦВЕТИЕ» (В ЧАСЫ РАБОТЫ МАГАЗИНОВ):

- пр-т Кирова, 17 — магазин «Рыба»
- угол ул. Чернышевского и ул. Московской — магазин «Юбилейный»
- ул. Сакко и Ванцетти, 59 — магазин «Семена»
- пр-т Энтузиастов, 29 — магазин «Дом торговли», отдел «Семена»
- ул. Чапаева, 45 — магазин «Семена»
- ул. Танкистов, 72 (район СХИ) — «Садовод»

Купон бесплатного объявления необходимо заполнить и прислать по почте, принести по указанным на 8-й странице адресам или передать через общественных распространителей «Сотки». Ксерокопии купонов не принимаются.



Наш адрес: 410028,  
г. Саратов, ул. Соборная, 17

Смотри оборот купона

Приглашаем на работу редактора, помощника руководителя отдела распространения.  
Адрес: ул. Соборная, 17, в среду, четверг — с 9.00 до 12.00.  
Телефон: 261-261.

Учредитель: ООО «Дом Печати»  
Газета зарегистрирована Министерством РФ по делам печати, телерадиовещания, средств массовых коммуникаций. Регистрационный № ПИ-7-0055 от 15.05.2000 г. За содержание текстов рекламных объявлений редакция ответственности не несет.

Главный редактор: Федорова А.Ю.  
Выпускающий редактор: Семина Н.Р.  
Корректор: Орт Е.Н.  
Управляющий: Глуховская Е.В.

Отпечатано в издательстве «Слово» (ул. Волжская, 29)  
Тираж 4500 экз. Заказ № 2132 8  
Адрес редакции: г. Саратов, ул. Соборная, 17  
Пейджер: 986 (телефон 481 0001)  
Телефоны: 261-261 23-32 32



# МБ

ISSN 0236-3283

8/91



ВЫШЛИ ПЕРВЫЕ  
ПАМЯТИ  
ОБ ИСТОРИИ



Главный редактор  
**Геннадий БУДНИКОВ**

Редакционная коллегия:

**Сергей АБРАМОВ**  
**Игорь ВАСИЛЬЕВ**  
(ответственный секретарь)  
**Андрей КОСТЕНКИН**  
**Альберт ЛИХАНОВ**  
**Дмитрий МАМЛЕЕВ**  
**Георгий ПРЯЖИН**  
**Григорий ТЕРЗИВАНЬЯНЦ**  
(заместитель главного редактора)

Художественный редактор  
**Елена СОКОВА**

На первой странице обложки  
фото Анатолия ЗЫБИНА

Адрес редакции:  
107005, Москва, Б-5, аб. ящик №1.  
По всем вопросам экспедирования  
и полиграфического исполнения  
обращаться в издательство «Дом»

© «МЫ», 1991  
Издательство «Дом»  
Советского детского фонда  
имени В. И. Ленина  
Адрес: 101963, Москва,  
Армянский переулок, 11/2А.  
Телефон: 923-66-61

Отпечатано в типографии  
А/О Принт-Юхтисет  
Сопшипринг Финляндия

Сдано в набор 07.05.91 г.  
Подписано в печать 24.05.91 г.  
Печать офсетная. Усл. печ. л. 10,1.  
Уч.-изд. л. 12,72. Тираж 100000

8/91

ОСНОВАН В 1990 ГОДУ



ЕЖЕМЕСЯЧНЫЙ  
ЛИТЕРАТУРНО-  
ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ  
ЖУРНАЛ  
ДЛЯ ПОДРОСТКОВ  
СОВЕТСКОГО  
ДЕТСКОГО ФОНДА  
ИМЕНИ В. И. ЛЕНИНА



## СОДЕРЖАНИЕ

Владимир Стукалов. Лишний рубль пацана не испортит . . . .2

## ПРОЗА, ПОЭЗИЯ

Андрей Молчанов. Брайтон-Бич авеню.  
Повесть. Окончание . . . . .10  
Зарубежная фантастика.  
Роберт А. Хайнлайн. Звездный зверь. Роман.  
Перевод с английского. Окончание. . . . .76  
Татьяна Бек. Я – здесь... Стихи о любви . . . . .70

## ПРОБА ПЕРА

Марианна Ясемчик. По рваным откосам. Стихи. . . . .183

## НАШЕ ПРОШЛОЕ

Роберт К. Мэйсси. Николай и Александра. Главы  
из книги. Перевод с английского. Окончание. . . . .154

## ГОВОРЯ ОТКРОВЕННО

Душа и тело. Беседы доктора И. И. Соковни . . . . .133  
Письма в «Мы» . . . . .6  
Ищу друга . . . . .185

## КУМИРЫ И ЗВЕЗДЫ

Андрей Кокарев. Порочная примадонна. . . . .136

## МИР ТВОИХ УВЛЕЧЕНИЙ

Николай Непомнящий. Кошки предсказывают будущее . .144  
Елена Ананьева. «И постепенно уходят  
все комплексы...» . . . . .178  
Мисс КГБ: нападать на нее не советуем. . . . .72  
Музыкальные страницы . . . . .188



ХОЧЕШЬ  
БЫТЬ ДЕЛОВЫМ?

Владимир СТУКАЛОВ

# ЛИШНИЙ РУБЛЬ

ПАЦАНА  
НЕ  
ИСПОРТИТ

— Если будете в нашем городе, обязательно заходите к нам в школьный кооператив, — говорили мне мои случайные попутчицы Аня Дмитриева и Таня Воропаева. — И даже если приедете летом, все равно найдете нас там.

— А как же каникулы? — спросил я.

— Мы работаем все лето, — ответили девчонки. И, видя мое удивление, добавили: — Но, во-первых, не полный день мы на работе. А потом привыкли трудиться в течение всего учебного года, конечно, в свободное от занятий время. И, во-вторых, без работы мы себя уже не представляем...

Я забыл об этой встрече. И вот недавно, будучи в командировке в Саратове, вспомнил о разговоре и поехал в город Энгельс, где в школе № 1 вот уже более года работает кооператив «Школьный завод».

Да, это действительно мини-завод со своими цехами и мастерскими, складскими помеще-

ниями и  
рией. Р.  
помеще  
бята в  
построе  
ких арх  
светлым  
ритми,  
ным ба  
садом.

...на

с выве  
№ 1» в  
вый в об  
пригла  
ператив  
шево, на  
ловек п  
ли его  
и я. Раз  
щиной.

— Я

сюда, —  
Привле  
юбки, к  
ки, шар  
ки... Та  
магазин  
там «ку  
очень к  
лагают  
прихожу  
ухожу.

В вя  
ного пр  
ники и у  
сом они  
же, как  
швейны

— Д  
вольств  
ют свои  
вает —  
произв  
И не то



и даже со своей бухгалтерией. Расположен он в старом помещении школы, а учатся ребята в красивом новом здании, построенном по проекту немецких архитекторов, с просторными светлыми классами и лабораториями, стадионом и плавательным бассейном, ботаническим садом.

...На входной двери рядом с вывеской «Средняя школа № 1» висело объявление: «Первый в области школьный магазин приглашает купить товары в кооперативе «Школьный завод». Дешево, надежно, современно!» Человек пятнадцать взрослых ждали его открытия. Занял очередь и я. Разговорился с молодой женщиной.

— Я не в первый раз прихожу сюда, — рассказывает она. — Привлекает ассортимент — юбки, колготки, вязаные кофточки, шарфы, детские костюмчики... Такого в наших городских магазинах не увидишь, да и цены там «кусаются». А здесь ребята очень качественный товар предлагают и недорого. Я часто прихожу сюда и без покупки не ухожу.

В вязаных изделиях собственного производства ходят школьники и учителя, пользуются спросом они у горожан, впрочем, так же, как и все, что выпускается швейным цехом.

— Девочки не только с удовольствием шьют, но и реализуют свою продукцию, — рассказывает преподаватель швейного производства Н. Чепеленко. — И не только продают, но и одно-

ременно изучают покупательский спрос. Так появились среди прочей продукции цеха детские летние костюмчики, платья больших размеров для взрослых. На семь тысяч рублей нашили за полгода девчонки. Возврата от покупателей нет.

С февраля прошлого года, когда кооператив был зарегистрирован и открыт счет в банке, его оборот составил 100 тысяч рублей в год, в плане — 200—300 тысяч рублей. А сколько же зарабатывают ребята?

— В день бывает больше 20 рублей — и это за четыре часа работы, — рассказывает моя попутчица Аня Дмитриева. — На заработанные деньги питаюсь в школе, покупаю себе одежду, хожу в кино и театры... Словом, экономически самостоятельна, а бывает, что отдаю родителям часть зарплаты.

Некоторые девочки — например, Таня Воропаева и Оля Плеханова — работают в кооперативе вместе со своими мамами. Почему же охотно идут на школьный завод даже взрослые?

— В прошлом году я ушла на пенсию, а с января работаю здесь, — говорит бывшая работница объединения «Химволокно» З. Жидкова. — В месяц зарплата до 300 рублей выходит. Прихожу в свободное время, очень удобно. К тому же если мать работает рядом со своим ребенком, да еще и живут на заработанные вместе деньги — это же здорово.

Только за квартал учащимся — а их около трехсот человек — выплачено 15 тысяч руб-



лей. Некоторые получили еще и премию за хорошую работу и перевыполнение плана. За месяц выпущено продукции на 13 тысяч рублей.

— Сейчас мы вкладываем большие деньги в развитие кооператива, — рассказывает директор школы В. Муромцев. — Через год-два вернутся они в удесятенном размере. И доходы, естественно, будут больше.

А чтобы могли ребята больше получать, совет трудового коллектива, состоящий, кстати, из ребят, постоянно думает о расширении ассортимента изделий, об организации новых производств. Так, узнали ребята, что в стране всего одна фабрика, изготавливающая так называемые перчаточные куклы — те, что видим в кукольных спектаклях, — а спрос на них большой. И решили открыть кукольный цех. Комплекты кукол уже приобрели несколько детских садов, есть заказы от гороно, школ из других городов и сел области.

Кукольный цех не только самый «молодой» на заводе. Он отличается от других еще и тем, что трудятся здесь ребята начиная со второго класса. Желаящих так много, что пришлось даже проводить конкурс. Учитывались не только успеваемость, но и умение рисовать и лепить. Тому, что ребятам приходится изготавливать эскизы кукол, лепить их из гипса, вышивать, шить, добывать материалы из

долями. Заметил, что в основном работают на заводе девочки. А что же мальчишки? Действительно, в кооперативе их пока мало. Но уже заключен договор с Энгельсским заводом спецавтомобилей, и школа начала выпускать велобегунки «Скороход» (их ежегодно будет производить три-четыре тысячи штук), складные ученические столики, игрушку «Параютист». Выгода получилась обоюдная: завод решил проблему выпуска ширпотреба (для чего у него нет рабочих), а школа — вопрос занятости мальчишек. Да и средств у кооператива прибавилось.

Но надо сказать, что до этого в течение года в школьных мастерских создавали производственную базу: усовершенствовали токарный цех, создали слесарный, столярный и механическую мастерскую. Сейчас здесь есть все условия, чтобы изготавливать учебные пособия (в том числе для изучения электроцепей) и астрономическую карту. Ее изобрел донецкий учитель И. Шумило, замечательные отзывы давали космонавты, ученые, но никто не брался за изготовление. В декабре 1988 года школа приобрела у автора карту с надеждой ее изготовить. Сейчас у школьного завода 600 заявок на ее приобретение. Сбылась мечта донецкого учителя — выпуск карты уже начали, она была представлена на первой областной ярмарке изделия учащихся учебных заведений, где получила диплом, экспонировалась и в ВДНХ СССР.

Многие с открытием ребят заняли их труд. Школа стала самостоятельным предприятием. Величие в школе хвалятся все новое дело. Существенный — оборудованное, отсюда. Сейчас все это пришло на завод. Не нужен школьный, любого другого производства. Всего во



...программы...  
...завода  
...настоящим делом.  
...хорошо оплачивается.  
...стала экономически само-  
стоятельной... Но было бы преу-  
величением сказать, что все  
в школе хорошо. Остались нерешен-  
ные вопросы, которые появляются  
всегда, если начинаешь  
новое дело. Например, самый на-  
сущный — где достать сырье,  
оборудование, хотя бы списан-  
ное, отслужившее свой век.  
Сейчас школьному кооперативу  
все это приходится выпрашивать  
на заводах и фабриках.

Не нужно объяснять, чем этот  
школьный завод отличается от  
любого другого взрослого про-  
изводства. Он решает прежде  
всего воспитательную задачу.

И подходы к нему должны быть  
особые. В настоящее время коо-  
ператив платит три процента от  
дохода в госбюджет, хотя можно  
было бы его от этого освободить.  
Весь доход остается детям —  
в зарплате ли, в средствах,  
отраченных на развитие самой  
школы или кооператива.

Проблемы есть. И сразу их не  
решить. Но коллектив кооперати-  
ва «Школьный завод» не уныва-  
ет. Он уже решил взять на себя  
роль объединенной кооперативиза-  
ции, а городские школы войдут в него  
как коллективные члены. А сле-  
довательно, все больше ребят  
будут заниматься полезным де-  
лом, а не слоняться бесцельно по  
подворотням и переулкам. К тому  
же пригодятся честно заработан-  
ные деньги...





## СТРАШНО ЗА БУДУЩЕЕ СТРАНЫ

В вашем журнале я прочел много писем своих сверстников. Честно говоря, даже не верится, что в нашей стране столько умных голов, причем молодых. В жизни, правда, мне такие не встречаются... Меня окружают сверстники, у которых на уме только одно веселье. И мне даже становится страшно за будущее страны. Однако приходит очередной номер журнала — и там опять письма, написанные людьми, которые имеют голову на плечах. И тогда я становлюсь оптимистом.

Дорогая редакция! Вам, наверное, давно все известно, сколько у нас в стране думающих молодых людей. И если их немало — растолкуйте, пожалуйста, товарищам взрослым, что наша страна не пропадет.

Евгений А.  
г. Барнаул

перу я пишу по маме, так что сто дети неблагодарны к учителям. А ведь они передают ученикам все свои знания и здоровье. Нередко я и сама в школе наблюдала за поведением учеников на уроке. По классу летают тряпки, мел, бумажки, все время — шепот и визги. Дети срывают уроки. Я стараюсь не кричать и не визжать вместе со всеми, стараюсь слушать учителя, даже если на уроке неинтересно.

Иногда я рассказываю девочкам, как трудно работать учителю (знаю это от мамы), но пока человек сам этого не почувствует, не поймет. Каждый раз после уроков классный руководитель пытается вразумить нас, но тем, к кому обращается учитель, не делают никаких выводов.

Лучше я пойду работать в детский сад. Я думаю, что меня многие поймут.

Надя Ч.  
г. Киев

## ТРУДНО РАБОТАТЬ УЧИТЕЛЮ

Мне тринадцать лет. Я очень люблю детей и хочу стать воспитательницей в детском саду. Раньше я хотела быть учительницей, как моя мама и бабушка, но те-

## УВАЖЕНИЕ НАДО ЗАСЛУЖИТЬ

По-моему, столько существует школа, столько существует и проблема учителя-ученик. Для меня она очень остро

Мой класс не совсем...



недружный: и положим друг другу, и утешим, но только если нет с нами классного руководителя. От нее все наши беды. Она разделила нас на любимчиков и постылых, на мальчиков и девочек, она запрещает нам, девочкам, общаться и дружить с мальчиками — потому, что мы, по ее мнению, не понимаем ничего в дружбе. Она собирает сплетни, а затем рассказывает их родителям.

Меня она вообще за человека не считает. Я в классе активистка: четыре года была политинформатором, кидовцем, уже больше года работаю комсоргом, выполняю все поручения. Но никогда я не слышала от нее доброго слова — одни вопли, угрозы, упреки! Я не требую похвалы, мне ее не надо. Но работать так — тяжело. Всякое желание и энтузиазм пропадают. Иногда мне хочется ей сказать: «Зачем вы пришли работать в школу, Татьяна Алексеевна? Вы же не любите детей. Мы страдаем от ваших постоянных криков, ведь перепонки не железные. За глаза, ведь за глаза вас проклинают все до единого, даже ваши любимчики!»

Я давно вступила с ней в открытую борьбу. Мальчишки меня подбадривают, говорят: «Не сдавайся, Аня! Мы тебя поддержим». Спасибо и им, и девочкам, понимают

Я говорю ей в лицо все, что думаю. Да и родителям давно все ясно: моя мама, как и многие другие родители, отказалась ходить на родительские собрания. Ей неинтересны ее сплетни.

Иногда хорошие учителя, понимающие, добрые, есть они и в нашей школе. Удовольствие доставляет учить тот предмет, что преподает твой любимый учитель, человек, которого ты искренне уважаешь. А наша классная как-то сказала: «Я требую от вас уважения». Но, согласитесь, уважения нельзя требовать — его нужно заслужить! Для нее работа в школе — ка-торга. А для детей это — болезнь, и болезнь эта опасная: называется она ненавистью к школе!

Я не хочу вырасти злой, я хочу быть честной и справедливой. Моя мечта — стать учителем, и она осуществится, я знаю. Я буду хорошим педагогом, а не случайным человеком в школе, который ходит туда из-за денег.

Аня, 15 лет  
Красноярский край

### ОН БЫЛ ДРУГИМ ЧЕЛОВЕКОМ...

Парень, с которым я встречаюсь уже три года, начал играть в карты. Про-



изошло это полтора года назад. До этого он был совсем другим человеком — добрым и отзывчивым. А теперь в нем все изменилось.

Его ~~именно~~ ~~только~~ ~~только~~ деньги! Он стал нервным, неуравновешенным. А его прекрасные добрые глаза стали злыми, недоверчивыми.

Каждый раз, когда мы расстаемся, во мне поселяется какая-то тревога. Я жду, что в следующий раз увижу его избитым и покалеченным — мало ли что может случиться, если ему нечем будет заплатить проигрыш. Картежники — жестокие люди!

Я и сама изменилась. Меня перестали интересовать книги, музыка, друзья, учеба. Родители никак не могут понять, что со мной происходит. А все потому, что я боюсь потерять Игоря. Ведь дороже человека для меня нет.

Любить карты могут только люди, потерянные для общества. Сколько несчастий принесли карты!

Боюсь, ~~что~~ ~~что~~ ~~что~~ несчастье придет и в наш дом. Ведь Игорь не прекратит играть, не станет таким, как раньше. А ведь мы с ним мечтали жить в большом, светлом доме, мечтали иметь много красивых, здоровых детей. А теперь этому уже не осуществиться, хотя я люблю его по-прежнему.

Оля Г.  
Ташкент

## ФАНАТЫ — НЕ ПРАВЯТСЯ!

Я хочу поразмышлять о фанатизме, в частности об «Алисе» и ее фанатах. Вот они нагуливали в метро. Возможно, ~~и не были~~ ~~но~~ ~~они~~ ~~на~~ ~~концерты~~ ~~«Алисы»~~ ~~специально~~ ~~ходят~~ ~~хулиганы~~, которые ~~занимаются~~ ~~тем~~ ~~что~~ ~~если~~ ~~они~~ ~~побьют~~ ~~фонари~~ ~~в~~ ~~метро~~, то свалят все на музыку Кинчева. На его концерты, по-моему, приходит очень немного тех, кто действительно интересуется музыкой. Я была на концерте «Алисы», и мне не загромождало ~~кого-то~~ ~~бить~~ ~~и~~ ~~т.~~ ~~д.~~ Кинчев не в песнях, а между ними нагнетает обстановку, к тому же на концертах всегда большое чувство толпы — все делают, и я буду, один разбил окно, а почему бы и мне... Мне кажется, что на концерты «Алисы» половина зрителей идет затем, чтобы потом что-то натворить, а не послушать Кинчева. Человек, который любит «Алису», не будет делать хуже этой группе.

А вот фанаты... Не прижится мне это слово. Фанат — это человек, который немножко помешался, но главная его беда — то, что он не примирится к тем, кто не разделяет его взгляды. А такая нетерпимость ничем хорошим кончиться не может.

Светка. 14 лет  
Ленинград

## КАК

Умо...  
отучить  
каждо...  
«Говори...  
тут...  
говори...  
Одна...  
напе, д...  
рю прав...  
стыдно...  
А маме...  
Как...  
врать?

## НЕ ДА

Мне 1...  
раюсь  
пока не  
го челове...  
ременны...  
щение, ...  
По внеш...  
вочка ле...  
почему ...  
пристаю...  
ся? А ...  
фига и б...  
дам себя...  
стись от...  
ся при...  
и свою ...  
занимаю...  
мально...  
Нацана...  
и не могу...  
...  
...  
...  
...



## КАК ОТУЧИТЬСЯ ВРАТЬ

Умоляют, помогают мне отучиться врать! И вру на каждом шагу. Мама говорит: «Говори правду и не ври, и все будет». Но я не могу, не могу говорить правду!

Однажды я наврала даже папе, хотя ему я иногда говорю правду. Но потом мне было стыдно смотреть ему в глаза. А маме тем более.

Как же мне отучиться врать? Господи, за что...

Надя  
Ленинград

Многие ребята мне обошлась потерей зуба. Я дралась, и в драке мне выбили зуб. И мне его не жалко, главное — я отстояла свою честь. А парни, которые меня уговаривали, утверждали: «Ты должна благодарить меня за то, что я хочу тебя сделать счастливой». Многообещающие речи!

Почему мне не верят?

Оля К.  
г. Ожерелье Московской обл.

## НЕ ДАМ СЕБЯ В ОБИДУ

Мне 16 лет. Я пока не собираюсь выходить замуж — пока не встретила достойного человека. И я не верю в современных пацанов. Такое ощущение, что все они охамели. По внешности я совсем не девочка легкого поведения. Так почему же ко мне все время пристают — «давай трахнемся»? А у меня гордости до фига и больше. Ни за что не дам себя в обиду. Чтобы спастись от пацанов, приходится применять силу, драться за свою честь. Я уже полгода занимаюсь ушу, дерусь нормально.

Пацаны мне не верят, что я не хочу близости с ними, не люблю целоваться — мне это неприятно. Почему они хотят проверить на деле, девчонка я или нет? Одна такая

## ЭТО КОНЧАЕТСЯ ФИГОВО

Мне всего тринадцать лет. С десяти лет я гуляла с одной компанией — ходили по подвалам, по чердакам. Все, конечно, пили, курили, но меня никто не смог соблазнить этим. Я себя переборола. Конечно, компашка надо мной посмеивалась, но я не позволяла им этого делать.

А потом я с ними порвала. Но сделать это было очень трудно! Мне помог мой парень. Я поняла, что невозможно так жить. И теперь я гуляю только со своим парнем, который меня любит и уважает. Мне легко жить! На своем опыте говорю — не стоит девочкам связываться с разными компаниями или с тусовками. Это кончается фигово, и вся долгая будущая жизнь может оказаться рабством навсегда.

Наталья П.  
Москва



# БРАЙТОН И ЛВЕНЮ

## ПОВЕСТЬ

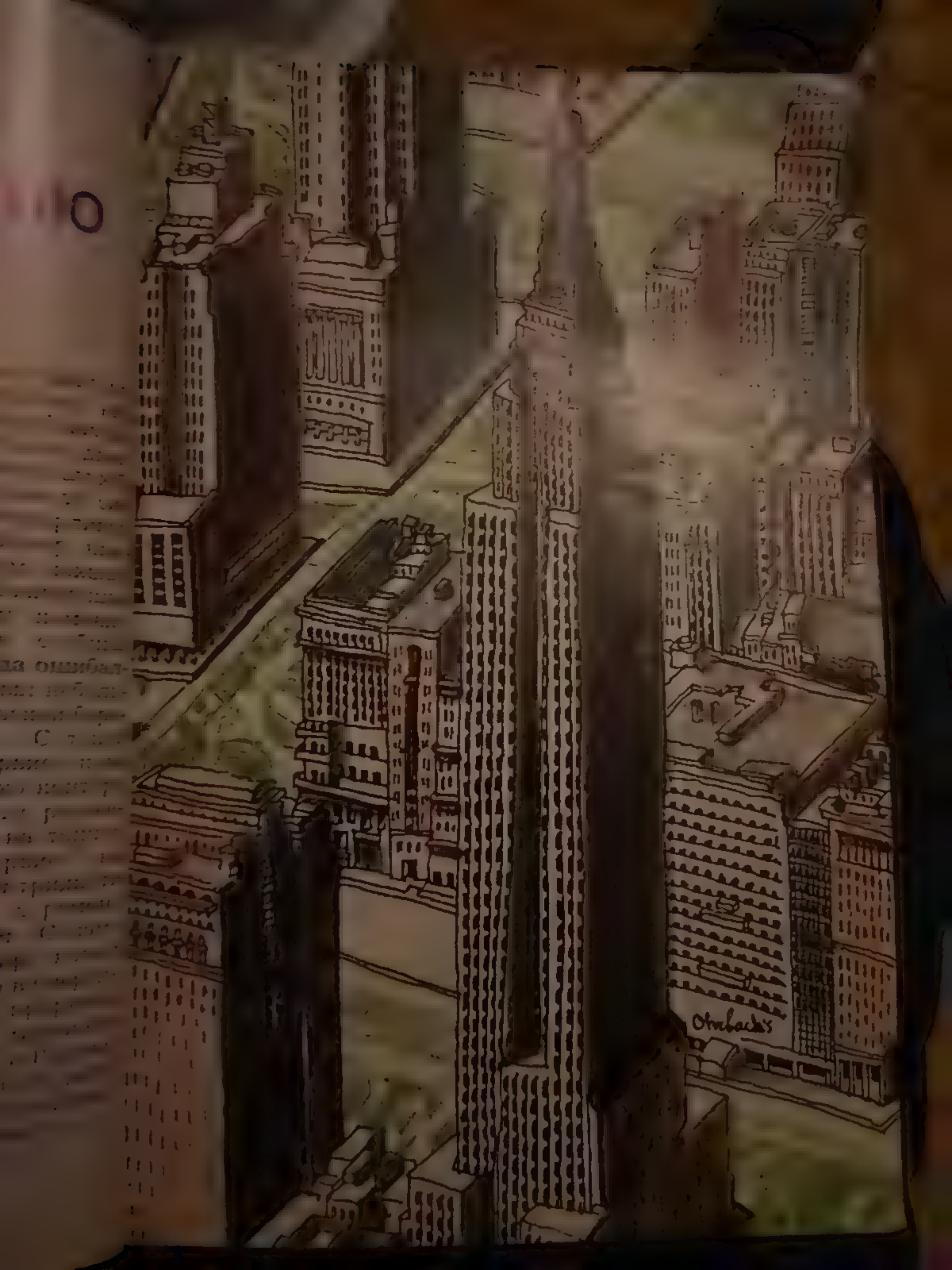
### ИЗ ЖИЗНИ АДОЛЬФА БЕРНАЦКОГО

Наверное, именно по возвращении в Нью-Йорк Алик понял, что безнадежно постарел. Шагили сосуды, скакало давление, шл. крестец от долгого сидения в машине, к близорукости прибавилась напасть дальнозоркости, и пришлось разориться на сложные двойные стекла для очков. Вставать чуть свет на таксистскую службу было мукой, а для самой службы элементарно недоставало сил. Изматывало и безденежье. Пришлось вскоре продать прожорливый «Линкольн» и приобрести более экономичный «Крайслер нью-йоркер» с японским движком и бортовым компьютером, каждый раз при открытии дверцы механическим голосом приказывающим застегнуть ремни и говорящим, если подчинялись его команде «спасибо». Алика это умиляло. Компьютер также сообщал о неисправностях, возникающих в автомобиле, но иногда ошибался — что-то в нем замыкало. Сам по себе автомобиль был небольшим, но удобным: салон обтянут лайкой, отделан карельской березой, кресла на электроприводе, цифровая магнитола... С такой тележкой вполне можно было устроиться в «Лимузин-сервис», куда Алика взяли бы даже без спецномера, по дружбе, однако контора располагалась в глубине Манхэттена, и добираться туда с рассветом, чтобы, возвратившись в полночь домой, рухнуть на топчан в подвале, Адольфу не жаждалось. Устроился в «Кар-сервис»<sup>1</sup> на Брайтоне на подхвате. Работа шла слабенько, выходило от тридцати до пятидесяти долларов в день, «Крайслер» барахлил, а ремонт съедал едва ли не все заработанное. С любимых сигарет «Сатэм» Алик перешел на дешевку — «Малибу», «Вайсрой», «Белэйр», начал выгадывать на еде... Единственной удачей был день, когда в очередной раз на переелке метро «Бруклин — Манхэттен» прорвало подводный тоннель и публику пришлось перевозить на машинах в ударном порядке. Народ «голосовал» на тротуарах, как в России. Алик снимал по четыре пассажира за раз и заработал в тот день пятьсот зеленых, но затем от перенапряжения не мог встать с дивана на неделю, так что в итоге все равно получилось кислото.

Окончание. Начало в № 7

<sup>1</sup> Брайтонское такси вызывается по телефону







Парадизическая перестройка открыла Алику дорогу на юг, в Ри-сно, многие неудачники уже очутились туда, но слышал и Адольф, ведь там старая мама, квартира, а вдруг и зарплата он чуть-чуть обменяет зеленые на деревянные по громадному коэффициенту, что здесь, на Брайтоне, проще простого — здесь отдаст, там получит или наоборот... А уж коэффициент на Брайтоне самый высокий тут ради лишь бы как обменять, дабы заточить реальные деньги, а не те, прощные, микки-маус-мани — игрушечные...

Так размышлял Алик, конансь в багажнике своего «Крайслера» когда почувствовал неожиданно настоятельную боль в ногах чуть выше колен и сообразил тут, что к бамперу собственной машины прижимается его бампер машины иной, придавливая планомерно и беспоощдно. Боль стала невыносимой, Алик заорал что есть мочи, и водитель, неудачно парковавший грузовик, подал вперед Адольф грохнулся на асфальт, хватая ртом воздух.

Грузовик принадлежал богатой компании «Пепсико», и Алик смело подал на компанию в суд.

Два Аликиных сивка обошлись капиталистам в сто тысяч долларов, но половину суммы забрал адвокат, не без труда выигравший процесс, ибо адвокат компании выдвинул версию, будто мистер Бернадский подтащился под грузовик с умыслом.

Алик, тряся на суде костылями, бросал в сторону враждебного адвоката испепеляющие взоры и русские нецензурные слова, чем видимо, убедил судью в своей правоте. Костыли, говоря по правде, были использованы так, театра ради, посоветовали умные люди.

Пятьдесят тысяч для среднего нормально работающего американца — сумма, ничего принципиально в жизни не определяющая, однако для Алика — богатство. Пять тысяч было пропито на радостях в течение недели. Бары, казино в Атлантик-сити, распутные жизнерадостные девочки, прогулки на яхте в океан...

Вылечив очередную легкую венерическую болезнь, Бернадский призадумался. Можно было выбраться из подвала, снять приличную квартиру, пожить широко, однако Алик рассудил иначе.

Подвал экономил едва ли не полтысячи долларов в месяц, он загнул Адольф уже подустал, а вот найти бы стабильную работенку...

Друг Фима, приютивший когда-то Алика в Сан-Франциско а ныне в Нью-Йорке, предложил подрабатывать у него в страховом агентстве — охмурять клиентов, работающих за наличные и уклоняющихся от налогов дескать, вложи под проценты деньги и чулка в страхование по специальной программе и отмоешь заработок с выгодой... Однако Алик с трудом уяснил детали сложного бизнеса, от его английского произношения нарахкались, оставаясь и пробовать удачи на русскоязычном Брайтоне, но Брайтон Фима обхаживал самостоятельно и конкуренции бы не потерял.



На некоторое время Алик устроился в похоронном бюро по доставке цветков и веночков, но бюро проторело, зарплата выплачивалась нерегулярно, и Алик, занытив хоббишу, что он не полонтер, бесцельно уже коммунизм в отдельно взятой стране отстроил, уволился.

После трудился инструктором по пождению автомобилей в подпольной школе у оборотистого паренка Лени, катался на стареньком «свайн-вагене»<sup>1</sup> по тихим улочкам Манхэттен-Бит с поноприбывшими эмигрантами и, с тоской глядя в часть, состоящую из: разнорост и три приема, парковался, не давая себя заметить. Пятьдесят долларов в день зарабатывалось словом, но жизнь отличалась удручающим однообразием и к тому же была неинтересна. Эти поноприбывшие, платившие Алику стои, стояли перед тронни из пособий, напористо входили в суету эмигрантского бытия, приходили с энтузиазмом и верой, а Алик уже переживал все их будущие излеты и разочарования и презирал это их будущее потенциальных ланочников, таксистов и микроскопических служащих, обретающихся на задворках сытой Америки и довольствующихся крохами. Алик крепко уяснил истину: Америка — для американцев. А американцем становишься лишь с рождением в Америке. Исключения, конечно, существовали. Но редчайшие из талантливых и умелых завоевывали себе имена, авторитеты, серьезные деньги. В болоте же Брайтона в основном лежали караси в иле. Некоторые из карасей — зубастые, однако с мозгами, интеллектом и реакцией все-таки карасиными. До щук и акул, резвящихся в чистых водах крупного бизнеса, всем им было далече.

Сравнивая свое советское и американское существование, Алик пришел к мысли, что там, в Союзе, для него, да и для многих из перебежчиков все-таки лучше. Денежное жилье, всеобщая нищета, бездумие... В Стране Советов можно было всю жизнь пролежать на диване, нигде не работая, и — не пропадешь... Главное — не высываться. Вновь стукнуло в голову: вернуться! Приехать в родной Свердловск с кучей барахла и сувениров, денег обменять по спекулятивному курсу — миллион будет! Продукты с рынка, хорошая машина, девочки... И ведь все реально! Не зря же он страдал в Америке...

Однако газета «Новое русское слово» каждодневно устранила условиями тамошней жизни, возрастающей юдофобией, неотвратимостью прихода к власти «твердой руки»...

Останется тысяч тридцать — слышу, читая прессу, решал Алик. Нет... двадцать. Все равно хватит! Двадцать на двадцать... Да почти полмиллиона!

Будучи оператором, получая чуть более сотни в месяц, он и думать о таких цифрах не мог, а ведь хватало, жил, даже гулял



и развлекался... А уж тут бы здоровья хватило

Алик посылал маме письма, в которых высчитывал гостевой визе, жажду узреть свою замечательную родину. Затем совершил вояж за визовыми анкетами в Вашингтон, заполнив их тут же, в автомате, и вернув сотруднице консульства.

Через месяц анкеты отбыли почтой в СССР, к маме, которая в версии, изложенной судье в Сан-Франциско, давно почил в бозе. Старушке надлежало сходить в ОВИР, заполнить бумаги, прождать месяцы и, получив наконец разрешение на въезд сына, отправить соответствующую бумагу Алику. Далее бумага вновь направлялась в Вашингтон, в консульство, откуда через месяц приходила виза на въезд в Союз нерушимый.

Процедура мучительная. Неблизкие поездки в Вашингтон экономили месяц-два из процесса оформления, однако принципиальным образом на процедуру волокиты не влияли. Тем не менее Алик не унывал: доллары еще имелись, впереди же маячила перспектива блиц-визита: русские красавицы, отдающиеся за косметику и заколки, пьянки с бывшими соратниками по телевидению, яркая «американца»...

Сорвалось! А вернее, подфартило. Страховой агент Фима, ответственный квартирный и подвальный съемщик, рекомендовал беднягу Бернацкого на службу к серьезному боссу Семену Фридману на должность «принеси — подай».

Стал Алик шофером и домохозяйкой при солидном человеке. Вozил всяческие непонятные грузы туда-сюда по Нью-Йорку, в соседние штаты, передавал «вэны»<sup>1</sup> с автоматами Калашникова китайского производства покупателям у въездов в трюмы кораблей на ночных причалах и в то же время мирно стряпал на просторной кухне Фридмана, сидел на телефоне, дозваниваясь абонентам хитца, пылесосил ковры и натирал паркетный пол... Исходя из интересов дела, Фридман предоставил Алику бесплатно подвал в своем доме, и тот, расцеловав благодетеля Фиму, отбыл на новое место обитания.

Две тысячи долларов в месяц наличными, дармовое жилище — о чем более и мечтать?

В бывший родным Свердловск Бернацкий ехать уже не хотел. Да и чего делать в дыре этой? — рассуждал он высокомерно.

## ПАРТНЕРЫ

Прибыл Дробызгалов в горячий момент. Мордашка провожающих пассажиров, то бишь покупателей. Трое темнолицых людей — то туркмены, то узбеки, увлакивали коробки с аппаратурой.

<sup>1</sup> Минусовые грузы



так именовался кассетный магнитофон.

Помогал им Шарнир — шестерка Мордашки, отлавливающий клиентов у коммиссионного магазина и поставляющий за отоваренными процентами покупателям патрону. На случай последующих заказов Мордашка отдал покупателям свои визитные карточки мелованной бумаги, где его социальный статус обозначался правдиво: «сторож». Но и двуместенно. Проводив Шарнира и «массажиров», прошли в комнату. На столе — пачка денег.

— Ничего себе... — оценил Дробызгалов.

— Да так, — отмахнулся Мордашка. — Наверное, не так с твоим стиком. Ударчик.

— Поделись, — проронил Дробызгалов.

— Не, — ухмыльнулся Мордашка. — Это из моих серебряников иудиных... Кровное.

— Так, — произнес Дробызгалов, оглядывая заставленную коробками гостиную. — А я к тебе с тухлыми новостями, Мишель.

— Иного и не ожидаю, — рассеянно отозвался Мордашка, ссылая деньги в полиэтиленовый пакет.

— В общем... конец нам, — сказал Дробызгалов. — Обоим.

— Чего? — посерьезнел Мордашка.

— Дело с Грушей и его гоп-компанией прокуратура крутит. Ну а по показаниям ты в деле, прокурор настроен непримиримо...

— Хрена себе! — воскликнул Мордашка. — Вы ж меня сами...

— А им плевать, — резко оборвал его Дробызгалов. — Давно на шефа, а он с прокуратурой ссориться не желает... Да и тебя шеф не очень-то жалует. Зажрался, говорит. Пусть посидит на баланде.

— Так какого я на вас пащу...

— А такого! — Дробызгалов ощерился. — Если бы не работал на нас, давно бы куковал. А так — влепят по минимуму.

— Как это влепят?! — изумился Мордашка. — Как это?.. Да я... заявление прокурору, а если до суда дойдет, то и...

— Какое еще заявление? — сморщился Дробызгалов. — Ты чего? Из тебя кисель сварят... На тебя всех волков спустят... Не ты первый! Молчать будешь и кивать, ясно? А пожалуешься... чего ж? Шеф открестится: не знаю, не ведаю, ложь. Ты что, офицер органов? Так, стукачок. А сам про то ведаешь. Ну а вякнешь — раскрутят на полную катушку. На тебя оперданных — тонны бумаги.

— И... никак ничего?.. — Голос Мордашки дрогнул.

— Главное, мне хана, — сказал Дробызгалов. — Из-за тебя. Прогнали, не обеспечил, то се... Чепе, по нашим установкам. Пищу разврат и — на улицу. Но, в отличие от тебя, барыги, денег у меня — полно. Могу, конечно, в спекулянты, но тогда — ты еще перестанешь курить, а я уже к тебе в соседи по



нам оформиться приеду... Мне такой роскоши не позволят. Мне только честно прозябать. В дворниках. — Дробызгалов говорил, сажаясь за стол, наливаясь доброй и отчаянием.

— Слушай, а может, заплатим? Шефу твоему, прокурору... Договорись!

Дробызгалов вспомнил прокурора с гладенькими щеками и мерным голосом, замороженные глаза полковника... Хохотнул. А после, едва ли не с ужасом чувствуя, что не в состоянии остановиться, безудержно, с сильным надрывом рассмеялся...

Мордашка схватил его горло, сдавил... Дробызгалов захрипел и — отпустила истерика. Аверин отбросил его в кресло.

— Нервы, мент, — сказал безучастно. — Уйми нервы.

— Взятки... они не возьмут. — Дробызгалов с натугой откашлялся. — Такие козлы...

— Ну и делать чего?

— Есть выход, — сказал Дробызгалов. — Они тоже у нас в крючке Фридмана сейчас они крутят... А раскрутить не могут. А потому крепко на тебя и на меня рассчитывают. За бугор они намыслились...

— Знаю. Но при чем я здесь? Или ты?..

— Цепь простая Фридман — Мордашка. Мордашка — Марина. А Фридман на вывоз ценные бриллианты закупил. На все бабки. Он же у цеховиков в банкирах ходил, там, может, одних долларов на миллион...

— Не выйдет номер. — Мордашка открыл бар, механически приложился к початой бутылке ликера. — Он все вывезет. И не засечете. Он хитрый какой, знаешь? И с блатными, и с вашими связан, да так, что особый отдел не подкопается... мафия! Выве- зет! И чистым свалит. К ближайшим родственникам, чинно-благо- родно, воссоединение семей... Ладно, допустим: узнаю вдруг я, где его брюлики. И чего? Вам их передаю в торжественной обстановке. Да меня же за такой презент вмиг удушат. Не на воле, значит, в тюрьме. А коли туда мне путь так и так лежит...

— Слушай, — перебил Дробызгалов, — а... сеструха?

— Вопрос кстати, — кивнул Мордашка. — У них на днях разбо- с Фридманом был Катастрофа. Пронюхала про сеструху. Плака- лась мне вчера. Она же девка с ~~любовями~~ <sup>любовью</sup>, любовь закрутила прямо- таки по сценарию фильма для целомудренных деток: чтобы все на уровне вздыханий и невинных поцелуев, а уж половой акт пост- свадьбы и титров. Крутила динамо — будь-будь! Ну Фридман бродил вокруг, облизывался, пылал изнутри... И подарки ей, и брюлики в уши, на пальчики, и виды на Штаты... А тут кто-то стукнул. Привет! Провал спектакля, занавес стремительно опускает.

— Вот, как, — только-то и произнес Дробызгалов.

— Ага, — подтвердил Мордашка лениво. — А насчет капиталов...



...она тоже, по-моему, интересовалась... Но хрен чего узнала. То как однажды по пьянке поинтересовался у него слухами. Никому не добраться. Думаешь, не ведает он, что его вынюхивают? Ведает. Одна охрана его чего стоит!

— У тебя, если посчитать, не так и густо, не Ротшильд, — произнес Дробызгалов нешюпад, — у меня круглый ноль, а Маринка тоже не из клана Дукакисов... Так ведь? И на улицу, ты в зону, а сй по постелям валяться, все наши перспективы. Но пока мы втроем, мы — сила. Вынем из Фридмана брюлики, сделаем все на уровне, вот и задел. А с заделом... сам понимаешь. Живи и живи. Ты выйденъ и — фьють в другой город, от нас, милицеских, подальше, я подскажу куда... А Маринка с твердой валютой на руках договорится с каким-нибудь бедным американкой, чтобы увез ее. Выкопает немного из-под камня, вот и замужество. А там — лимон по минимуму, верь, товарищ! И я могу невесту купить, и ты.

— Болтаешь... — отвернулся Мордашка с раздражением. — Чего ты из него вынешь, из Фридмана, кроме дерьма? Ну, вынул даже... Знаешь, какие разборы начнутся? Тушите свет. От меня и тебя ничего не останется. Слизь кровавая. Никакая ментовка не защитит! Никто не защитит! Ни контора, ни армия! Если в заместители Президента только наняться, чтобы за броней и за автоматами жить... Но туда — невпротык. А если и попадешь, тогда фридмановские дела вроде без надобности... хе.

— Единственный выход, — произнес Дробызгалов туно.

— Да как, как?! — взвизгивался Мордашка. — Проследить где, чего и тайно изъять? Не вышло и не выйдет. Прижать его? Попробуй! К нему подойди — шею враз открутят. А если и возьмешь чего, все вместе с процентами с душой обратно вытряхнут... Он же, помимо прочего, наверняка крупным блатным очень в Америке нужен! Он — их гарант там, база...

— Не пугай, — произнес Дробызгалов. — Нет невыполнимых задач. Техническую сторону дела беру на себя. А в деле — трое. Ты, Маринка и я. Три равные доли. Твоя задача — подписать Маринку. Будет у нее готовность...

— Говорю же! Кончился роман, разбежались они...

— Будет у нее готовность... — с нажимом повторил Дробызгалов.

— То есть?

— А ты с ней обговори... Ситуацию. И скоренько, не мешкая. Можешь ведь?

— Не

— Вот и ну. Подпишешь ее хотя бы морально, и то ладно. Учти, если да вертим это дело, ты на свободе, а я при погонах... А там

А до микрофона не дойдет?

Но там работа. Мои дела. Если из окна Фридман, к примеру,



сиганет, туда ему и дорога, ~~выкинут~~. А ~~кто~~ будет следствие и самоубийству, скажем, вести... это опять-таки я позабочусь. Короче Твоя задача — разговор с Маришкой. Пусть пораскинет мозгами ей много виднее...

— Так... — Мордашка полез в письменный стол, достал какие-то бумаги. — Вот. — Положил перед Евгением. — Это — гостевой вызов в город Берлин. Фотографии. Оформляешь мне паспорт. Как гарантию хотя бы.

— Понял, — наклонил голову Дробызгалов. — Справедливо. Будет готово на следующей неделе. Но! Ты мне Фридмана, я тебе паспорт.

— Нет, — сказал Мордашка. — Наоборот.

— Нет, Мишуля, — сказал Евгений. — Не наоборот.

Выходя от Мордашки, Дробызгалов подумал, что хотя и разыгрывал спектакль, вступая якобы в сговор со спекулянтом и сестрицей его, а ведь кто знает, вдруг и заполучит он эти бриллианты? И вовсе не для официальной их передачи неблагодарному руководству... Если помечтать в таком направлении, то исчезнувший из поля зрения Фридман вызовет, конечно, скандал, но да и пусть вызывает, он Дробызгалов, выкрутится. А Валера вдруг да и переселится в надежный подвал с чугунной дверью, есть этакий в капитальном подземелье одного из старых домов в районе... И есть те, кто в подвале мог бы заняться обработкой Фридмана. Народец — зверье, сволочи отпетые ~~и~~, судьбы их от Дробызгалова зависят, а кроме того — шавки они, прибалтленная мразь, а значит, будут вне подозрения мафии, ибо нити, ведущие к исчезновению Фридмана, начнут искать разные крестные отцы у себя же, своих начнут трясти — профессионалов высокого полета и квалификации...

Мечты, мечты... Попробуй заволоки этого Фридмана в подвал, как бы самому в нем не очутиться, это куда реальнее... А в теории, конечно, все рисуется здорово, даже если придется камушки сдать согласно описи. Будет результат, и пытки в подвале легко спишутся на счет неопознанной группы рэкетиров-гастролеров, да и кто будет копаться в подробностях?..

Мечты, мечты...

### ФРИДМАН СТАДШИЙ

Еще с утра накатило раздражение... Это состояние не отпускало его уже с год, да, где-то так. И копилось раздражение, как он понимал, уже давно, едва ли не всю жизнь копилось. А сейчас, когда разобрался он в этой своей жизни, когда понял ее всю, раздражение и не отпускает... Сорок два года. Прожитых бездарно, впустую. Вот они: школа с армейской дисциплиной, шонерлагерь с их тупыми мероприятиями — взвейтесь-развейтесь, посто-



армии: внутренние войска, два года на вышке с автоматом, эскадрильи «пятачки», «мазы» с решетчатыми каркасами, сырая казарма, офицеры, хлещущее водку и отсыживающее свои двадцать пять лет до пенсии по другой стороне забора зоны; опять-таки идеологические выкрутасы о священном долге, об охране мирного сна тружеников; дедовщина, караулы, колючая проволока... Затем физтех... Отец с братом уехали, а ему, Валерию, диплом физтеха мощным стал тормозом: отказ за отказом... Ну и пошло-поехало: фарцовка, совмещенная с должностями то библиотекаря, то курьера... Хорошо, познакомился с деловыми людьми, стал их подручным и быстренько нахватался знаний в университете подпольной жизни. В двадцать девять лет выбился в крупные цеховики. Чем не занимался: и люстрами пластмассовыми под «але-хрусталь», и брошками-бабочками, и запонками... К тридцати двум «набил» свой «лимон». Хороши были брежневские времена. Денег — только нагнись и собирай. И схема проста: купи всех и делай, что хочешь. Да, славные годы. Но и развратили его, затуманили перспективу. Думал, до бесконечности все так и будет, думал, раз «лимон» в кармане, значит, шабаш, всюду и все можно и рыпаться некуда. Живи и грейся. А что вышло? Сейчас этот «лимон» — бумага. А жизнь — каждодневное ожидание непредсказуемых перемен. Люди в разброде, экономика в развале. У людей открылись глаза на свой рабский труд за жалкие гроши под ударными, фальшивыми лозунгами, и промышленность начала стопориться. В воздухе витала угроза гражданской войны, эмиграция нарастала, и Фридман подумал, что не воспользоваться шансом для спасения собственной жизни попросту глупо. К тому же ходить в золоте среди дерьма стало тягостно и скучно. Ему, конечно, было далеко до элиты с ее распределителями, заграницами и домами отдыха, но жил-то он лучше ее, пусть за все переплачивал, начиная от колбасы и сигарет и кончая путевками в райский уголок Дагомыса. Но жить так он уже не хотел. Перестройка открыла ему дверь за рубеж, однако в суть ее он абсолютно не верил. Для воплощения провозглашенных задач требовался качественный скачок, а... кому прыгать? Семьдесят лет поджилки у народа резали, создали нацию инвалидов, какие теперь рекорды? Прогрессивные кооператоры? Эти вызывали у Фридмана невеселую усмешку. Усматривал он в их рваческом копошении нечто от капитализма начального периода развития, а если так — еще на полвека уготованы стране муки и кризисы... Депутатский телевизионный треп вызывал откровенную скуку, и два пути развития общества усматривал Фридман в данной смутной ситуации: либо к власти придет новоиспеченный индючок собственного разлива, государство снова утянет в вековую колею централизованного командного управления, либо демократическая вакханалия превратит Союз



и странный кондоминиум... и нестыкующихся ф...  
что устоять... Валерий Фрицман...  
...и скоро он рухнет. Много  
дней, широк и прожит жизни... Перестройка  
слов произнесется, много прольется крови и слез...  
пора утраты иллюзий. За это Фрицман был перестройке благод...  
ран Корабль, на котором он плыл, дал течи по всему корпусу...  
потерял курс, и он, несколько не смущенный сравнением своих  
личности с представителями грызунов, бежал с этого корабля и  
иной по тонкому, готовому в любой момент согнуть мостику.

Вначале навещил Валерий брата Семена, прибыв в США по  
гостевому вызову. Сбылась мечта увидеть Америку. Погостил бед...  
ный родственник у родственника богатого, искупался в океане...  
побродил по Уолл-стрит и Брайтон-Бич авеню — двум противополо...  
ложностям Нью-Йорка, обозрел великолепные небоскребы  
и огромные мосты — монстры по сравнению с московскими; поел  
устриц с шампанским, ананасов и киви... И запросился домой.

— Сумасшедший! — выговаривал ему старший брат. — Зачем  
у меня отличный адвокат, мы утрясем все с иммиграционными  
властями, оставайся... Деньги из Союза переправим, найдем кон...  
цы. Ты же рискуешь жизнью, возвращаясь...

Добрый старший брат включал Валерия в семейный бизнес...  
решал все проблемы, начиная от жилищной и кончая финансовой...  
но Валерию роль бедного, пусть и любимого родственника не...  
подходила. Ему требовался иной статус. Поездка открыла глаза на  
многое. В частности на то, что Америка — не калач с медом. И с ее  
запросами там только страдать. Нужны деньги. Заработать их  
в Америке — удача и лотерея. Другое дело в Союзе. И он сделает  
их. А уж потом — в зарезервированный рай...

Многое в Штатах его насторожило, многое ему не понравилось...  
Толпы безграмотных полудурков, не желающих работать, обще...  
устремление делать деньги на комиссионных, не вкладывая осо...  
бенного труда, жесткая эксплуатация нелегальных эмигрантов  
честным черным трудом за гроши, бестолковая экономика... Эконом...  
ка на диких кредитах, долгах, резкое падение производства, обилие  
товаров из Японии, Кореи, Гонконга, даже Венесуэлы и очень мал...  
американских... У него не раз возникала ассоциация с Советским  
Союзом. Как будто та же страна, но из параллельного космоса...  
Иная внешне, но с множеством аналогичных внутренних проблем...

В итоге же рассудил по-обыкновенно логично и просто...  
десять, ананасов с устрицами тут на мою жизнь хватит, а с...  
и гинет здесь гром, то уже над моей могилой. При всей сво...  
нескладности и сложнейших проблемах протянет еще Америку...



И он в ней не пропадет. Иместе с тем остаток жизни полюбил, озористости и веселого авантюризма, а где же спасет... И главный сейчас включиться в российские дела дешифровки. Так рассудил Фридман-младший, срочно по возвращении в Союз начавший превращать дешифровки в конъюнктурные на западном рынке бриллианты, крайне дефицитные в СССР, где в основном предлагалась чепуха. Все столицы уже вывели. Однако не-таки повезло. По счастливейшему стечению обстоятельств получил Валера чудные камни в старинных ювелирных изделиях, еще со времен революции путешествующие с рук на руки, десятилетиями отлежавшиеся в тайниках... Уже одна эта операция обеспечивала безбедное существование в Америке, но Валерий стремился к боль-

Серьезные, деловые круги в кооперативном движении, совместных предприятиях и стремительно набирающей силу мафии Валерия весьма ценили и отъезд его рассматривали как проложение своего канала в сферу международного бизнеса. Фридман оказался в эпицентре крупных экспортно-импортных сделок с Западом. Гнали в порты лес в вагонах, металлы, буксировались списанные в металлолом крейсера по морским просторам... А на счет посреднической фирмы Фридмана-старшего в Нью-Йорке текли деньги. Часть этих денег принадлежала деловым и мафии, организующей контракты и чиновное согласие; брат Семен исправно расплачивался с приезжающими погостить в Америку кредиторами, и те, возвратясь, с большим энтузиазмом организовывали все новые и новые сделки...

Хищники сразу же кинулись на жирные куски, перепавшие им в государственной экономической неразберихе. Но не приманкой ли куски обернутся? И поймут ли, наконец, космически далекие от реалий жизни руководители, что, торгуя телом страны, выгод больших не получишь? Или обязательно нужно довести все до краха и крови? Подобный вариант уже не исключал никто. Корабль государства откровенно тонул, слабенько реагируя на управление кормчих...

Разрешение на въезд в США было Фридманом получено, оставалось буквально дни его пребывания в тревожных российских просторах, однако многого он еще не решил. Первое: гарантированную перевозку драгоценностей, хотя соответствующая работа велась в Германии, где у него проживал дядя родом из Поволжья, в свое время умудрившийся доказать, что фамилия Фридман — немская, и успешно перебравшийся в Бонн. Дядя вместе с Валерием занимался контрабандой уже долго, так что курьера должен был послать надежного. Кроме того, завязал дядя отношения с одним из совместных предприятий, поставив в Союз под



должное настрогать дяде миллионы из российской древесины, гарантии на поставку которой имелись самые твердые. А помин твердых гарантий существовал еще добрый десяток «пожарных» вариантов. Так что дядя зависел от племянника плотно.

Второй проблемой являлось сложение с себя полномочий преемнику, должному представлять семейный бизнес Фридманов в Советском Союзе. Преемник был толковым, исполнительным, в многих тонкостях еще не постигал, кое-что воспринимал схематично, поверхностно, пусть и старался... А преемник — основной инструмент, должен быть безотказным и точным...

И, наконец, третье. Все хлопоты порой заслонялись горьким и сугубо личным... Мариной. Познакомился он с ней у Михаила, брата, у которого иной раз прикупал что-либо из аппаратуры, кассет, прочего барахла. И ведь влюбился же! Умна девочка, красива, надежна — такой она ему показалась, и чувство обоюдной теплоты родилось сразу же, он нутром это почувствовал, уверовал, вот счастливый итог всему. Вот ради кого нужна ему Америка. Чтобы вытащить девочку отсюда, раскрыть для нее мир, забыть о ней, в этом смысл... Он же был чудовищно, обреченно одинок, что осознал совсем недавно, когда схлынул бредовый жадный лихорадкий накопительства, увеселений и делания денег. Проклятые бумажки — красные, сиреневые, зеленые и коричневые... Они иссушали душу, мозг, отнимали способность радоваться жизни и быть человеком — сострадать, прийти на помощь ближнему, и имел видов на наживу, кому-то наконец просто подарить эти деньги... Ведь ничего же не было: ни семьи, ни любимой женщины, ни друзей, ни настоящего отдыха, ни увлечений. Только бизнес. Черно-белое, без красок и чувств существование. Впрочем, чувства страха, злобы, зависти — эти-то разыгрывали постоянно. Не прихидили иные — раскованности, радости, участия, любви... Но они таились под спудом, как ростки под асфальтом. Может, логикой, может, осознанием необходимости спасения души, но хотел Валерий воскрешения в себе человека, хотя знал — с прошлым порвешь и навсегда въеши в существо его расчет, цинизм, фальшь, страстишка к наживе и сытой, не обремененной трудом жизни, однако — хоть как бы исправиться, чтобы не отказался тебе Бог и чтобы только не в ад, а в чистилище хотя бы...

Марина.. Он ощущал ограниченность этой девочки, черствость даже духовную пустоту, но одно дело, когда пустота эта приобретает очертания, другое — когда незаполненная... Он убедил себя, что волею своей красоты и юности — возможность любить. Любить, хранить, оберегать, делиться, дарить. В этом смысл, в этом. Эмигрантская и социальная атмосфера родимого государства си оты



...но не правилась, а все остальные детали существенного значения не имели, тем более уезжала она с любимым человеком, способным обеспечить ее всем чем возможно.

Срыв произошел внезапно. Один из знакомых Фридмана, хорошо знавший московских валютных проституток, откровенно удивился: дескать, что за шуры-муры с «группой риска»? Поначалу Фридман оторопел. Он не мог поверить: его, старого волка, провели? Но эти безвишние, прекрасные глаза, одухотворенные чистотой помыслов? Папа — райкомовский деятель, хоть и в отсидке... А братец — спекулянт?... Вот тебе и папа, и революционный дедушка... Неужели игра? При доказательном объяснении с ней истина всплыла наружу. Сначала на Валерия обрушился бешеный шквал возмущения, который мог бы показаться гениально-искренним, но затем, под давлением улик, тактика переменилась: начался покаянный скулеж, мольба простить ошибки юности, заклинания в верной любви к нему — единственному и неповторимому...

— Вот. — Он положил перед ней сто долларов. — Раздевайся. А после... подумаем, как нам строить общее светлое будущее и стоит ли его строить. А сейчас поработай. И еще, — упредил, твердо глядя в ее глаза, — без лишних слов и эмоций. Я хочу побывать в роли клиента. Ее уж я заслужил.

Он ушел от нее через полчаса, не сказав ни слова. Ни слова не сказала и она. На том все кончилось.

Брел по улице, сопровождаемый ползущей сзади машиной с охраной, и думал устало, что все-таки прав, решив уехать. Улица была сырой и мрачной, грязь летела от проносящихся мимо легковушек, редко и тускло светили окна в приземистых однотипных домишках, и прошедшая жизнь представлялась таким же отчужденным и убогим пространством, в котором он шел. Быстрее к иным берегам, к иным огням... Может, этот порыв от всего прошлого, прыжок в бездну неясного еще нового бытия кончится трагически, но продолжать трагедию сегодняшнюю смысла уже не имело. Тот мир, в котором он замкнуто и привычно скитается, находится рядом с другими, соседними, вероятно, наполненными смыслом, духовно-стыю, однако недостижимыми для него, свет их невидим ему и явно чужд. Он не верит ни в ценности этой страны, ни в надежды, ни в труды людей ее, ни в себя среди них. Он здесь случайно. Он вообще не отсюда.

И тут пришла мысль: «Ты же напортил здесь все, что мог напортить... И эти безысходность и нищета вокруг — дело, к которому и ты приложил руку, да. По-своему, иначе, нежели санные тирены и идеологи-пустобрехи, но ведь ты паразит сродни им...»  
Что же. Прочь отсюда, как с места преступления!  
А Марина?

Его словно пробило от воспоминания о ней, как о чем-то



гостиницу мерзком, грязном... Потом же подумалось: а... так ли просто? Ну ты, ты поставь себя на ее место! Ты требуешь от того, кто никогда и тебе не пригугтетновало, дружок. Вот илюмин, нее — на ложа, ее, игру, подлость, продажность... и — прот... И руку ей протини. Ведь единственная она, кого ты смож... любить, вещь так, так. Рискни. И дай ей шанс. Потому что не было для нее игры, существовало ведь нечто большее, не мог... ошибиться. Или ошибей? Нет, не мог.

## МАРИНА ЛВЕРИНА

Утром, после ухода клиента, она обычно отключала телефон: сменив простыни, приняв душ, снала часов до трех. Последующее время — до семи-восьми вечера — уходило, как правило, на приде... деение в порядок квартиры, косметику, обед, а после звонила бан... дерша, направлявшая клиентов; обозначала все виды услуг, плат... Если клиент был проходным — на час, на два, — Марина сам... выажала к бандерше, если же на ночь — готовилась расколот... гостя на предварительное гулянье в ресторане, а после привозил... к себе. Ресторан, да еще с пьющим клиентом — удача. В итоге сил... подвыпившего иссякают, и, утолив страсть, он споконисенько засн... пает, чтобы утром, получив свое пиво либо аспирин, отправиться... в гостиницу.

Эта ночь была кошмаром. Два итальянца, вылакавшие яич... ~~иниции, но ничуть не захмелевшие, после ресторана пр...~~  
~~были бодр, добры и полны, а ушли в восемь утра. Ни мин...~~  
ты сна.

Сидя на свалавшихся простынях, она мертво смотрела на л... жившие перед ней купоры, прижатые ~~лишней бутылкой~~ из-Б... аперитива. Полная окурков испельница, валявшиеся на ковр... рюмки...

Устала... как она устала! И как опротивело все! Но — не остав... виться. Грехи, как бандерша говорит, на старости отмолим, а по... надо работать. Время истечет быстро, пролетит несколько лет, и... будет уже ни клиентов по сто долларов за ночь, ни наряд... дарных, ни аперитивов сладеньких... Вернее, все будет, но у... исключительно за ее счет. И счет этот должен быть немал, ох к... немал. Главное — валюта. Доллары, марки, франки, кроны. И... них можно купить все. И всех. На тот случай, если не подвернется... заветная мечта любой проститутки — богатенький женишок. Д... только редкость они, богатые и глупые. У всех семьи, дело, а... они — погулять, развлекаться... Но — бывает Правда, иное зна... ствуют нужно — не через бандершу; театры, разговоры, уха... бля, прочие ритуалы... Длинный и часто бесперспективный... Сидя, зная прата времени. А значит, денег.



Был вот Фридман. Ну, не он... фирму а чем... обремененно, хуже? Даже лучше, что свои... проблем с законом, жизненные задачи и цели ясны, что... Стенда, же она времени на него извела, сколько ланна... сколько ролей сыграла... А итог? Полным провалом... называл он ее страшно унижил, сволочь, хоть и пивар... тринов... а после с такой рожей, будто в сортир сходил... А она и не шелохнулась даже. Оцененное... ность... А в мозгу равнодушно билась мыслишка... го полчаса, а та же сотня... А сейчас, как вспомнит... от злобы дрожит. Убила бы его, гада, по кускам бы разрывала.

Решила уснуть — голова болела, сильно мутило от вылитого накануне, но тут позвонил Мишка, братец. Попросил срочно приехать.

— Сам приезжай, — сказала она. — Дела у меня, звонка жду.

— Нет, ты, — принялся торговаться ближайший родственник. а торговаться он умел как никто. — Не приедешь — пожалеешь. Дело есть — все свои позабудешь!

Она проглотила аспирин, запив его минералкой — тусклой, выдохшейся, из незакупоренной бутылки, оставшейся после вчерашней ночи на заляпанном пятнами журнальном столике. Морщась от недосыпания, противного привкуса во рту от перегара, таблеток и минералки, принялась наспех одеваться.

Мишка был сосредоточенно-мрачен. Усадил ее в кресло, выдернул из сети шнур звякнувшего телефона, чего не позволял себе никогда, и сказал:

— Вот, сеструха, есть тут хорошее, понимаешь, дело! С Фридманом контакты остались?

— Никаких, — отрезала она.

— М-да, — наклонил голову братец. — Разругались, расклеилось... Но по делу-то ему позвонить можешь?

— Чего ты крутишь?! — она вздохнула со злостью. Голова разламывалась, глаза резало, а бодренький Миша своими подходами к разговору раздражал неимоверно.

— Женишок твой бывший, — продолжил Михаил, — состояние свое вбухал в какие-то фантастические брюлики. Сообщили мне про то компетентные люди. Так вот. Давай думать, как брюлики эти у Валеры отнять. Хватит их нам с тобой на всю жизнь.

— Это и есть твоё хорошее дело? — произнесла она с презрением. — Да ты с ума сошел. Даже если бы я расписалась с ним, стала бы любимой законной женой, хрен бы мне какие бриллианты и мальком показали.



А ты думай, думай, — настаивал братец. — Если хочешь, дакрыть все материальные проблемы своего существования в этом мире. Имею в виду проблемы финансовые... Может, выдержать еще на свидание? Но чтобы без свидетелей и охраны.

— Дурак ты... — сказала она беззлобно. — Ничего он не скажет ни под какой пыткой. Все равно уйти живым не дадут, какой смысл? Отпустить его — самоубийство, он же понимает.

— Правильно. Но есть сильные медикаменты и сильные специалисты, их я тебе обещаю.

— Не мое, — покачала Марина головой. — Ну... не мое...

— Ага, — поддакнул братец. — Твое — это жизнью рисковать каждый день, всякую мразь ублажать. Это легче, конечно...

— Все? — Она поднялась с кресла.

— Все, — сухо отозвался Михаил. — И вот еще тебе напоследок реализацию камней в твердой валюте я обеспечиваю. Так что если крупно в жизни сыграть хочешь — единственный, наверное, для тебя шанс. И поторопись. Все решают буквально часы.

### КРУИЗ АДОЛЬФА БЕРНАЦКОГО

Поручение Фридмана было кратким и вразумительным: рейсом Нью-Йорк — Лондон отправиться в Великобританию, где сесть на советский океанский лайнер. Далее, совершив двухнедельный круиз по островам и морям, засчитываемый как оплаченный отпуск, вернуться обратно в Лондон, а оттуда соответственно в Америку. Характерная деталь круиза такова: один человек из экипажа лайнера передаст Бернацкому пакет, в котором ювелирные изделия и отдельные камушки, посланные младшим братом Валерой.

Получив документы из туристического бюро и серый неказистый паспорт проживающего в США беженца с необходимыми визами, Адольф отбыл к терминалу «Бритиш эйр лайнз» аэропорта Кеннеди, где его поджидал неприятный сюрприз: рейс на Лондон задерживался из-за какой-то забастовки тамошних служащих. В справочной обещали, что недоразумение вот-вот утрясется, багаж был уже сдан, и взмокший от волнения Алик бегал то пить дорогое пиво в бар, то звонить о задержке рейса Фридману, однако тот не отвечал, а автосекретарь тоже не отзывался. Предстояло принимать самостоятельное решение.

Наконец объявили посадку в самолет. Алик буквально впивался глазами в часы, будто таким образом хотел остановить время. По первоначальному плану интервал между прибытием самолета и отбытием корабля из Лондона составлял пять часов, однако теперь данный промежуток сократился до часа. Поглощая виски, Адольф пытался снять нервный стресс. С одной стороны, вини



... конечно, не в чем, но из опыта Али... на объективность обстоятельств, воспринимавшихся... ствие подчиненным жеманным руководством, всегда необъективные... рат нет результата, виноват исполнитель.

Едва пассажи коснулись полюсы, Алики поднялся, уже готовый выпрыгнуть из самолета, не дожидаясь подачи трапа.

Корпусом бросился на первое же такси, посулив водителю сто долларов часовых в случае своевременной его доставки в порт.

Британское такси в стиле «ретро» довольно бойко ринулось в путь, однако, еще не доехав до порта и мчась по набережной Темзы, Адольф приметил необходимое ему судно с флагом Страны Советов, продвигавшееся в направлении океана. Каким образом он объяснялся с шофером, Алики не помнил, однако водитель попался смекалистый, свернул на объездной маршрут и повел машину по узкой внутрипортовой дорожке мимо складов, кранов, вытасканных на берег суденышек и лодок, покуда не затормозил возле облезлой будки, где размещался пост пограничной охраны.

Ощущая прилив лихорадочного энтузиазма и вспоминая невесть откуда всплывающие в памяти слова, Бернадский проник в будку, застав там трех нетрезвых лиц в форменной одежде и двух девиц явно развратного поведения — это он уяснил сразу своим наметанным оком.

Потрясая серым картонным паспортом, Алики сделал следующее заявление: он — лицо, приближенное к президенту США, сотрудник внешнеполитических служб Белого дома, кому зарезервировано место на советском корабле, требует своей доставки туда, ибо в опоздании его виновны британские власти.

Пограничная стража недоуменно изучила его странный паспорт, не поняв смысла аббревиатуры «лицо без гражданства» и многого иного: к примеру, при спешном заполнении документа пол Алики почему-то обозначили как женский буквой «F», а в графе национальности стояло: «без национальности» — Алики боялся арабских террористов.

Старший чин, вернув загадочный документ владельцу и посмотрев на потрясенных американским языком служащего Белого дома подчиненных, принял радикальное решение, сообщив кому-то по телефону, что, дескать, один из помощников президента США опаздывает на советское судно, уже выбирающееся из Темзы на океанские просторы, и что необходима помощь...

Далее события разворачивались с потрясающей быстротой: к будке подлетели две спецмашины и, взяв такси с Аликом в почетный караул, помчались по закоулкам доков к узенькой пристани, где шифркнул мощным дизелем пограничный катер.

Покладив на военную посудину чемоданы Адольфа и проводив его до вибрирующему трапу на палубу, полицейские застыли на



гости, отдавая высокому гостю честь. С ними же стоял и растерянный такелет, с которым Алик расплатиться не успел.

Бернацкий же тем временем стремительно приближался к советскому лайнеру, задержанному пограничными властями. Алик командного состава судна: не международная ли провокация? — о радиосте, лихорадочно отбивающей секретную депешу, о докладах по английским инстанциям...

Обвязанного веревками, безжалостно врезавшимися в прекрасный итальянский костюм, Адольфа вместе с чемоданами вздернули на палубу советского корабля.

Первое, что увидел Алик, — капитана с простым рязанским лицом, на котором дергалась нервная и одновременно гадливая улыбка.

— Господин... Бернацкий? — произнес капитан с сарказмом, отнесившимся, конечно, к определению перед фамилией пассажира — Опаздываете...

— Да я... — начал оправдываться Адольф, но слушать его капитан не пожелал, произнес как бы в пространство:

— Пе-тя!

И рядом с капитаном появился Петя — рыжий, низкорослый: опять-таки со славянской физиономией, от которых Алик ужаснулся, в тельняшке.

— Проводи господина, Петя, — приказал капитан, и Петя, подхватив чемоданы Адольфа в расставленные, как у краба клешни, споровистые руки, двинулся в глубины судна, на попытки начать разговор со стороны пассажира не реагируя. Протянутые ему два доллара чаевых Петя даже как бы и не увидел, угрюмо хлопнув на прощание дверью.

В изнеможении Бернацкий опустился на корабельную кровать. Мокрый от пота, усталый, как ушедший от погони зверь, но крайне довольный собой. Такой чертовеской находчивостью Фридман наверняка останется доволен.

Стянув с себя помятый костюм, потную рубашку и исподнее, Алик встал под душ. Крутанул кран Душ не работал. Проклиная социалистический сервис, но проявив смекалку подлинно советского человека, Алик все-таки под душем помылся, таская туда воду в ладонях из-под умывальника. После столь тяжелого труда потянуло справить нужду, что и свершил. Однако, когда нажал на пуск, механизм унитаза почему-то произвел свою работу в обратную сторону, и Алик, оцепенев от обрушившегося на него фонтана воды, но уже в усиленном варианте повторил процедуру санитарной работы.

Так начался круиз.

Начало путешествия согласно программе, безжалостно...



...разная пода, загорали люди в шезлонгах, мелькали экзотиче-  
ские порты с их кабачками и магазинчиками... Но красоты мира  
Алика не занимали. Он пребывал в удрученном состоянии. Во-  
первых, нужный человек с контрабандой так и не подошел к нему,  
во-вторых, вообще никто не подходил на корабле к отщепенцу  
Бернацкому, ибо совтуристов, вероятно, предупредили о нежела-  
тельности контактов с ним, а интуристы попросту не проявляли  
интереса к персоне слабо говорящего на английском Адольфа.  
С иезуитской вежливостью беседовали с Бернацким лишь трое:  
старпом, бармен и официантка Нюра — все из КГБ, как не без  
оснований был Алик уверен. Всю ночь возле каюты постоянного  
жителя США жужжал пылесос — видимо, под предлогом «прибор-  
ки» его неугомонно «пасли».

Так — скучно, пакостно и даже унизительно — пролетел круиз.  
В назначенный день судно вошло в лондонский порт. Нужный  
человек так и не появился, пассажиры уже собирались на берег,  
собирался туда же и Адольф, но тут капитан сделал ему официаль-  
ное заявление.

— Борт корабля, — заявил капитан, — вы покинете после всех  
оставшихся пассажиров.

Сердце Алика словно в пропасть полетело... Провокация? Его  
увозят в Союз? Или... что-то пронюхали о контрабанде?

— Таково решение английских властей, — подытожил капитан,  
повергнув Адольфа в еще большую сумятицу идей и гипотез.

— Давай хоть накормлю тебя напоследок, — вздохнула сердо-  
бно «кэбэбшница» Нюра, наливая Алику большую тарелку  
борща — отменного, с зеленью и густой сметаной, с душком бара-  
нины.

Посерев озабоченным лицом, Алик механически вкусный суп  
проглотил. На судне тем временем появились официальные англий-  
ские представители, часть из них зашла в каюту Бернацкого,  
и остальные, плотно Алика окружив и подхватив его чемоданы,  
проследовали с ним на берег. Затем две дамы в таможенной форме  
раздели Адольфа донага и тщательно обыскали. Длился обыск около  
двух часов. Одежда, чемоданы, внутренние полости самого Алика...

— Сколько вы везли с собой сигарет из США? — начался до-  
прос.

— Четыре блока...

— Сколько сигарет у вас в данный момент?

— Ну, пачек шесть...

— Восьмь! Почему вы скрываете от таможенной службы Вели-  
кобритании еще две пачки?

— Но я не помню точно!

— Нет, вы скрываете! Вам был задан конкретный вопрос.

Алик сошел от возмущения, как перегретый чайник: что за





прислушались, так вас растак... Путая русскую матерную речь с английской, он попытался данную мысль выразить, отчего маленький лысый человек с галстуком, вероятно, англичанин, пробил его, спросив уже без обиняков:

— С кем вы на связи?

На какую еще связь? — возмутился Алик, до этого момента постигая сущность вопроса в различных смысловых интонациях и задавая, естественно, встречные вопросы.

На связь со своим агентом, — откровенно уточнил чиновник британского чека.

Вы это — крики?

скрикнул Алик.





Рисунки Сергея ТЮНИНА

— Но-но! — Чиновник показал Бернадскому костистой кулак. — Русские моряки сказали нам, что вы — американский шпион, работающий против Англии... Но нам кажется, вы — советский агент...

— Я беженец из коммунистической России! — заявил Бернадский гордо.

Возникла пауза.

— Беженец? — переспросил чиновник утвердительно. — Тогда зачем же вам надо было непременно попасть на коммунистический корабль?

— Вы... вот... меня хорошо понимаете? — нашелся Адольф. — По-английски?

— Не очень, — признался чиновник.



И я вас знаю, - сказал Алике  
стечественниками, откуда и...

Правильно?

Нет!

Что так?

Алик туманно объяснил про провски КГБ:

Чинювик получил, дорожно, видимо, ...

Завтра на дождь покинута территория Восточной...

Конечно! обрадован и Бернацкий. У меня в биле  
завтра в Штата. Сегодня перемотую и отнесу, а меня тут в  
зарезервирован, а завтра.

Никаких исцелений, отвечал чиновник. Вы лицо, подлежащее депортации. И благодарите Бога, что легко отделались! С попутным кораблем, вместе с заблуждением пограничные власти на там плели в своей работе в Белом доме, а?!

Вопли двое почтенных, заступили на Алике наручниками и в машине-клетке доставили в аэропорт, где поместили в камеру лиц, подлежащих из страны. Среди лиц в основном бл подпорочного вида арабы, и, оказавшись в их компании, Алик перестал испугаться, вспомнив о своей национальности. Однако из станицей как русские, из СССР. Друга арабского мира, и нет, ятности ограничили, лишь, заменой итальянских ботинок на более кроссовки и поверхностным обыском на тот предмет, имеем сокамерник какие-либо ценности.

Промаявшись сутки с врагами своей исторической родины, Адольф Бернацкий вскоре наслаждался свободой и пивом в Атлантическом океане в «бойнге» «ПанАм». Когда же самолет приземлился, вышедший из кабины пилот попросил место. Бернацкого оставить на месте, и, когда пассажиры сошли, и салон нагнали трое вернул с жесткими лицами и предъявили удостоверения ФБР. Началась старая песня почему оказался в советском корабле, что говорил пограничникам о своей должности в Белом доме, что везет в США и что из США вывозил? Алик сумел прикинуться полным придурком, и добиться чего-либо от него представителем спецслужб не удалось.

Учитесь, - сказали ему напоследок, - еще один микроскопический инцидент, и вам не поставят все грешники ада. Дакетаги, мы должны вас обыскать. Надеюсь, вы не против? Не без горькой иронии улыбающийся, Алик признался раздвигаться...

Объяснение с Фридманом произошло незаметно, хотя об этом и чем-либо Адольфа хо или не смог. Через неделю он получил пылающую информацию из Союза. Семен как был ...



Если бы не твои истории с задержанием корабля... Побоялся, что человек не может передать. И правильно сделал. Увез обратно. Два раза рисковал - с вывозом и ввозом, и вхолостую. А сколько денег на операцию ушло, сколько сил... И дурак ты все-таки, Адольф, со всею своею находчивостью, как ни обижайся... Иди-ка лучше ковры пылесось, помощник президента хренов...

## ИЗ ЖИЗНИ БОРИСА КЛЕЙНА

Мысль о постройке в официальный брак Борю не вдохновляла, но через месяц своего пребывания в Нью-Йорке он таки решился позвонить своей американской невесте, сообщив, что, невзирая на преграды, прилетел к ней на крыльях любви. К такому поступку подтолкнули обстоятельства объективные. А именно: благотворительная организация «Наяна» выдавала пособие и талоны на еду в течение лишь первых месяцев, жилье предоставляла по здешним меркам неважное, а вот с работой не помогала вовсе. То есть с приличной работой. От трех до пяти долларов в час — пожалуй-ста, да и то с натугой, а Боря мечтал о должности коммерческого консультанта в крупной фирме или же о кафедре математики в университете. Несостоятельность таких вожделений открылась быстро. Математический уровень Бориса здесь, в Штатах, годился разве для преподавания в колледже, однако с ужасающим английским языком претендента и жесткой конкуренцией, существующей даже среди таких скромных должностей, прорваться не виделось никакой возможности. О месте же в фирме не приходилось и заикаться. Оставалось одно: осваивать профессию попроще, стараясь не тратить денег на обучение. «В таксисты!» — решил Борис. Но одно дело — решить... Получению лицензии на управление обыкновенным автомобилем предшествуют муки, а именно: подача заявления, письменный экзамен, автошкола, назначение на экзамен по практическому вождению, где срезают даже профессионалов; ибо есть ритуальные хитрые условности, секреты, познание которых — за отдельную, что называется, плату. А завал экзамена требует нового его назначения, причем не ранее чем через два месяца, а назначение — это подъем в пять утра, поезд из одного конца Бруклина в другой, четыре часа в очереди на улице у автомобильного департамента и наконец штамп и бумажке, никого ни к чему не обязывающий... И за все — плати! Кроме сабвея, разве. Боря, по крайней мере, ездил в сабвее бесплатно, заходя к платформе с выхода. Укреплять корпорации своими кровными долларами он считал делом глупым. У выхода часто дежурили полицейские, ловившие «тайцев», но Борю они не смущали. Важна не ловкость, считал он, а сверхнаглость. И шел прямо на оторопевших стражей порядка, на ломаном языке объясняя, что он



русский турист, ему необходимо навестить зоопарк в Бронксе и не здесь ли это? Нет, говорили полицейские, здесь Брайтон-Бич, а нужное место находится... И подносили Борю к карте, объясняя подробно, как и куда, и Боря кивал усердно, выслушивая пустые советы, ибо и сам мог их дать, а затем, пожав руки властям, вопрошал невинно: «А поезд... там?» и, получив утвердительный ответ, сверхнагло шел к платформе, полагая, что свой долг с хвостиком заработал. Полицейские же пожимали вслед плечами мол, что возьмешь с этих туристов из дикой Сибири?

На водительскую лицензию Борис все же экзамены сдал, получив похожую на визитку карточку с цветной фотографией. Началась морочка с покушением на лицензию таксиста. Требовалось пройти через тернии новых экзаменов и заплатить новые деньги.

Ах, деньги... С какой ослепительной легкостью они доставали Борису в Стране Советов! И какие деньги! Тысячи и тысячи. Просто из воздуха. И как трудно добывался, выцарапывался как-то этот серо-зеленый доллар, на который ничего не купишь. Доллар в Америке все равно что десять копеек в России. Правда, колготки здесь стоили этот доллар, но буханка хлеба — уже два... С другой стороны, что такое советские рубли? — успокаивал себя Борис. Вата... Одновременно он высчитывал. При работе в такси в среднем зарабатывалось две тысячи в месяц. Семьсот долларов — квартира, пятьсот — еда, одежда — копейки, на сто долларов на распродажах можно принарядиться в пух и прах. Однако все равно в очень-то густо и остается... В Союзе с ватными, но в большом количестве рублями Боре жилось лучше. И куда как празднично. Стоп, возражал он сам себе. А экология? А жизнь среди серых людей и серых зданий? Беготня за дефицитом? Идиотские законы «нельзя» на каждом шагу? Пусть таксистом, пусть нищим среди изобилия, но ведь жить богатым среди нищих удручающе скучно. И опасно! А здесь все стремились к богатству. В общем, стабильность американской семьи Борю привлекала. Привлекала кооперативная квартира жены, невольная каждодневная практика в английском языке, к браку припуждал и зверствующий СПИД, а и просто устал он, набегался...

Зарегистрировали брак в Сити-Холл, в Манхэттене, неподалеку от знаменитого Бруклинского моста, с которого, по словам Маяковского, безработные бросались в Гудзон вниз головой. Протекала под Бруклинским мостом, правда, Ист-Ривер, так что насчет Гудзона поэт дал маху.

Свадьба прошла скромно, среди англоязычных родственников невесты Риты, отметивших прекрасный аппетит жениха, проведенный им за столом. После свадьбы потянулись семейные будни Рита, служащая банка, напирала на активное зарабатывание Борисом серо-зеленых денег. Боря соглашался, но арендовал же



...машину на два дня в неделю, не более, опасаясь, что кому-то  
трудно заснет. Боре не давали покоя прохладные сиреневые цветы. И  
почему, почему здесь их никоим образом невозможно было увидеть?  
А ведь летают некоторые на собственных самолетах развозить их по  
Гавайи, а тут вертись по волюющему Нью-Йорку и жить за три-четыре  
доллара чашечки, может, и сэкономить на поездке к этим  
Гавайям в общественном транспорте...

Неизвестные и хитрые механизмы работали здесь на пути из-  
вращения сверхприбылей, и освоить механизм дано было лишь  
американцам с их американским языком, воспитанием, образом  
жизни и опытом, а Борю угораздило родиться в Воронеже, прожить  
жизнь в Союзе, а здесь уже доживать, в труде добывая хлеб свой.  
А так не хотелось, ну не хотелось, и — баста!

Не один Боря страдал таким образом, но единострадальщи  
своей солидарностью успокоения не приносили.

— Я решал в министерстве вопросы, — был на Брайтоне один из  
них. — Я с премьером за руку... А тут? Таксистом вшивым устроит-  
ся не могу!

Этот страдалец, равно как Боря, был из вновь прибывших.  
А ветераны? С десятилетним, а то и с двадцатилетним стажем? Те  
говорили иное. Да, трудно, да, несладко, но надо перетерпеть.

И действительно неплохо устроиться многие ветераны. Свои  
магазины, кафе, рестораны, автомастерские и заправки... Их встр-  
чал миром сытых, иной средой, куда Борю и ему подобных не  
очень-то и допускали, подобно тому, как в армии не допускают  
«старички» в свою компанию даже ближайший по сроку призыв.  
А уж что говорить о среде офицеров и генералов? Впрочем, генера-  
лы американской жизни на Брайтоне не появлялись, да и вообще  
в среде эмигрантов из СССР отсутствовали. Но миллионер на  
Брайтоне — не редкость, и почему бы миллионером не стать, как  
справедливо размышлял Боря, расправляя и убирая в бумажник  
три зеленые десятки, заработанные на переноске тяжестей с перво-  
го этажа на второй у соседа-кубинца.

Жил теперь Боря в Бронксе, в приятной его части, но тя-  
нулся в далекий Бруклин постоянно — там было общение, сооте-  
чественники. Тянулся к уютному Брайтону с его серой дощатой  
набережной, океаном, овощными лавчонками, грохочущим над  
домами сабвеем и вывесками на русском языке... Там, в амери-  
канском Бронксе, преобладала идеология покорного служения  
официальным и домашним очагам; здесь, в маленькой Одессе, перене-  
сенной на берег Атлантики, витал дух некоей романтики и мыс-  
лительности, категории, Америке неизвестными. И звучало над океа-  
ном востальное, но и задорное с порывами ветра из шани-



Здесь нет моря Черного, но есть залив Гудзона,  
А вместо Дарьясовской по Брайтону пройдем,  
Здесь в магазинах ты найдешь от водки до лимона,  
Здесь также нет ОБХСС, но мы переживем.

Для жизни едессита все здесь создано природой,  
Здесь деловому человеку — сказочная даль,  
Здесь вместо Дюка Ришелье есть статуя Свободы,  
А вместо красной «Лондонской» здесь есть «Националь»..

Никакой сказочной дали в своей судьбе прагматичный Боря покуда не разглядел. Такси, мелкая халтура — от переноски тяжелых предметов до бетонирования дорожек на участках с частными домами в Бронксе, репетиторство математики со школьниками и русскоязычных семей — этим и ограничивалось. Вместе с тем зрелая идея масштабного свойства. К примеру, прилепился ариец Борис к синагоге как общественник. Люди в синагогу ходили разные, в том числе богатые старики и старушки, и Боря пытался втереться в доверие в надежде если не на наследство, то уж на полезный контакт. Словоохотливый и общительный, он вскоре раскланивался на Брайтоне едва ли не с каждым встречным. Но толку? Создавая такую ситуацию в Москве, был бы уже Боря при работе легкой и денежной, стыкуя спрос и предложение в кругу своего общения, треб бы барыши и жил припеваючи, но здесь подобное не проходило. На работу никто никого не устраивал, разве на второстепенную, в основном источник дохода самостоятельно, а любой спрос удовлетворялся в считанные минуты по утвержденным расценкам вне всяких знакомств. Однако Боря не унывал, синагогу не оставлял хотя бы потому, что там бесплатно кормили — уже экономия! Прииспосаблился Боря также к мелкому личному бизнесу, приезжая в гости к для вновь прибывших эмигрантов и скупая у них по дешевой золотишко и камушки, не брезговал даже матрешками, имел свой процент с каждой сделки наварец. Товар сбывался на Брайтонском ярмарочному еврейцу Иосифу, одинаково плохо говорившему по-английски и по-русски, однако толк в ювелирных изделиях разумному. В основном Иосиф оперировал тремя фразами:

«Что я могу сделать?»

«Ты прав»

«Это не секрет»

Боря, обладавший куда более богатым словарным запасом, так задал своему новому компаньону — темному, как насыщенный кофе (определение Бори), однако весьма состоятельному

«Вот, — говорил Боря, передавая Иосифу очередное колдовское изделие эмигрантской контрабанды — Золотинка тут гуд»

«Это не секрет, — подкидывал Иосиф, рассматривая изделие и доставая из кассы магазина двадцатку — Ты прав»



— Это все? — удивлялся Боря. — Прибавь еще пять  
что я могу сделать?! — удивлялся и в свою очередь Иосиф.  
Боре кольцо и демонстрируя продолжительной мимикой, что  
данной цены товар не заслуживает

Хорошо, хорошо, — говорил Боря, но отдавая Иосифу кольцо  
и убрал двадцатку в карман. — Согласен. Ты прав.

— Это не секрет, — разводил руками Иосиф

Доходным делом, как Борис уяснил, была купля-продажа брил-  
лиантов свыше карата, но таковые камни из Страны Советов  
вывезли ранее, и ныне на рынке они появлялись редко. Вместе  
с тем несколько таких камушков у Бори имелось, но там — в Сою-  
зе, на хранении у Миши Аверина вместе с некоторым количеством  
валюты. Существовала и дача в Малаховке, но как одно, так  
и другое пребывало за тридевять земель, а часовые покинутой  
родины стояли серьезной преградой на пути реализации данной  
собственности.

Владелец фирмы из Нью-Джерси, имеющий офис в Москве,  
Бориной дачей заинтересовался.

— Малаховка! — убеждал его Боря. — Рай! Дом, как у Суворо-  
ва! Стоит, как свечка! Пятьдесят тысяч долларов, вот письмо  
к моему другу Мише, он устроит переоформление! Такой домишко  
здесь, на Манхэттен-Бич, миллион весит!

Фирмач саркастически улыбался, замечая, что Малаховка  
и Манхэттен-Бич — очень разные регионы планеты, во-первых;  
во-вторых, пятьдесят тысяч долларов — это миллион хотя и жал-  
ких рублишек, но жить с миллионом в СеСеСеРе можно ого-го!

— Ты прав, — соглашался Боря. — Это не секрет. Но что я могу  
сделать? Дай хотя бы десятку...

— Пять тысяч, — отрезал фирмач. — И то, когда посмотрю твой  
дом Суворова. — Фирмач прекрасно знал русский.

С фирмачом Боря отправил приятелю Мише письмо, где выра-  
зил беспокойство относительно своих ценностей, предлагал любые  
совместные предприятия, а также выразил готовность прислать  
гостевой вызов. Ответ пришел быстро, но ответ расплывчатый:  
предложение, дескать, перспективное, буду думать. А о заначке не  
беспокойся, цела.

Пока Михаил думал, Борис действовал. Гениальная идея осени-  
ла его, и он теперь думал над способами ее воплощения. Идею  
заключалась в выращивании котов. Но котов не простых, а котов-  
контрабандистов. Идею Боря продумал до тонкостей и активно  
искал спонсора, не бросая вместе с тем занятий таксиста, грузчика,  
подручного Иосифа, массажиста для старичков из синагоги и раз-  
норабочего.

Постановив ценовую политику перед гаражом в соседнем районе Бронкса



у респектабельного итальянского босса, Боря, утрамбовывая наст  
у статуи, изображавшей молящегося ангела, мучительно подыски-  
вал английские слова, дабы объяснить с хозяином дома, что  
в панамке, темных очках и шортах сидел в креслице возле бассей-  
на и, подружив на полный живот запотевший высокий стакан  
с аперитивом, хмуро взирал на Борины манипуляции.

— Мистер Каталино, — позволил себе обратиться Борис к бос-  
су. — Странно звучит, но вообще-то я занимаюсь бриллиантами...

— Чем?

— Бриллиантами...

— Ты... бетонируй, — сказал хозяин. И отхлебнул из бокала.

Боря умолк, слегка задетый, однако отношение к себе со сторо-  
ны итальянца посчитал, увы, объективным.

Закончив тяжкий труд, подошел к боссу за гонораром. Раскрыл-  
ся бумажник, из которого была извлечена двадцатка, а узрел Боря  
в бумажнике столько наличных крупнокалиберных купюр и столь-  
ко кредиток, что слюны потекли от зависти.

— Мистер Каталино, — вновь произнес он. — Конечно, сейчас  
я слабый, вам неинтересно поддерживать со мной разговор, но  
в России вот так же бетонировали неимущие люди и у меня на-  
вилле. В Малаховке. Не слышали о таком местечке?

Мистер Каталино напряг память, но о Малаховке так ничего  
и не вспомнил.

— Так вот, — продолжил Боря. — В России уйма алмазов. И мы  
могли бы их сюда вывозить. У меня есть концы в Якутии, там  
алмазы и добывают. О Якутии в курсе?

Вновь тяжкое напряжение памяти, и вновь отрицательный ре-  
зультат напряжения.

Боря тем временем разродился эмоциональным монологом со  
многими непонятными для итальянца словами.

— Я — мичуринец по призванию! — говорил Боря, бия себя  
в мускулистую потную грудь громадным кулаком. — Но мне необ-  
ходим спонсор. Я беру котов, ращу их, потом выбрасываю миль за  
двадцать от дома и — жду. Тех, кто вернулся, продолжаю кормить.  
Дистанция увеличивается. Тридцать миль, пятьдесят... Коты при-  
ходят. Ну уж кошки — точно. Особенно, если у них в данный  
момент котята. Приходят! У них — долг! Проверено! Мы заплута-  
ем, они — никогда! Такой маленький мозг и столько ума! Я потря-  
сен! Итак, вы едете в Союз через Финляндию. С любимым котом.  
Вы посещаете Ленинград, осматриваете музеи, где вам передают  
в толкучке перед гардеробом камни; далее, не доезжая до границы,  
выпускаете кота с ошейником в поле... Естественно, с другой  
стороны границы, в Финляндии, у вас должна быть база — хотя бы  
сарай, и я там готов жить...

— А голубь? — спросил итальянец.



амбовывая наст  
ельно подыски  
ном дома, что  
е возле бассей  
высокий стака  
ицы.

ся Борис к бос  
бриллиантами.

онул из бокала.  
е к себе со стор

ораром. Раскры  
атка, а узрел Бор  
ых купюр и сто

Конечно, сей  
мной разговор.  
люди и у меня  
стечке?

Ляховки так н

уйма алмазов. И  
ионцы в Якутии.

ль отрицательный

альным монологом

ии.

зорил Боря, бия

лаком. — Но мне

а выбрасываю ми

а, продолжаю кор

пятьдесят... Коты

если у них в д

Проверено! Мы за

и столько ума! Я

ию. С любимым

музеи, где вам пер

не доезжая до

Естественно, с

на быть база —

— А пограничники? — спросил Боря. — Путешествую с почтовым голубем? Ха-ха! К тому же вы рискуете: ястребы, мелкие лесные хищники... Нет, наша задача — тренированный кот. Никому не дающийся в руки. Все учтено, я — мичуринец, слышали о таких? О мичуринцах итальянец также никакого понятия не имел, однако идеей Бориной заинтересовался, и через неделю, попросив благословения у супруги Риты, отправился Боря в штат Вирджиния, где у мистера Каталино имелось ранчо.

План контрабанды из Советского Союза с его алмазодобывающей Якутией итальянца не привлекал, ибо имел мистер собственные знания на сей предмет, включая и географические, а кроме того, и собственные устремления, связанные с регионами Южной Америки и Африки. Как компаньона он, естественно, Борю не рассматривал, но как мичуринца — пожалуй, что да, положив ему зарплату сто двадцать долларов в день и выделив в помощь прислугу, обитавшую на ранчо.

Боря курсировал на хозяйском «Быюике» из Вирджинии в Нью-Йорк, навещая жену с дочерью и отлавливая по задворкам трущоб приглянувшихся котов. Часть из них из Вирджинии удирали, возвращаясь, вероятно, в Нью-Йорк, а часть приживалась, давая потомство, воспитываемое Борисом и челядью итальянца. Воспитание сводилось к простым вещам: котов дрессировали на передвижение по пересеченной местности и прививали им настороженность и пугливость, гоняя по дому противным хрустом дешевых пластиковых пакетов. Эти звуки по логике Бори были адекватны шагам подкрадывающегося человека к исполняющему ответственную миссию коту.

Вскоре за первой партией воспитанников прибыл черный человек и увез питомцев в неизвестном направлении. Боре же стало грустно. Он за бесценок продал итальянцу идею, теперь сидит как дурак в захолустье, дезинфицирует бесчисленные царапины на руках от котовых когтей и всего-то за сто двадцать зеленых и бесплатную жратву! А сливки собирают другие.

В очередное свое посещение Нью-Йорка Боря навестил Иосифа, рассказав ему о своем котовьем бизнесе, неплохих, как он соврал, доходах из Южной Африки и предложив свой «финский» вариант, более понятный здесь, на Брайтоне. Иосиф идею одобрил и, хотя в доходы Бориса не поверил, однако, оговорив свой процент, вывел компаньона на Семена Фридмана, человека с серьезным авторитетом. Чем именно Фридман занимался, Боря не знал, но вмиг оценил роскошь его особняка и ботинки за триста долларов — сам Боря ходил в кроссовках за пятерку из дешевого магазина «Файва».

Котовью идею Фридман воспринял со смешком, выразив свое восхищение перед авантюризмом итальянца, а в итоге сказал так:



— О тебе я все прокачал. В Союзе тебя знают, мнения неплохие. Котов оставим, пусть они бегают по помойкам и по Южной Африке, а работу я тебе дам. У себя. Сто долларов в день плюс комиссионные с дел. А дел много. В том числе и бриллиантовые и всяких

— Сегодняшний день не в счет? — спросил Боря, посмотрев в окно, а после на часы.

Фридман достал сотенную, бросил на стол.

— Я потрясен, — сказал Боря и возвратил деньги хозяину.

### ФРИДМАН-МЛАДШИЙ

В неимущей России подписать многомиллионный контракт Президент фирмы «Феникс» Бодо Циммерман буквально изнывал от счастья. Уже просохли чернила и печати вдавились в финальные страницы документа, а он все ворковал о прелестях и достоинствах поставляемого им в СССР кирпичного завода — с фантастической производительностью, непревзойденным качеством продукции, высочайшей надежностью...

И вот последние рукопожатия с ответственными министерскими чиновниками, будущим директором производства, объятия и пожелания...

Валера Фридман, сидевший на стульчике в уголке домашней комнаты для совещаний, единственный из всех был как бы отстранен от происходящего. Да и кто он? Ни к будущему производству ни к сегодняшнему подписанию важных бумаг никакого официального отношения не имеет. Разве — нашел на безвалютные вспособности экономической разрухи платежеспособного заказчика для господина Циммермана. И тот, возможно, даже размышляет как Валерия отблагодарить, воздать ему за труды, однако — и по миллионном долларов, обозначенным вначале как гонорар за посредничество. Впрочем, обозначенным вскользь, едва ли не в шутку... Тогда, при дележке шкуры убитого медведя, Бодо согласился на выплату такой суммы комиссионных легко и беспрекословно, но вот когда медведь убит, возникает вопрос: не слишком ли много желает посредник? Куда ни шло — отдать тысяч пятьдесят, да и их жалко... В подобных мыслях своего западного партнера многоопытный коммерсант Валерий Фридман был скучно и безраздельно уверен.

— Нет ли у вас для меня машины? — обратился Циммерман к чиновнику.

Фридман ... со стула.

— Нет, — произнес безучастно. — Не беспокойтесь. — Пожал руки присутствующим — с достоинством, даже надменно, приметив не без удовольствия, что Циммерман невольно съе-



...и по Южн  
...и день, пл  
...бриллиантов  
...бора, посмот

1971 ХОЗЯИНЫ

онный контро  
квально изны  
вились в фин  
елестях и дост  
ода — с факт  
качеством пр

ими министер-  
ства, объятия и

в уголке про  
были как бы

...никакого  
...безвалюты

же размыш-  
однако -

...как гонимые,  
едва ли...

ко и беспреко-

тысяч партнеров



не доберется к нему через заслон секретарш и охраны... Конечно, охраны иной, официальной, а не той, что едет сейчас в двух неказистых автомобилях местных марок за их «БМВ»... Вся разница: и «БМВ», и охрана в текущий момент принадлежат Фридману...

— Как бы ни шли торги, — сказал Валерий, — но мою долю надо было учесть при любых обстоятельствах. Она незыблема. Или вы думаете, здесь все так просто? Нет, тут и госконтроль, и эксперты. Иначе бы — все миллионы срывали, как цветы в поле...

— Но что я выигрываю, если...

— Выигрываете, не делайте мне мозги, — уверил Фридман. — И учтите: я прощаю вам этот финт, однако — в первый и последний раз. А контракт... неужели вы думаете, будто он что-нибудь стоит? Вы с ним в туалет можете сходить, с контрактом этим.

Циммерман издал странный звук, в котором лишь отдаленно угадывался вопрос «почему?».

— А потому, — сказал Фридман, — что здесь не Запад и даже не Восток. Здесь зона полной внешнеэкономической бесответственности, лживости и юридической недосыгаемости. И любая бумага, за любой подписью и печатью, стоит здесь ноль. А может, и полную цену, в бумаге указанную. Все зависит от людей и от ношений... В том числе моих с вами и моих с людьми из министерства.

— Хорошо, полмиллиона ваши, — произнес Циммерман таким тоном, будто действительно допускал такую мысль.

— Не сомневаюсь, — кивнул Фридман, подруливая под «кирпич» к отелю «Савой». — Через два дня, когда вы очутитесь в Германии, вам позвонит из Америки мой брат. У него своя фирма. Торговля, посредничество... И вы с ним подпишете контракт на эти полмиллиона. В свете настоящей сделки. Основания для контракта никакие, юридически выверенные. А если не подпишете... можете, как я вам и рекомендовал, сходить в туалет...

— Ах вот как! — усмехнулся Циммерман. — Можете, при... напоследок.

— И... смириться с очевидным. Эти полмиллиона вы, очевидно, теряете. Зато кое-что и зарабатываете. Во всяком случае, ваши российские похождения окупятся с лихвой. До свидания, Бодо. Я вас тоже поздравляю с удачной сделкой.

### ИЗ ЖИЗНИ БОРИ КЛЕЙНА

На новую свою службу у Фридмана Борис не сетовал. Выполнял обязанности телохранителя и шофера, когда хозяин выезжал на встречи и переговоры, бегал по многочисленным поручениям. Зарплату шеф платил исправно, эксплуатировал Бориса в меру, оставляя ему свободное время и на халтуру в такси, и на



... Конечно, час в двух «МВ»... Вся принадлежность долю на... тема. Или вы и эксперты... оле...

л Фридман... и последне...-нибудь сто... этим.

ишь отдален

Запад и даже безответствен... побая бумага... может, и поз... и отношен... министерства... Диммерман та... слъ.

ивая под «кур... титесь в Гер... фирма. Тор... акт на эти па... ля контракта... одпишете...

ч. — Забавны

лиона вы, о... всяком случ... До свидан

НА

с не ссотов... да хозяин... исленным... иновал Бе... туру в

массаж прихожан синагоги, и на подворачивающиеся гешефты. От синагоги Боря не отрывался. К религии надо быть поближе, не уставал повторять он. Двух котов, оставшихся от недопоставок в Вирджинию, сплавил набожной одинокой тетке Иосифа к радости жены Риты, страдавшей от кошачьей шерсти аллергией, и жизнь вошла в стабильную наконец-таки колею. Однажды, о чем Боря впоследствии сильно переживал, он даже заплатил доллар за проезд в сабвее, ибо заходить с выхода почему-то стало лень да и, глупо признаться, — неудобно...

Со вторым порученцем Фридмана Аликом Бернацким Борис быстро нашел общий язык, и неудивительно: роднил их одинаковый строй мыслей и аналогичные задачи. Кроме того, на пару с Аликом даже халтурили: возили новичков на своих автомобилях на экзамен по вождению в Конарси, Ред Хук, зарабатывая по тридцатке с носа; выкрасили за двести долларов фасад синагоги, загнав часть краски налево, а в праздничной суете во время благотворительного ужина сперли из той же синагоги ковер, хотя зачем — неясно. После раздумий ковер разместили в подвале дома Фридмана, где Алик обитал. Кроме того, в штате Нью-Йорк официально разрешили просить милостыню, и каждый вечер приятели, надев джинсы, кожаные куртки, перчатки и темные очки, уходили в лабиринт сабвея. Нагло окружали одиноких жертв, и зверским голосом Боря просил подаяние. Жалких, смердящих наркоманов, кланчивших свои центы, парочка не напоминала, да и запрашивала минимум десять долларов. Грабеж под видом официально разрешенного нищенства проглядывал очевидно, но, может, именно поэтому отказов приятели не получали. Деньги отдавала даже отчаянная шпана из Гарлема, вмиг оценивая Борину мускулатуру и стальную интонацию его голоса.

— С ними, американцами, надо строго, — удовлетворенно говорил Борис Алику, разглаживая очередную купюру.

Брайтон с его обитателями интересовал Борю все меньше и меньше. Этот спрессованный мирок провинциальной еврейской эмиграции, живший своими грошовыми сплетнями, доносами друг на друга в ФБР, скаредностью и мелким бизнесом, наскучил ему. Растительное существование удачливых владельцев лавчонок уже не привлекало, хотя, как убеждал ветеран Брайтона Адольф, были среди этих обывателей ой какие пираты и аферисты. Но Америка жестко поставила их на стези праведные. А кто не захотел, погиб либо в тюрьме, либо от пуля. Остальные же, прикинув что к чему, решили жить серо, но честно. Исключение в данной среде по уровню серьезного бизнеса являли собою немногие, такие, как Фридман, но мелочами эти парни не занимались и бензин водой, подобно мелким жуликам, не разбавляли.



Они перепродавали этот бензин танкерами из одной страны в другую, зная, у кого купить и кому продать. Данной науке Боря тоже крепко надеялся выучиться.

Не обходилось у Бориса и без неприятностей. В частности, довелось как-то столкнуться на улице с мистером Каталино, причем синьор бросился на Борю с кулаками, и из сложной его итальянской речи Борис уяснил, что тот здорово на когках прогорел. Предъявленные претензии заключались в том, что службу Боря оставил, никого не информировав о своих намерениях, болел того — забыл, уезжая, выключить на кухне газовую плиту, и оставшиеся без присмотра животные, видимо, резвясь, скинули с полки в горящее пламя какую-то склянку с растворителем... Дом в Вирджинии развеялся дымом... На текущий год застраховать дом итальянец не успел, и урон составил около миллиона долларов. Бывший босс крыл Борю беспомощным английским матом и даже ткнул его кулаком в грудь, на что Боря сгреб Каталино за рубашку, оторвал от земли и приставил к носу его большой автоматический пистолет, благо лицензию на ношение оружия Фридман ему выдал.

— Если, сука, тронешь меня еще раз своими вонючими лапами, — очень четко перевел Боря русскую свою мысль на английский, — проглотишь пилюлю из этой вот погребушки.

Итальянец, скосив оба глаза к стволу пистолета, вжался к нему в кончик носа, прохрипел злобно:

— О'кей...

На том эпизоде с мистером Каталино закончилась.

Войдя же в свой дом после инцидента на улице, Боря застал там страшно взволнованного Иосифа. Чудесным образом оперируя тремя своими сакраментальными фразами и разрозненными русскими и английскими словами, тот поведал, что два кота, презентованных его тетке Борисом, сыграли в судьбе Иосифа роль внезапную и зловещую. Одинокая тетя, располагавшая миллионом на счету в банке, очаровалась котами, возлюбила их более всего на свете и в итоге переделала завещание, отписав будущий миллион Иосифа в наследство хвостатым.

Иосиф стонал и хрустел зубами. Отмахнувшись от него, Боря устало присел в кресло, включив телевизор. Шла трансляция судебного заседания: судились сосед с соседом по поводу того, что собака, принадлежащая первому, регулярно гадит напротив дома второго. Истец требовал сто тысяч за нанесение морального ущерба от ответчика. Собака — в роли не то свидетеля, не то обвиняемого — тоже присутствовала на процессе, как того требовали юридические нормы.

Боря зевнул: все же эти иностранцы с их нравами... Иосиф усилил стенания.

Ключи от дома...  
Ты прав... — от...  
Ну и увозим...  
из дальнейших з...  
...раз Борис неп...  
...подозрени...  
...ситуации...  
...Иосиф...  
...Боря пос...  
...занятости...  
...в Канад...  
...качестве...  
...Борис, та...  
...кооперативны...  
...воздух, зелен...  
...квартир от одн...  
...под стр...  
...специальн...  
...заявл...  
...всего...  
...получа...  
...покрытием по...  
...печью...  
...стоимос...  
...фонтан с зе...  
...инкруст...  
...города, шл...  
...длинноног...  
...маги, холень...  
...бухгалтери...  
...взятки...  
...деле...  
...истин...  
...знали куд...  
...поступлен...  
...изъялись...  
...«Бьюикс...  
...надскую...  
...востор...  
...вско...



...оря тоже  
...астности,  
...ино, при-  
...его итало-  
...прогорел  
...жбу Боря  
...ях, более  
...ту, и остав-  
...ли с полки  
...Дом в Вир-  
...ховать дом  
...а долларов  
...атом и даже  
...за рубашку  
...оматический  
...ман ему вы-  
...ючими лап-  
...на англи-  
...ки.  
...вжато е-  
...сь.  
...Боря застал  
...азом опери-  
...енными  
...ота, презе-  
...а роль вне-  
...миллион  
...более всего  
...душий мил-

— Ключи от дома тетки достанешь? — спросил его Борис, пере-  
ключая программу. — Трудно не составит?  
— Ты прав... — отозвался Иосиф напряженно, оборвав скулеж.  
— Ну и увозим котов!

Из дальнейших звуков, изданных Иосифом, последовало, что на-  
сей раз Борис неправ категорически. Если с котами что-либо  
случится, подозрение наверняка падет на племянника, нужен иной  
выход из ситуации. И если такой выход Боря найдет, десять тысяч  
наличными Иосиф выплачивает ему без промедления.

Помочь Боря пообещал, но просил не торопить его по причине  
крайней занятости. В самом деле, в последнее время он постоянно  
отлучался в Канаду, где Фридманом затевалось неплохое дельце,  
в котором в качестве подручных участвовали за приличные тоно-  
рары как Борис, так и Алик. На берегу океана возводился шикар-  
ный кооперативный дом с огромными квартирами. Дивный мор-  
ской воздух, зеленый район, удобное сообщение с центром... Проек-  
ты квартир от одной до четырех спален впечатляли — туда  
отведенную под строительство, желающие могли взглянуть — туда  
ходили специальные микроавтобусы. Был оборудован офис, где  
принимались заявления. Цены на квартиры тоже впечатляли до-  
ступностью: всего за сто пятьдесят тысяч канадских долларов  
покупатель получал светлую обитель с тремя спальнями, ковро-  
вым покрытием по своему вкусу, морозильной камерой и микро-  
волновой печью. Холодильник, газовая плита и другая мелочь  
входили в стоимость контракта. В холле дома предусматривался  
даже фонтан с зеленой декоративной лужайкой. Стены холла —  
мрамор с инкрустациями. В офисе, расположенном в престижной  
части города, шла активнейшая работа. Разносили пепси-колу  
и кофе длинноногие секретарши, составляли договоры, зарывшись  
в бумаги, холеные адвокаты, колдовали на компьютерах операто-  
ры, а бухгалтерия принимала деньги. Народ шел валом. Уже  
давались взятки до трех тысяч, чтобы «попасть». Боря и Алик  
крутились в деле на пятых ролях, однако в отличие от секретарш  
и адвокатов истинную цену предприятия, являвшего собой тонкую  
аферу, знали куда как лучше.

При поступлении последних вступительных взносов деньги из  
банков изъались, уместившись в компактный саквояж, и под охра-  
ной двух «Быюиков» Алик и Боря пересекли на «Мерседесе» Фрид-  
мана канадскую границу, направившись в Нью-Йорк. По пути они  
неустанно восторгались отвагой и умом хозяина.

Впрочем, вскоре газета одного из городов Западного побережья  
уже печатала объявление:  
«Семга-корпорейшн» предлагает:  
Заказы к рождественскому столу. Икра черная, балык, икра  
красная, лосось...»

...правами...



Заказ стоимостью в сто долларов по магазинным расценкам обошелся бы покупателю во все триста, и потому спрос на предложение «Семги-корпорейши» оказался бешеным. За три дня до Рождества подставной человек Адольф снял деньги со счета «Семги» и принес их Боре, получив три тысячи вознаграждения.

Так Боря учился у Фридмана.

Между тем Иосиф являлся каждодневно, бился в истерику, грозился нанять нищих китайских иммигрантов-нелегалов, убивающих кого угодно всего за двадцатку, и Боре пришлось переключиться на оказание помощи ювелиру, задеиствовав в качестве исполнителя опять-таки Алика. Когда старуха отлучалась из дому, Иосиф с включенной рацией вставал «на стреме» у подъезда, а Алик злодействовал в апартаментах миллионерши, венком гоня котов по углам. Движения веника согласно инструкциям мичуринца Бори носили строго крестообразный характер. В истечении недели такой дрессировки Алику достаточно было поднять руку, чтобы коты в ужасе карабкались на стены.

После проведения генеральной репетиции наймит Алик с постным видом заметил в синагоге тетке Иосифа, что, будучи человеком искусственным, обязан открыть ей нехорошую новость.

— Что такое? — обеспокоилась тетка.

— В вашем доме обитает зло, — замогильным голосом произнес Алик, усердно проворачивая в памяти зазубренный английский текст.

— Зло?

— Да-да. И оно съедает вас, — продолжал Адольф, с липя зубами плотоядно. — Вы ведь стали себя несважно чувствовать в последнее время? Взять хотя бы проблемы с желудком...

Старушка действительно с недавней поры мучилась поносом, ибо Иосиф и Алик обильно подмешивали ей в сахарницу сильнейшее слабительное.

— Но дома у меня никого нет, — возражала старушенция. — Я одинока!

— Две злые силы, — вещал Алик, — два исчадья...

— У меня только котики. Два милых котика...

— Их надо посмотреть. — Алик поднял палец.

Далее старуха действовала согласно рекомендациям доброхота Адольфа. Голодные коты, вылезшие встретить хозяйку, замерли, узрев ее в нехорошей компании превосходного знакомого им мучителя, но, как и было рассчитано, бежать не собирались, уповая на авторитет заступницы. Дрожащими перстами старая женщина, внемя указаниям Алика, начертала в воздухе крест. Узрев знакомое движение, су-



и расценкам  
рос на пред-  
Адольф снял  
в три тысячи

я в истерике  
елегалов, убо  
рилось пер  
овав в качес  
отлучалась  
стреме» у по  
лионерши, ве  
пасноinstrу  
ый характер  
Алику дос  
е карабкался

аймит Алику  
что, будучи  
шую новость  
тым голосом  
азубренный

Адольф, спр  
жно чувствов  
желудком...  
ы мучилась  
ей в сахарн

ажала стар  
а исчеза...  
котика...  
палец.  
екомендация  
рстить хозяй  
одно знаком  
ть не собира

лящее неприятности, коты, пробуксовав когтями по паркету, слов-  
но бы испарились в некоем нуль-пространстве.  
Старуха колом пала в длительный обморок. В последний мо-  
мент падения тело ее подхватили заботливые руки племянника  
Иосифа.

Котов спешно возвратили Борису, а следующим вечером радо-  
стный ювелир, на чье имя вновь было переписано завещание,  
расплачивался со своими спасителями. Две тысячи как исполни-  
тель получил Алик, Борису же, как автору гениальной идеи, при-  
читалось восемь.

Вечер в складчину провели в бразильском кабачке «Кабана  
Кариоко», неподалеку от Таймс-сквер. Пили пиво, ели экзотиче-  
ские бычьи хвосты в кисло-сладком соусе, жаренных в оливковом  
масле креветок и — восхваляли Америку.

— Настанет день, — говорил Боря, — куплю себе виллу и устано-  
влю на лужайке мачту с флагом. Как патриот. И каждое утро буду  
его на веревке... Вот так!

— Ты прав, — кивал Иосиф, обгладывая костяшку хвоста.  
На текущий момент Алик тоже испытывал любовь к Америке  
и даже намекнул Боре, что на место в подвале будущей виллы  
после всего совместно пережитого он уже рассчитывает, приче-  
м как на бесплатный вариант, и в свою очередь согласен бесплатно  
поднимать вместо Бориса звездный флаг полосатый, и это не  
секрет...

Алик уже всерьез уверился в Бориной хватке и в светлом  
американском будущем своего приятеля.

Разъехались за полночь. Иосиф укатил по какому-то позднему  
спраделцу в Куинс на такси, Боря и Алик, не изменяя привычкам,  
вошли с выхода на перрон сабвея, игнорируя гневные восклица-  
ния, доносившиеся из будки кассира, ибо высунуться из будки  
кассир бы все равно побоялся: полиция поблизости не ошивалась,  
поезд уже подходил к станции.

В пустом вагоне на них напали грабители.

Испугавшийся Алик полез в карман, не отводя застывшего  
взгляда от нацеленного в него ножа с широким лезвием, но Боря,  
веркая неистовыми очами, с напором заорал:  
— Мы рашн! Ноу мани!<sup>1</sup>

Грабители недоуменно переглянулись, оценили атлетическую  
фигуру Бориса, его патологическое нежелание платить и отстали,  
бйдя на следующей остановке.

— Один в Бруклин не поеду, — заявил после их ухода Алик.  
— Ну тогда давай ко мне, в Бронкс, — согласился Борис. —

постелю на кухне.

<sup>1</sup> Мы русские! Денег нет!



По пути в Бронкс Алик поведал Боре историю о своем незадачливом круизе и о бриллиантах Фридмана, представляющих собой невероятное состояние.

Боря, как всегда, соображал быстро. Сегодня же он напишет письмо Мише Аверину, а завтра депеша с okazji уйдет в Москву. Оборотистый дружок наверняка озаботится проблемой изъятия у Фридмана-младшего этих замечательных камушков. А чтобы к тому имелся дополнительный стимул, Боря попросит прислать Мишины фотографии. Цветные, в фас. Образцы присовокупятся к депеше. А через недельку получит друг Мишель отлично сработанный умельцем американский паспорт с именем реального человека и со своей физиономией... А уж с таким документом вполне не сможет добраться он в город Нью-Йорк из третьей страны. Стимул!

Благодетель Фридман-старший при успешном завершении операции оказывался сильно пострадавшей стороной, но Боря утешался прочно усвоенным принципом американской деловой жизни: мол, ничего личного, просто бизнес... Или, как говаривал темный Иосиф: что я могу сделать.

### МАРИНА АВЕРИНА

После разговора с братом Марина всерьез призадумалась. То, что предлагал Михаил, пугало, но и притягивало. В обмен на ложным и меркантильным родственничком вознаграждение ей не верилось, а потому возникла идея перехватить инициативу.

По средам Фридман ужинал в «Пекине» со своими приятелями и охранниками, и как бы случайная встреча произошла в этом дорогом ресторане, пародирующем экзотический блеск Востока, в устоявшейся здесь в последнее время атмосфере полубогемной-полупреступной злачности. Как и рассчитывала Марина, Валерий подошел к ней сам, поклонился шутливо, но и корректно, Марины, находилась еще одна дама, представившаяся Фридману под именем Джейн.

— Присаживайся, Валера, — произнесла Марина беззаботно и дружелюбно. — У нас тут девичий ужин... Показываю нашей американской гостье островки более менее цивилизованной жизни в столице дикарской страны...

— Какая же я гостья? — мягко возразила Джейн. — Я... своя. И с туристами прошу не путать... Я здесь живу.

— Живешь... Ирреальной жизнью. — Марина кивнула одобрителем Фридману, потянувшемуся к бутылке с шампанским, чтобы наполнить бокалы дамам. — С кредитными карточками, под крышей посольства, с казенным «Вольво»... — В сторону Фридмана



своим незадач-  
ливых собор.

же он напишет  
уйдет в Москву  
блемой изъять  
ушников. А что  
просит присла  
и присовокуп  
ль отлично сра  
м реального ча  
кументиком в  
из третьей стр

ом завершении  
оной, но Боря  
нской деловой  
как говарива

ез призадумал  
нтивало. В обе

вознаграждени

тить инициатив

со своими при

ая встреча пр

окзотический

ия атмосфере

считывала Мар

утливо, но и к

есть к столу, г

едставившаяся

есла Марина

ужин... Показ

нес цивилизова

разила Джейн

десь живу.

Марина к

также с ш

карт

она как бы и не смотрела, но реакцию его отслеживала цепко. Пока все шло безукоризненно, и Валерий, конечно же, в полной мере оценил и манеры Джейн, и ее типичный англоязычный акцент, косметику, прическу, кольца от западных ювелиров... Ни малейшего намека на то, что Джейн — Мавра, одна из бандерш Марины, подруга ее и компаньонка, в очередной раз прибывшая по своим делишкам в Москву. Мавра была замужем за англичанином, несколько лет прожила в Чикаго, язык выучила великолепно, да и во всем, чем занималась, как Марина заметила, проявляла добросовестнейший и тонкий профессионализм. Именно ей отвелась главная роль в операции с бриллиантами Фридмана.

От Валерия последовал естественный вопрос.

— Вы... в том смысле... — оглянулся на Марину, — работаете в посольстве?

— Да, — отозвалась Джейн нехотя. — Перебираю бумажки.

Одна из сотрудниц посольства действительно носила имя, присвоенное на сегодняшний вечер международной аферисткой, по другой Марины еще со школьных лет.

Выпили шампанское, Фридман извинился, ушел к своему столу, где около часа беседовал с различными людьми — подходящими и уходящими, а после, оставив остатки ужина своре охранников, вновь вернулся к Марине с двумя бутылками великолепно-го итальянского вина, купленного в соседнем с «Пекином» валютном магазине.

— Позвольте, девочки?

Девочки позволили.

Началось шоу: через горящие обручи прыгали ловкие китайцы, демонстрировались схватки с палками и мечами, мелькали бедра танцовщиц в мигающем разноцветье бликов; а за столиком у входа в ресторан шел непринужденный разговор двух дам и одного джентльмена...

— Домой не скоро собираетесь? — спрашивал Валерий Джейн.

— Должна улететь через неделю дней на пять...

Реальный прототип и в самом деле отбывал на родину в краткосрочную поездку, и этот факт Фридман мог проверить по компьютеру.

— А я тоже вскоре в ваши края собираюсь.

— Командировка? — В голосе Джейн промелькнул интерес.

— Я, видите ли, эмигрант...

— Уже прошли интервью?

— Давно. Но надо утрясти кое-какие дела, отправить контейнер...

— О, с контейнерами, я слышала, колоссальная проблема. Очевидно, на годы.





— Справимся,— сказал Фридман.— Пусть это будет моя самая большая проблема. В жизни.

Когда заиграл оркестр, он пригласил Марину на танец.

— Слушай,— прошептал, склонившись к ее плечу.— Говорю вполне серьезно: несмотря ни на что, наши отношения не закончены. Однако это — лирическая сторона дела, о ней позже... И ее, кстати, я без лишних слов подтверждаю поступками. А теперь ответь: она, Джейн, ну... нормальная баба? В смысле, по делу...

— Вполне. Делаем кое-что...

— То есть?

— Нужны ей там... рублишки для скупки всякого старья, вот и помогаю. Картины интересуют, Фаберже...

— А как с провозом?

— Очень стойкий дипломатический иммунитет, понял, дорогой?

— А... поговорить на такую тему?

— Не знаю. Она не из тех, кто за все хватается.

— А ты объясни: не фуфлыжники с ней дело иметь будут...

— Валера, сейчас все пошли крутые дальше некуда, сам знаешь. Ну... поговорю. Только о чем?

— Камушки.

— Спрошу.— Марина равнодушно повела плечами.

— И учти.— Фридман помедлил, закусив губу.— Твои они, ка-

мушки. Сам тебе если не поноси...

— Милый...—

завское в кров...

страмь любовь

ного порыва. А

рбы.— Не над

Ресторанный

и себе скоро

за дня — кор

градском шосс

— Мне необ

жности. В аз

станет такая

— Сто тыся

ты, вперед.

ая иконка...

тересует, ра

— Одобряю

тысяч...

— У меня м

Где





дет моя самая мушкетер. Сам тебе их отдам под полное доверие. И в Америке — если не поносишь их, то на них поживешь...

— Милый... — Она поцеловала его в щеку. — Что с тобой? Шампанское в крови играет? — Участливо заглянула в глаза. — Или впрямь любовь? Но что есть любовь? Это — переоценка сексуального порыва. А может, неуклюжая ложь? — Закрывает пальцами его губы. — Не надо. Ни камушков, ни слов... Просишь — поговорю. Ресторанный вечер отгремел, Фридман, проводив дам, пожелал им и себе скорой встречи и — не ошибся: встреча состоялась через два дня — короткая, деловая, в суете будничного дня, на Ленинградском шоссе, в машине.

— Мне необходимо вывезти пакет, — сказал Фридман. — В нем ценности. В аэропорту Нью-Йорка вас встретят. Во сколько мне встанет такая услуга?

— Сто тысяч, — без запинки ответила Джейн. — Русскими рублями, вперед. Не знаю, что в пакете, но, наверное, там не деревянная иконка... В любом случае стоимость содержимого меня не интересует, равно как и меньшая сумма гонорара.

— Одобряю вашу точку зрения, — кивнул Валерий. — Правда, сто тысяч... — У меня масса предложений, — перебила его Джейн. — Смотрите сами.

— Где вам передать пакет? — спросил Фридман.



— Серьезный вопрос, — озадачилась Джейн. — Мы должны встретиться чисто... Без хвостов. Я... все объясню Марине. И пожалуйста, не таскайте в тот день своих людей с собой. Наоборот — пускай они обеспечат вашу пропажу из какого-либо поля зрения, если таковое имеется. Мне вас грабить резона нет, как понимаете.

— Судя по компьютеру, — сказал Фридман, — время у нас еще имеется, детали продумаем.

— Проверочка? — безучастно усмехнулась Джейн.

— Так, баловство, интереса ради...

— Валерий, — произнесла Джейн строго и доверительно. — Вы узнаете, что о ваших проверках может стать известно иным проверяющим инстанциям? Затем. Я заинтересована в вас не меньше, чем вы во мне. Мне необходимы ваши связи здесь, в Союзе. А вам — мой статус. Так что не тряситесь за свой пакет, хотя бы в нем и сокровища всего мира...

Она крепко, по-мужски пожала руку Фридмана и, сев в свою машину с дипломатическим красным номером, уехала прочь. С нею уехала и Марина, заплатившая за изготовление этого номера рукодельнику-кустарю изрядную сумму. А Фридману очень хотелось, чтобы Марина осталась, очень... Впрочем, успокоил он себя, объясниться успеется. К тому же сегодня тяжелый день, оеготня. Слов-то нормальных не подберешь, мозги набекрень... Нет, иссушивают все-таки денежки и душу, и мышление, коробят их, как наркотик...

## БОРЯ КЛЕЙН

Утром, приехав как обычно к Фридману, Боря застал его в «деловой части» подвала, в домашнем офисе, среди телефонов, факсов и компьютеров.

Подняв на Борю пронизывающий взор, шеф изрек:

— Паспортишко выписан?

— Как и приказывали, — кивнул Борис, — вчера получил. Волчий билет. Постоянно проживающего. Лица без гражданства. Но все равно лучше, чем серпастый-молоткастый.

— Завтра вылетаешь, — произнес Фридман. — В Германию. На день. Во Франкфурт-на-Майне. Ночь в отеле компании «Люфтганза». Место приличное, несколько ресторанов, кровать «кинг-сайз»,<sup>1</sup> мини-бар, кабельное телевидение. Как выйдешь из порта, увидишь «вэны»<sup>2</sup> с названием отеля по борту — не ошибешься. Они-то тебя до койки и доставят. Переночуешь, а утром снова в порт. Вопросы есть?

<sup>1</sup> Королевский размер

<sup>2</sup> Микроавтобусы



— Есть, — сказал Боря. — Цель?

— Возьмешь посылочку, — сообщил Фридман. — Транзитную, из Союза.

Значит, бриллианты в Германии?.. Борис проглотил вязкую слюну беспомощной досады. Вспомнился фальшивый американский паспорт, еще вчера высланный Михаилу, письма с прожектами, тайно переправляемые в далекую Москву... Насколько же жизнь внезапнее в своих решениях и вывертах и насколько неуязвимы и удачливы сытые и сильные..

— Спасибо, — проронил он тихо.

— За что? — Семен кашлянул, вглядываясь в монитор компьютера.

— За доверие. Прикарманю вот так посылочку, ну и...

— И?.. — обернулся к нему Фридман. — В посылочке, положим, миллион, и ты с миллионом в Германии. Но миллион-то не наличными, его в наличные реализовать надо. После легализоваться под чужим именем. Думашь, чепуховые задачки? Но и реши их, все равно дурак ты, коли мыслишь, что, имея миллион и ничего не делая, можно так уж и всласть пожить. Нет. Проще, Боря, работать у меня, заколотить этот миллион постепенно, однако увсеренно, многому научиться и... смотреть на мир с высоты птичьего полета, а не из тараканьей щели.

— И за проповедь благодарю, — ответил Боря. — Но в проповеди своя логика, мудрая, а есть логика иная, тех, кто корыстолюбив до безрассудства.

— Согласен. Но имею и на сей счет аргументы. Во Франкфурте тебя на самолет посадят, а тут встретят... Так что все твои «спасибо», полагаю, относятся к полному тебе доверию только на время парения над Атлантикой. Уразумел? А сейчас дуй в германское консульство — Протянул Борису обрывок бумажной полосы с телекса.

Борис прочел:

— Фирма «Процессинг систем» вызывает к себе специалиста по нелинейным уравнениям доктора Бориса Клейна для научной консультации в филиал фирмы...

— Телекс в консульство уже дан, — продолжил Фридман. — Визу получишь без задержки.

Выйдя из дома, Борис остановился у своего «Линкольна» и, облокотившись о крышу автомобиля, как-то грустно и ни о чем призадумался, глядя вокруг.

Тихая улочка Манхэттен-Бич с односторонним движением. Особняки один другого краше — от наисовременных с тарелками антенн космической связи до сказочно-средневековых, словно из датских и шведских преданий. Серебристые ели, по линсечке подстриженные кустарники, лужайки перед вылизанными фасадами.



И — золотая, ослепительная ширь океана, заполонившая горизонт. Обыденная, в общем-то, картина. Дай ему посмотреть на нее несколько лет назад — вероятно, не поверил бы такому счастью. Здоров, сыт, при деле, полный бумажник долларов да и «Линкольн», который никакому московскому барыге даже во сне не снился... А сейчас это явь. Скучная и по большому счету никчемная. Прав хитрый Фридман. Никуда его посылочка не денется, и полетит Боря во Франкфурт, и привезет все, что положено, и будет послушен и раболепен. Ибо все финиши пройдены и рекорды поставлены. Есть семья, деньги, работа, есть схема жизни. Очень жесткая. Как глубокая российская колея. Он потратил столько сил и нервов, чтобы попасть в нее, что уже никогда не рискнет вырваться в какие-либо иные просторы... Он презирает этот затрапезный Брайтон-Бич, но закон Брайтона настиг его, как ковбойское лассо упрямого бычка, и повязал намертво. Да и чем отличается он от обитателей русскоязычного гетто? Разве спецификой бизнеса. Все. Теперь — однообразный путь в колее.

У знака «стоп» при выезде на главную дорогу он остановился, откинувшись по инерции в сиденье. Вспомнил наизусть инструктора автошколы: на экзамене перед данным знаком ты должен обозначить мягкий, но явный «откат», «фул-стап»<sup>1</sup>. Затем осмотреться. Будешь лихачить — срежут сразу.

Да, он запомнил. Он становится дисциплинированным — боязливым на этом свободном Западе. Как все. Он уже боится законов, штрафов, потери работы и поисков ее...

Он крупно влип. Но, может, так оно даже и лучше.

### МАРИНА АВЕРИНА

Все произошло крайне просто вопреки затейливым схемам, разработанным Маврой, где фигурировали варианты отхода, наем боевых сил, должных отрезать в случае какого-либо инцидента охрану Фридмана, наконец, привлечение к операции брата Михаила, владеющего, по его словам, средствами медикаментозного воздействия...

Валерий внезапно приехал к Марине утром, без предупреждения, отвез ее позавтракать в кооперативное кафе, без умолку говорил о том, что в течение недели заключит с ней брак, ибо плохое прошлое забыто и нечего о нем вспоминать; далее просил организовать срочную встречу с Джейн, поскольку сегодня вечером должен отбыть на неделю по делам из Москвы, и, поддав-шись на его настойчивые уговоры, Марина, набрав номер, сообщила Мавре:

<sup>1</sup> Полная остановка



— Будем у тебя в четыре часа, жди.  
Некоторое время Фридман ездил по всяким организациям и фирмам, а после, отпустив на отдых своих мордухаев, как их определила Марина, сказал:

— Все. Теперь свободны, едем.  
— А...

— С собой, — упредил он ее вопрос. — Вручу твоей подруге лично. И дам ценные указания. Куда рулить?

— Большая Грузинская.  
В крайнем случае, как решила Мавра, они засветят эту квартиру, принадлежащую одной из московских иностранок, ныне находящейся по месту своего постоянного проживания в Гамбурге, но иностранка не знает ни о Марине, ни о Мавре, равно как ни о подобранных к квартире ключах, и «уголовное» следствие наверняка зайдет в тупик. Марина уже сегодня скроется, а через неделю объявится в Берне, где база для нее подготовлена. Контрабанду бриллиантов Мавра брала на себя.

— Большая Грузинская? — переспросил Фридман. — У нее там квартира, у Джейн?

— Нет, квартира подруги, та сейчас в отъезде. А у Джейн... там у каждой стены по десятку ушей.

— Посмотри, чтобы не было хвоста, — сказал он. — И внимательно, а я пока поплутаю.

— Ясно, — не без удовлетворения согласилась Марина. Следить за хвостом наказывала ей и Мавра, правда, имея в виду стражников-мордухаев, но да что было их опасаться, когда бриллианты сами плыли в руки?

В районе Пресни долго плутали по узеньким переулкам, совершая рискованные обгоны.

— Поживем с тобою, Маринка, — говорил Фридман горячо. — Зимой во Флориду или в Мексику, летом — в Европу...

Ее раздражала его болтовня, равно как и он сам: волосатые пальцы, наметившаяся лысина, брюшко, вывалившееся из-под тугого ремешка змеиной кожи с позолоченной пряжкой, одрябшие щеки...

— Посмотрим, Валера, посмотрим...

— Заключим брак, а Джейн... ведь поможет с посольством, так? Чтобы со всяким рваньем в толпе не толкаться хотя бы... Публика там, доложу тебе... Сплошные крестьяне. Куда прут? Зачем?

— Беженцы, в республиках ведь ужас творится...

— Не только, авантюристов больше половины там... Ни профессии, ни языка, ни элементарной культуры... Они думают как: я, мол, хоть в мусорщики. А ты попади в мусорщики! Твердая зарплата, льготы... Концерны с миллиардными оборотами мусо-



ром заняты, с каждой квартиры, с каждого дома бабки срывают... В мусорщики они хотят, ха!

Выйдя из машины, Фридман вытащил из-под сиденья небольшой пластиковый пакет.

— Вот, — сказал. — Вся посылочка. И здесь же — сто штук сотенными. Как и заказывали.

Мавра, она же Джейн, встретила их со всей теплотой гостеприимства.

— Не голодны? Может, перекусите? Нет? Ну, тогда кофе как раз подоспел, и хороший коньяк есть... не против? — подмигнула Фридману.

— А... не против! — в тон ей игриво отозвался Валерий. И отправился мыть руки.

— Как насчет хвоста? — шепотом спросила Мавра Марину.

— Никакого. Крутились так... чуть тачку не кокнули.

Вошел Фридман.

— О чем шепчетесь, девушки?

— Валерий, — произнесла Мавра подчеркнуто убедительным тоном. — Я хотела бы все-таки попросить вас показать мне груз... Я боюсь наркотиков. В «Кеннеди» на сей счет очень квалифицированные службы. И от них не спасает даже дипломатический паспорт.

— Бог мой! — воскликнул Фридман. Наклонился, достал из пакета два свертка. — Сто тысяч. — Передал первый сверток Мавре. — А тут... — развернул бумагу.

Марина увидела переложенных ватой миниатюрных черепашек с бриллиантовыми глазками, крокодила с золотой чешуей, орла из черно-зеленого камня.

— Что это? — голос Мавры невольно дрогнул.

— Фаберже. — Фридман усмехнулся. — Замечу: увы, фальшивый. Но уйдет как подлинный, без сомнений. Проверено.

— Сто тысяч за провоз туфты? — не удержалась Мавра от жаргонного словечка, хотя акцент и ровность интонации выдержала.

— Ну... давайте откровенно. — Фридман откинулся в плюшевом кресле. — Ваша услуга безусловно стоит много меньше, но... я щедрый парень. Кроме того, хочу посмотреть, каким выйдет наш первый контрабандный блин...

Мавра вкрадчиво улыбнулась:

— Блин... говорите?

— Ага. Это игра слов на основе ну... не пословицы, а как там...

— Несу коньяк, — персбила Мавра. — А вы пока потанцуйте. — Подойдя к магнитофону, нажала клавишу. — Кстати, сейчас сообщу кое-какую закуску...

Фридман протянул руку Марине — беззаботным, разбитным движением.



ывают...  
и неболь-  
сто штук  
гостепри-

фе как раз  
подмигнула  
ерий. И от-  
Марину.  
ли.

ительным то-  
мне груз...  
квалифика-  
оматический  
ся, вынул из  
сверток Мав-

ых черепашек  
ешуей, орла  
увы, фальше  
верено.

лась Мавра  
интонации  
лся в плюше-  
ныше, но... я  
ким выйдет

вицы, а как  
пока потанцуй-  
стати, сейчас  
отным, рэп-

Испытывая сильнейшую досаду и нервную дрожь в ногах, Марина с трудом заставила себя ответить кавалеру, трижды ею проклятому в душе, призывной улыбкой. Прижалась к Фридману, взглянув на Мавру из-за его плеча.  
Глаза подруги Мавры были ясно-светлы от злобы и уже беспово-  
отно принятого ею решения...

### ФРИДМАН-СТАРШИЙ

Как полагал Семен, день выдавался удачным: пришло письмо из компании, торгующей типографским оборудованием, о перечислении посреднического аванса за подписанный в Москве под контролем брата Валеры контракт; Борис вылетал из Франкфурта, и, наконец, сегодня под высокий процент возвращался долг неким Дональдом Вайсом — человеком, занимавшимся в Манхэттене проституцией.

Дональд, седобородый, с внешностью пожилого английского герцога, вылез из-за руля своего «Порше» на условленном месте — у ресторана «Одесса» на Брайтоне. Невзирая на ливший безжалостно дождь, гордо двинулся в своем ослепительно-лощеном костюме к машине Фридмана и, сев рядом с ним, без предисловий о погоде и здоровье сказал:

— Семен, наличные в «Порше», я в состоянии полностью рассчиты-  
таться, однако прошу об услуге...

— Необходима отсрочка, — понятиливо продолжил Фридман за собеседника. — Дополнительные две-три тысячи гарантированы, так? Нет, Дональд, у тебя сплошные задержки, мне надоело.

— Сыграем иначе, — отозвался Вайс. — Кредит мне необходим на два дня. Оставляю залог: три фунта кокаина. Если опоздаю хотя бы на час с выплатой...

Наркотики. Фридман не раз сталкивался с этим бизнесом, брезговал им, да и побаивался, однако в данной ситуации риска не усматривалось, а выгода выходила очевидной: так или иначе он оказывает Дональду услугу, а Дональд — человек благодарный; ну а в случае чего, если заложенный кокаин придется продать, невозвращенный долг перекроется с лихвой...

— Качество? — спросил Фридман.

Дональд лишь укоризненно взглянул на него. Фридман в свою очередь оглянулся на двери «Одессы», на рекламные фотографии местного усатого сочинителя-песнопевца за оконным стеклом. Вечером сюда нахлынет публика с Брайтона в дешевых бриллиантах и шубах до пят; начнется музыкальная полублатная ностальгия с эстрадки... Вот мрак! А ведь он тут когда-то едва ли не собирался посуду мыть или официантом за чаевые вкалывать... А о месте гардеробщика и мечтать не приходилось: надо же — с каждого клиента доллар чаевых!



Дональд вышел из машины, затем возвратился, положив сиденье полиэтиленовый пакет. Мягко хлопнула дверь.

Подняв руку в прощальном приветствии, Семен тронул «Кадиллак» с места, держа курс на заправку. Решил подрулить к «Майбойлу» на Кони-Айленд-авеню перед съездом на скоростную трассу, а после заехать в итальянский ресторанчик у залива Шипсхед-Бей, там подавали отменные ракушки с лимонным соком и крупные креветки в нежном густом соусе... Затем домой — взгреть Алику за хозяйственную недобросовестность ради профилактики, попить кофе и в его компании, а напоследок — встреча с Борисом в аэропорту.

На углу Кони-Айленд-авеню он притормозил, переведя рычаг управления передач в положение парковки: неожиданно захотелось бананов, гроздьями свисавших с одного из лотков овощной лавки... Привычно осмотрелся. Парковка здесь запрещалась, в полицейских поблизости не было. Двое стояли под эстакадой сабвея за перекрестком у входа в магазинчик самообслуживания «Пак-Мак» — оттуда все время что-нибудь воровали жуликоватые покупатели, так что полиция там паслась постоянно. Однако дистанция была велика, и опасности эти стражи порядка не представляли. Тележка-мотороллер с крытым верхом, на которой разъезжал писатель штрафных бумаг, только что продефилировала в поисках добычи вдаль, а потому Фридман, выйдя из машины, двинулся к овощному прилавку с вальяжной неспешностью. И нос к носу столкнулся с полицейскими, шагнувшими навстречу с противоположного магазина, где, вероятно, отсиживались от дождя. Но, узрев «Кадиллак»-нарушитель, как пауки, ринулись к жертве...

Сколько же вас, сук, на Брайтоне развелось, подумал Фридман, спешно впрыгивая за руль, опуская рукоятку передач в положение «d» и нажимая на газ...

Машина рванулась вперед, Фридман крутанул руль вправо, выворачивая на широкую Кони-Айленд-авеню, но подвела скользкая дорога: тяжелый автомобиль занесло, ударив левым задним крылом в параллельно идущий «Форд», и носом развернуло к тротуару. Двигатель заглох.

Фридман не успел потянуться к ключам зажигания, как вдруг увидел нацеленные в него пистолеты, искаженные злобой и решимостью физиономии полицейских и уже через считанные секунды стоял лицом к стене у входа в копировальную мастерскую «Ксерокс», чувствуя, как его обыскивают опытные руки.

Какая глупость... Нелепость, идиотизм... Что бы ему грозило, не побегил он от этих ментов? Максимум — тридцатник штрафа. Нет, дернулся! Сработал эмигрантский инстинкт, когда за этот тридцатник он убивался на черной работе весь день... Сработал механически, слепо, и так же слепо он шел несколько минут назад

затуманенной банановой  
лицом на переднем сиде  
важным лицом по  
судье, будто убежал  
нет отпечатков  
Но как объяснить  
за пакет? И в  
серьезна  
букл

Он даже не поня  
зрину за талию, чу  
сел, обмирая от лю  
и шеи, и вдру  
и бессилия п  
затем вернулось с  
голове, резью в к  
Он лежал на полу  
веревкой, с на  
на перед глазами  
Джейн. Сосредот  
— одинаково м  
ль: за что, почему  
змышчал через но  
— Если слыши  
зейн. Без акцент  
зори: где камни,  
через тебя спра  
которым ты по го  
ль для ногтей...  
лера! Будешь?  
зю... Будешь?  
Фридман кивн  
Пластырь отор  
завь, потекшую  
— Отважные  
моя голосом.  
ройте... Кста  
— Ты по дел  
иначе.



положив на  
ру.   
окул «Кадил-  
улить к «Мо-  
стную трассу.  
Шипсхед-Бей  
ом и крупный  
треть Алика  
ктики, попи-  
орисом в аэро-

переведя ры-  
киданно захо-  
лотков овощи  
запрещалась,  
д эстакадой с  
служивания «П-  
уликоватые по-  
Однако дистан-  
не представля-  
оторой разье-  
ировала в поме-  
машины, дви-  
ью. И — нос  
тречу ему из о-  
т дождя, но,   
к жертве...   
подумал Фри-  
середач в поме-

утанул руль в-  
ю, но подвела  
ударив левым  
сом разверну-  
зажигания, к  
енные злобой  
без считанные  
ную мастерск  
ные руки.  
Что бы ему  
идцатник штр-  
г. когда за э-  
Сработал  
есколько

к злополучной банановой лавке, опрометчиво забыв о пакете с ко-  
каином на переднем сиденье, который сейчас обследует с радостно-  
изумленным лицом полицейский в черном плаще с желтыми,  
должными фосфоресцировать в ночи полосами. И теперь доказы-  
вай судье, будто убежал вовсе не из-за того, что в машине находил-  
ся наркотик, а из-за жалких тридцати долларов. Хорошо, на  
пакете нет отпечатков его пальцев, авось адвокат обыграет такой  
факт... Но как объяснить случившееся Дональду? И сколько тот  
заломит за пакет? И вообще... чем все закончится? А Боря?!  
— Да ты... серьезная штука, парень, — донесся до него голос  
с характерным бруклинским акцентом. — Повезло... нам!

### ФРИДМАН-МЛАДШИЙ

Он даже не понял, что, собственно, и произошло... Держал  
Марину за талию, чувствовал тонкий, прекрасный запах ее духов,  
видел, обмирая от любви и нежности к ней, чистую по-детски кожу  
щеки и шеи, и вдруг все поплыло в глазах, пришло осознание  
падения и бессилия перед этим падением... После — долгий провал.  
А затем вернулось сознание вместе с колко пульсирующей болью  
в голове, резью в кистях рук и лодыжках...  
Он лежал на полу раздетый, туго связанный прочной капроно-  
вой веревкой, с нашлапкой пластыря на губах. Расплывчатые  
пятна перед глазами постепенно оформились в лица... Марина  
и Джейн. Сосредоточенные, даже угнетенные, однако во взгля-  
дах — одинаково мрачная целеустремленность. Попытался спро-  
сить: за что, почему, с ума вы, бабы, спятили? — но лишь глупо  
промычал через нос.

— Если слышишь нас, кивни, — мерно и отчужденно произнесла  
Джейн. Без акцента. — Ага, слышишь... Тогда так, хочешь жить —  
говори: где камни, которые брату послать должен? Учти, Валера,  
серьез тебя спрашиваем, упираться будешь — пожалеешь... Утюг,  
которым ты по голове получил, сейчас уже греется, и щипчики  
есть для ногтей... А маникюр — вещь ох неприятная... Колись,  
Валера! Будешь тихо говорить, вежливо, без ора, тогда рот рас-  
клею... Будешь?

Фридман кивнул.

Пластырь оторвался вместе с кожей губы. Валерий слизнул  
кровь, потекшую по подбородку.  
— Отважные вы... дамы, — произнес еле слышно неповиную-  
щимся голосом. — На такое решиться... Только ведь глупость  
морозите... Кстати, как звать-то тебя, мисс липовая американка?  
— Ты по делу, по делу, без болтовни, — предупредила Мавра  
угрожающе.  
— Хорошо, без болтовни, — согласился Фридман. — Верьте мне



или не верьте, а камни уехали. Могу адрес дать, только вам туда и  
добраться. На три дня вы, девушки, опоздали, всего на три дня.  
А всех моих денег, дорожки, на день сегодняшний — тысяч двести  
дцать. Нужны? Дарю. А потому утюги, щипцы — напрасный и по-  
шлый номер. А пока не зарвались вы, даю вам шанс. И слово свое  
даю: претензий иметь не буду. Тебя, Мариночка, жаль. Прости, и  
дура ты. Я же серьезно с тобою насчет брака... всерьез, болван.  
Теперь мероприятие отменяется. Но обещаю: ни добра от меня не  
жди, ни зла. Давай сведем партию винчю. Режь веревки, дорогая  
и — разбежались. Повторяю, большой шанс нам даю, поверьте.

Мавра ударила его ногой в лицо.

— Заткнись, тварюга... — прошипела с яростью. — И гонор свой  
проглоти, понял?! Я тебе даю шанс, а не ты. Где камни?!

Фридман сжал зубы, чувствуя ломящую боль от удара в скулу.  
И надо же так нарваться... Ладно, главное — спокойствие. Каким  
образом эти крысы пронюхали о камнях? Хотя вопрос не так  
и важен. Даже если бы бриллианты имелись у него и поныне,  
ничего в данной истории они бы не изменили. Сегодняшняя его  
роль — однозначно роль смертника. И зря начал он... отказы  
и поучений... Стервы чересчур испалены и самим риском своих  
затеи, и неудачей... Надо иначе. Разговора все равно не получится.  
Игра идет ва-банк, и главное — затянуть время.

Следующий удар ослепил — мысок туфли врезался в глаз. Боль  
просто-таки произвела Фридмана, и он закричал. На рот тотчас же  
лег плотный лоскут пластыря. Неслись ругательства Мавры, исте-  
рические всхлипы Марины.

— Я не могу... Я уйду...

— Звони своему братцу хренову, — обернулась к ней Мавра. —  
Пусть везет шприц и лекарства, мы ему язык развяжем. И даду...

Марина вышла, мелькнул край ее платья в дверном проеме.  
«Угораздило же тебя так промахнуться, детка, — едва ли не  
с жалостью к ней подумал Валерий. — Как же не повезло тебе, как  
же не повезло... И, наверное, я виноват в том, все-таки я... Возда-  
лось! За зло получил злом... И что теперь? Сколько времени,  
интересно? От силы прощел час. Значит, еще час остается... Если  
бы знали эти идиотки, что в машине построена радиостанция, и,  
услышав вопрос относительно маршрута поездки, охрана приехала  
к подъезду заблаговременно и сейчас сидит под окнами, наверняка  
зная номер искомой квартиры. Еще час, от силы полтора, а после  
сюда ворвутся, единым махом высадив стандартную хлипкую  
дверь, четверо вооруженных зверей и, застав хозяина в таком  
положении и состоянии... Эх, девушки!»

Мавра закурила сигарету, бросив спичку Фридману в лицо.

«А может, рассказать ей о последствиях? Нет, у этой лжеамери-



канки что-то, видимо, неладно с психикой, судя по дикости глаз и психопатической взвинченности... Марина пассивна, но она на повод у мегеры...»

Новый удар в голову.

— Говорить, падла, будешь?..

Фридман кивнул.

Вновь грубо, рывком оторвался пластырь.

— Твоя взяла, — прохрипел Валерий. — Только без утигов...

— Струсил? — Смешок с издевкой.

— Нет... Но... дай час на раздумье.

— Что?! — Опять удар. — Финтить вздумал?!

Фридман хотел выругаться, но вдруг почувствовал, что язык не повинуется ему. И с настороженным, внезапным пониманием уяснил какое-то новое и необратимое состояние, захватывающее все его существо... Исчезла будто бы в никуда боль, сознание стало прозрачным и как бы отдельным от него...

— Ма-а-ри-и-на! — услышалось из ватного, туманного далека испуганное и злобное одновременно. — Сюда давай! Чего-то с ним... это...

А потом раздался грохочущий, нарастающий звук. И кошмар кончился.

Был тихий закатный час пасмурного дня. Валерий стоял, облокотясь на крашенные серой краской поручни набережной, рядом с тупиком Кони-Айленд-авеню. Океан накатывал ленивую волну на серый песок широкого пляжа. Откормленные, как домашние гуси, чайки прохаживались важно у самой кромки воды.

А грохочущий звук принадлежал поезду, серебристой дугой скользившему по эстакаде над Брайтоном в дымно-розовом небе вечернего Бруклина.

«Так значит... сбылось!» — обожгла томительно-радостная мысль.

Какая-то часть сознания еще сомневалась в реальности окружавшего Валерия мира, но тут же убедительно различил он морские запахи, лица прогуливающихся людей, даже ячеи сетки, отгораживающей теннисный клуб от улицы, частокол счетчиков парковочного времени на обочине тупика... Он — в Америке. Да, сбылось. А что же за кошмар привиделся ему? Будто он связан, лежит в крови на полу, истязаемый... Ведь ему никогда не снились раньше кошмары, и вот же...

Мелькнул последний вагон поезда. Розовое небо становилось лиловым, неуклонно темнея. Темнея с пугающей быстротой. Уже и ночь... Теряются контуры домов, и ничего нельзя различить... Почему же столь скоро ты нагрянула, ночь, и почему ты таким связом-плотным, стремительным мраком наваливаешься на Нью-Йорк, на океан, на меня?..



## МИХАИЛ АВЕРИН

Звонок Марины произвел на Михаила впечатление ошарашивающее, будто его пырнули ножом.

«Похитить Фридмана! Девки сошли с ума!»

Осев в кресло, он замер с закрытыми глазами и лишь через минуту вскочил, обожженный дотлевающей до фильтра сигаретой. Вновь замер, глядя отчужденно на заставленную аппаратурой комнату.

Вот он — тот день, когда все может перевернуться с ног на голову. Что же... этот день не застал врасплох Мишу Аверина. Спасибо Дробызгалову за предупреждение о вероятном аресте, спасибо американским «почтальонам» Бориса и Марины, доставившим ему штатский паспорт и подтверждение, что ценности на руках у Фридмана действительно немалые, спасибо всем! Он, Миша-Мордашка, многое упредил, о многом позаботился. Красные червонцы превращены в зеленые, кубышка припрятана, есть ботинки с «бриллиантовыми» каблуками да и чемоданчик со всем необходимым для дальней поездки заготовлен... Вопрос: ехать ли сейчас на Большую Грузинскую? Марина просила привезти лекарства. Значит, Фридман молчит. Но о лекарствах-то он просто сболтнул, пурги подпустил, а сестрица и клюнула... А вдруг что-то и выйдет, вдруг раскрутится Фридман? Нет, надо ехать. Надо.

Напоследок решил проведать деда, сегодня с утра его не видел, как бы не занемог старик...

Свет в комнате деда не горел. Михаил раскрыл дверь и спросил громко:

— Спишь? — Но ответа не получил.

Нажал на клавишу выключателя. И мигом все пошло.

Старик был мертв. Видимо, смерть случилась еще прошлой ночью, а он, Михаил, только сейчас уясняет, что не слышал сегодня сквозь сон обычного гроыханья кухонной посуды и неверного стариковского шарканья по паркету...

Подошел к умершему. Поцеловал деда в лоб. С горькой благодарностью и отчаянием. Подумал, не коря себя за цинизм: «Вовремя, деда ушел. Да и тяжело бы тебе было в живых».

И, погасив свет, вышел из квартиры.

К дому Мавры подъезжать не стал, оставил машину в соседнем переулке. Подумав, пошарил под сиденьем, достав «ТТ», купленный по случаю неделю назад, послал патрон в ствол. Сунул пистолет за ремень. Мало ли что?.. Он не верил никому, допуская даже, что сообщницы могли затеять любую пакость и против него, ведь обстоятельства способны меняться с логикой внезапной и парадоксальной... А уж если затеяли что — «ТТ» пригодится. И тогда, не раздумывая, разрядит он обойму и в сестру родную, мразь эту, теперь уже все равно...



В дверь позвонил, как уславливались: два длинных, два корот-  
ких.

Мавра открыла незамедлительно.

— Миша, караул... — прошептала, безумно на него глядя. — Кон-  
чился он, сука, зараза, теперь хлопот... — Она закусилла костяшку  
кулака, болью отгоняя подступающую истерику.

— Тихо ты, — брезгливо проронил Михаил, проходя в квар-  
тиру.

В гостиной увидел скрюченное на полу тело Фрийдмана с развер-  
зтым как бы в немом крике ртом, забрызганный кровью паркет...  
На диване, уткнувшись лбом в крепко сжатые, белые от напряже-  
ния кулаки, безучастно сидела Марина.

— Ничего... не сказал? — кашлянув равнодушно, обернулся Ми-  
хаил к Мавре.

— Сказал, вывез три дня назад.

— Ну вы и даете, гестапо в юбках... — Михаил покачал голо-  
вой. — Совсем охренели. Главное, сами ведь хотели куш сорвать,  
а не вышло — сразу — ау, Миша! А чего теперь аукать? Чтобы  
труп вам помог закопать?.. — Он осекся, вытащив из-за пояса  
пистолет: в замке входной двери что-то заскреблось, после раздал-  
ся отчетливый щелчок, и тут же в прихожую буквально влетели  
трое парней: плечистых, в одинаковых кожаных куртках, высоких  
на толстой подошве кроссовках...

Михаил, мгновенно оттолкнув в их сторону Мавру, кувырком  
перекатился в соседнюю комнату, рванул на себя фрамугу окна и,  
не раздумывая ни мгновения, прыгнул с третьего этажа вниз на  
тазон, тотчас упав.

Вскочил. Боль пронзила правую лодыжку, но, скрипя зубами,  
он заставил себя побежать в сторону машины, не выпуская из  
рук пистолет. В голове мелькало: почему, как? Эти трое — из ма-  
фии, не милиция... Охрана Фрийдмана? Или его, Михаила, пас-  
ли? Или...

Сзади раздался шум двигателя приближающейся машины. Ми-  
хаил коротко оглянулся через плечо, увидев черный «Додж» с жел-  
тым номером, знакомую ему машину охраны Фрийдмана... Значит,  
подстраховывался Валерий, хотя и неудачно...

«Додж» двигался на Михаила, не тормозя и не отворачивая...

С абсолютным спокойствием, будто бы проделывал такое  
каждодневно, он спустил предохранитель и, присев на колени,  
сдвинул из «ТТ» по передним колесам, четырежды переместив  
пушку...

«Додж» повело в сторону, и, перевалив через бордюрный камень,  
машина с глухим хрустом и звоном битого стекла уткнулась в стену  
дома.

Не теряя ни секунды, Михаил бросился к своему «Жигуленку».



Повернулся ключ в замке зажигания, и, пропищав пробуксовавшими на месте шинами, автомобиль понесся прочь.

Через десять минут, преодолевая нервную дрожь, Аверин звонил из телефона-автомата Дробызгалову.

— Жснек, привет! — произнес он как можно беззаботнее. — У меня классные новости: Валера — твой со всеми потрохами... Детали — при встрече...

— Когда? — коротко спросил Дробызгалов.

— Да хоть сейчас... Только машину в гараж надо поставить.

— Подъезжай к управлению, я жду... — В голосе оперуполномоченного звучало нескрываемое волнение.

— О, давай так... — озадачился Михаил — Заеду за тобой, потом воткнем тачку в бокс и — ко мне. Чуть-чуть отдохнем. День был жуткий, мне бы стаканчик мартини не помешал... Как?

— Никаких вопросов.

— Тогда через пять минут спускайся вниз, я подъеду... А, вот что! Не забудь паспортишко мой...

— Паспортишко — после дела, — отрезал Дробызгалов.

— Правильно. Но я хочу знать, врал ты или нет, — тогда утверждал, будто бы все готово...

— Хватит трепаться... — Дробызгалова, видимо, начал раздражать этот слишком откровенный разговор по телефону. — Распустил язык... Убедишься, за меня беспокоиться нечего.

Когда Михаил подъехал к управлению, Дробызгалов уже стоял в ожидании на улице. Присев рядом на переднее сиденье, протянул Мордашке паспорт.

Михаил не торопясь изучил документ.

— Все в порядке? — Дробызгалов протянул руку. — Давай сюда и выкладывай свои новости.

Со вздохом Михаил вернул заветные корочки.

— Приедем ко мне, все по порядку и расскажу, — произнес он, держа курс в направлении гаража. — Знай самое главное: дело сделано.

— Надеюсь, — сухо кивнул Дробызгалов.

У гаража остановились.

— Я ворота открою... — Мордашка вылез из-за руля. — А ты въезжай...

Евгений покорно перебрался на переднее сиденье.

Когда нос машины впритык придвинулся к стеллажу, заваленному барахлом и запчастями, Дробызгалов, с хрустом, до упора подняв рычаг ручного тормоза, открыл дверь, намереваясь вылезти из «Жигулей», но тут же и оцепенел под черным зрачком «ТТ» смотревшим ему в висок.

На колени оперативного уполномоченного упали наручники. — Пристегнись к рулю, менток...



Пришлось подчиниться.  
Широкая клейкая лента «скотча» плотно легла на рот.

— Извини, обстоятельства изменились, — процедил Мордашка, обыскивая его. — Так, ключи от машины, мой замечательный заграничный паспорт, а ваше табельное оружие заберете со стеллажа... Когда — не знаю, но ночевать сегодня придется здесь. Что еще? Бумажник ваш мне не нужен, грабежом милиции не занимаюсь... Пожалуй, все. Пока.

Из-под груды старых покрышек в углу Миша достал пакет с валютой и ботинки с «бриллиантовыми» каблуками. Переобулся, со смешком глядя на вытаращенные глаза Дробызгалова за лобовым стеклом автомобиля. Со стеллажа снял чемодан, прикрытый от пыли упаковочной бумагой.

Постоял в тяжком раздумье. Затем, открыв дверь «Жигулей» и коря себя, привязал к рулю вторую руку Евгения, а шею на старом собачьем поводке укрепил вплотную к подголовнику кресла.

— Вот так оно понадежнее, — произнес удовлетворенно, не прижимая во внимание зверское мычание и хрюканье онемевшего поневоле Дробызгалова. — Не бойся. Смертного греха на душу не возьму. Дня через три позвоню в ментовку твою, хотя бы и из Берлина.

Он погасил в гараже свет и запер тяжелые двери.

Через пять минут такси уносило его в аэропорт. Ощупывая нывшую от неудачного падения ногу, Михаил размышлял, застанет ли он в Шереметьево-2 знакомую даму, твердо гарантировавшую места «на посадку». В крайнем случае придется звонить ей домой. Предстоит и звонок родственникам относительно похорон... Надо же, не сумеет даже деда похоронить, что за жизнь... А какая впереди? Кто знает... Не исключено, что сегодня придется ночевать в камере — ведь валюту и камни он вынужден везти на себе и выхода никакого... Ладно. Если в камере — значит, не судьба. А вдруг... вдруг и доведется пройтись ему по этому сказочному, из недостижимых фантазий Брайтону? Ах, если бы...

Через считанные часы на него уже смотрели проницательные глаза таможенника.

## БОРЯ КЛЕЙН

— Алик, падла, с кого получать двадцатник? — возмущался Боря, входя в столовую, где Алик тушил мясо к ужину. — Слышь, старший кок? Где шеф? Там меня проводили честь по чести, на шикарном иностранном «Мерседесе», а тут колупал до Бруклина на



вонючем отечественном «Шевроле». Хорошо, водила знакомый, с третьего Брайтона...

— Приятели расцеловались.

— А подарок? — спросил Алик вкрадчиво, но с напором. — Из-за границы?

— За мной, — сказал Боря, выкладывая на стол пакет из кармана куртки. — Где шеф-то, действительно?

— Должен, вроде, тебя встречать... — Алик повернул голову в сторону холла.

Дверь в дом, оставшаяся незапертой, отворилась, и на пороге появились трое людей: тип двухметрового роста в длинном модном плаще и двое полицейских — оба в затемненных очках, руки на рукоятках «кольтов».

Боря машинально потянулся к лежащему на столе пакету.

— Не двигаться! — усмотрев его движение, рявкнул парень в плаще, и пистолеты полицейских в ту же секунду направились в сторону Бори и Алика.

Капнул жир из чугунка в газ, и едко зашипело в наступившем безмолвии.

Тип в плаще произнес длинную, видимо, из официального ритуала фразу. Ни Алик, ни Боря толком ее не поняли. Что-то о правах и обязанностях.

Уяснив существование языкового барьера, тип задал вопрос попроще:

— Вы кто такие?

— Друзья... хозяина, — молвил Алик, глядя на чулок скошенными к кончику длинного носа глазами и машинально отирая руки о замасленный фартук.

Тип, подойдя к столу, взял в руки пакет.

— Ваше? — спросил в пространство.

— Мистера Фридмана, — отчеканил Борис.

Алик снял с себя фартук, выключил газ под чугуном.

Что-то случилось. Что именно, они не подозревали, но думали одинаково: шеф кончился, и опять началось прежнее — ни то ни се, шалтай-болтай...

— У меня, — произнес Алик внезапно, — чего-то из зеленых есть. Иду к маме. У нее квартира. Буду лежать на диване. До конца жизни. Жрать продукты с рынка, гулять и вообще... Надоело тут Боря...

— А я лично еще поборюсь, — отозвался Борис. — Я вот не унываю.

— Прошу говорить по-английски! — взорвался тип в плаще. Затем, развернув пакет и всмотревшись в его содержимое, раскрыл рот.

Вытряхнул и тюбик с...  
Боря записал...  
«Отправ...»  
он не подх...  
кооператор...  
Я поставил...  
что я поте...

Боря фи...  
изучаемую...  
— Мы ви...  
к Бернацко...  
рулоны.

Алик, всп...  
лишь ему о...  
— Good l...  
ремень.

Миша Ав...  
ра — каменн...  
подмывало...  
штадт», где о...  
деку, на стар...  
неподалеку о...  
вил, как под...  
ишно гостини...  
языке и — нь...  
За сорок мар...  
Месячная зар...  
инными катего...  
найдена рабо...  
смену, на пер...  
всестальная,  
На парапета...  
— Девушка...  
оставить ком...  
Девушка по...  
вглянула на...



Вытряхнул содержимое на стол: два рулона туалетной бумаги и тюбик с кремом от геморроя. Выпорхнула и записка, упав на пол. Боря записку услужливо поднял, успев прочесть ее текст: «Отправь своему обкакавшемуся передо мной братцу. К телефону он не подходит, по моим данным — скрывается. Ваши дружки — кооператоры в Союзе — банкроты и трепачи. В сырье им отказали. Я поставил завод, а платить им нечем. Твои камни — половина того, что я потерял. Спасибо вам! Вы очень дорогие родственники. С любовью. Дядя».

Боря философски взирал на туалетную бумагу, скрупулезно изучаемую полицейскими. Равно, впрочем, как и Алик. — Мы вынуждены вас обыскать, — обратился человек в плаще к Бернацкому, бросив брезгливый взгляд на распотрошенные рулоны.

Алик, вспомнив круиз, растянул тонкие губы в усмешке, понятной лишь ему одному. — Good luck!<sup>1</sup> — покладисто отозвался он и расстегнул на брюках ремень.

## МИХАИЛ АВЕРИН

Миша Аверин сидел возле фонтана у громады Кельнского собора — каменной сказки. Ныли ноги от долгой ходьбы по городу, подмывало отправиться в маленькую семейную гостиницу «Элштадт», где он вчера остановился. Гостиница располагалась неподалеку, на старой, уцелевшей после бомбежек прошлой войны улочке, неподалеку от набережной грязноватого быстрого Рейна. Представил, как поднимается по узенькой лестнице на второй этаж, идет мимо гостиничной библиотеки с книгами на недоступном немецком языке и — ныряет в чистейшие голубые простыни... И спит до утра. За сорок марок. Одуреть, коли вспомнить советский коэффициент. Месячная зарплата профессора. Впрочем, пора мыслить и считать иными категориями. К тому же прошедший денек выдался на славу: найдена работенка по упаковке продуктов в магазине — сотня за смену, на первое время хватит. Что потом — неизвестно. Работа нелегальная, квартиры нет, будущее — в тумане.

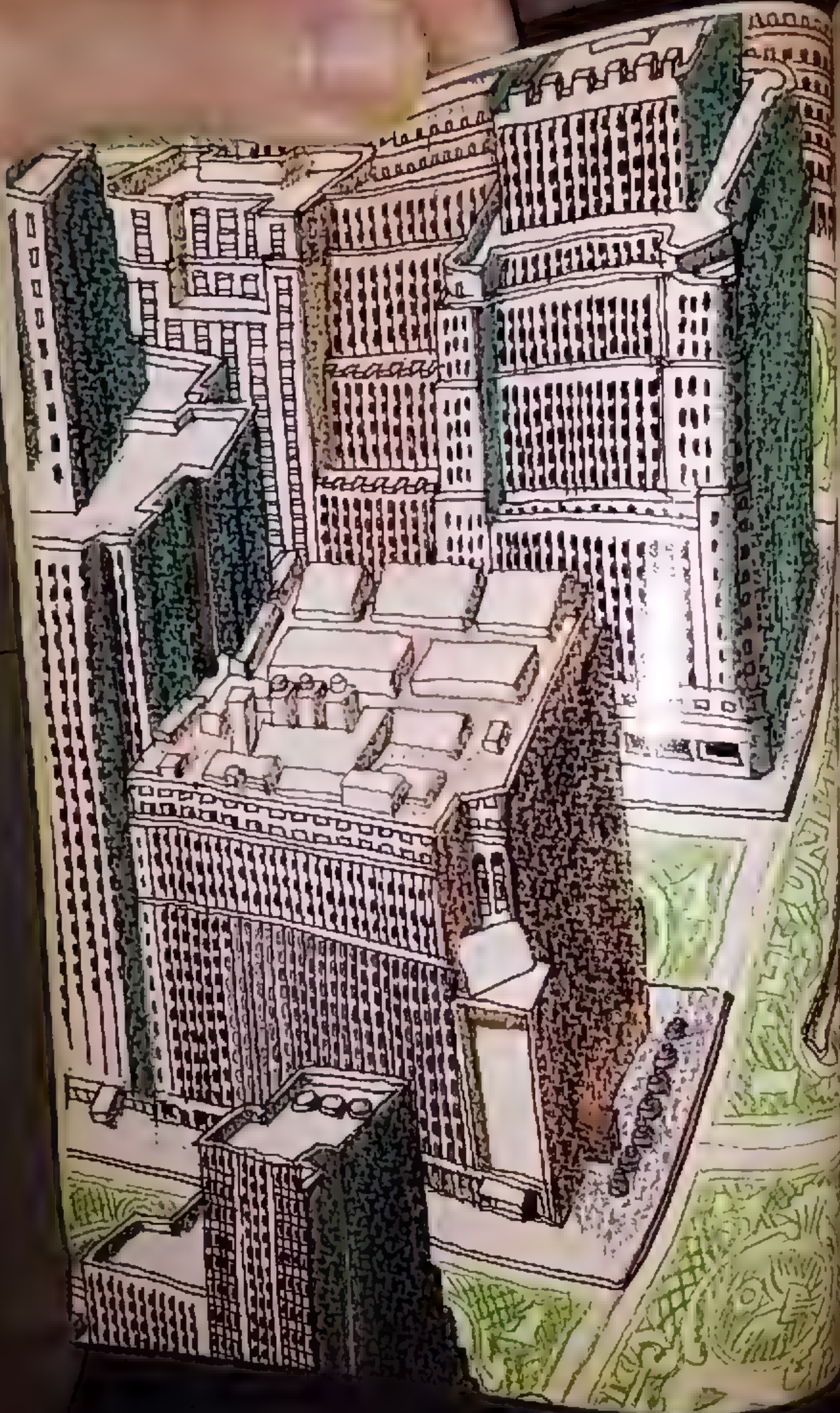
На парапет возле него присела красивая японка.

— Девушка, — спросил он ее на английском. — Могу я вам составить компанию?

Девушка поспешно приподнялась, странно, как на сумасшедшего, взглянула на Михаила и ушла прочь.

<sup>1</sup> Полная остановка





— И хрен с  
доступных мо  
Рисовали и  
площади перед  
ые возле сво  
если пиво из б  
таки в надежд  
расставаний б  
— Все лучш  
лучше...

Он очень пр  
предварительн  
Встал, побр  
Он думал. Д  
останется. Тут  
ятная. Хотя

Миша хотел  
поверит деесп  
Миши звуча  
ытшебный Бра  
там счастливы  
шпанское с  
уости, не гов

Миша и не пр  
хостом «подзе  
елькнет ни ед  
еся краешек

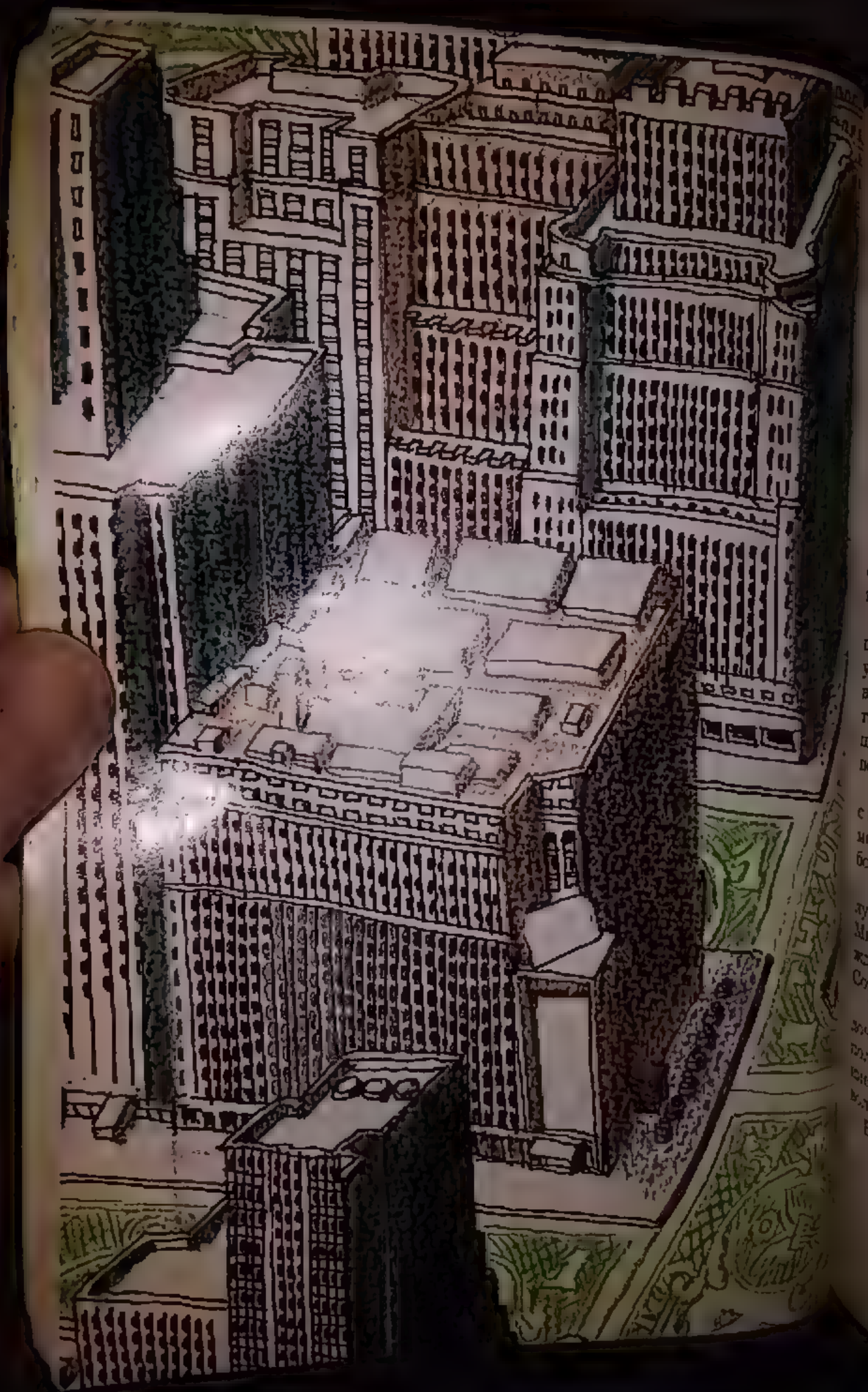
Здесь, в Кел  
туца, хороше  
Миша того не

И ужас п  
Светов, куда  
Чем же прит

ной символи  
боя для и  
для несчаст

вопросах и





— И хре  
доступных  
Рисовали  
площади пер  
ные возле с  
пили пиво из  
таки в надеж  
расставаний  
— Все луч  
лучше...

Он очень п  
предваритель  
Встал, поб  
Он думал.  
останется. Тут  
явная. Хотя

Миша хотел  
проверит деес  
у Миши звуча  
волшебный Бр  
там счастливы  
шампанское с  
помощи, не гов

Миша и не пр  
сместом «подзе  
мелькнет ни едн  
боем краешек з

Здесь, в Кель  
лучия, хорошег  
Миша того не ве  
жда. И ужас по

Светов, куда со  
Чем же притя  
мочной символич  
голем боя для ис  
нем для ненасыт  
в-ла?

В вопросах и е



— И хрен с тобой, — произнес Миша ей вслед, с тоской вспоминая доступных московских красавиц.

Рисовали цветными мелками портреты нищие художники на площади перед собором, собирая подаяние за талант в расставленные возле своих произведений тарелки; неподалеку на лавочке пили пиво из банок и бренчали на гитарах какие-то бродяги опять-таки в надежде содрать мзду с прохожих; шумел суетой встреч — расставаний близлежащий Кельнский вокзал...

— Все лучше, чем в Сибири, — произнес Миша, вздохнув. — Все лучше...

Он очень прозорливо представил свою сестру Марину в камере предварительного заключения и — содрогнулся.

Встал, побрел в сторону наберсжной, к отелю.

Он думал. Думал, приходя к выводу, что тут, конечно же, не останется. Тут он чужой. И все чужое. Жестокая Германия. Непонятная. Хотя и красивая, и благоденствующая.

Миша хотел в Америку. Он немедленно уедет туда, как только проверит дееспособность присланного Борисом паспорта. В ушах у Миши звучали эмигрантские мелодии и напевы, и мнился ему волшебный Брайтон-Бич, где всем, как он, наверное, и место, и все там счастливы, дружны, пьют в блеске витрин и бриллиантов шампанское с русской водкой и уж всегда готовы протянуть руку помощи, не говоря об элементарной моральной поддержке...

Миша и не представлял себе маленькую, полутрущобную улочку с мостом «подземки», тесные ресторантики, поток прохожих, где не мелькнет ни единого русского лица, — очерченный океанским прибоем краешек задворок Америки.

Здесь, в Кельне, Миша находился в центре культуры, благополучия, хорошего вкуса, традиций и даже большего изобилия. Но Миша того не ведал. Мишу влекла американская сказка. И надежда. И ужас перед оставленной им, проклятой Богом Страной Советов, куда собирался сейчас некто Алик Бернацкий, чудаков.

Чем же притягиваешь ты, Америка? Своей счастливой и загадочной символичностью для несчастных, мятущихся и убогих? Или полем боя для истомившихся неистраченной силой? Или насыщением для ненасытных? Или манящей к себе сутью Большого Дьявола?

В вопросах и есть ответ.

1989—1990 гг.

Гонорар за публикацию  
автор перечисляет  
на счет Советского детского фонда



Татьяна БЕК

## Я — ЗДЕСЬ...

### СТИХИ О ЛЮБВИ

\* \* \*

...Это манило, и минуло,  
И воротилось ко мне —  
В матово-синем, в малиново-  
Неистощенном огне.

В ходе навязанной паузы  
Бил меня током распад —  
И никакие «Брокгаузы»  
Жизнь мою не объяснят!

...Грешница, гостя, скиталица,  
Страшного времени дочь,  
Хочешь ли —

в неге состариться  
И от любви изнемочь?

...Алые вспышки шиповника,  
Точно отверстая печь...  
Милого одинокровника  
Полупрощальная речь.

\* \* \*

Это я-то разлучница? Нет уж —  
Забирай своего жениха!

...Сбросит осень последнюю ветошь  
Перед тем, как одеться в меха.

Эх, спалю —

чтоб ни пепла, ни дыма —  
Все, что мы с ним собрали в стога...  
Очень больно. Но все же терпимо.  
...А наутро упали — снега.

### БЕССОННИЦА

1  
Ужасом перекрашена  
Улица. Сны несутся.  
(Было. Читай у Гаршина.  
Красный цветок безумца.)

Боже, спаси и выпрями!  
Добрая ль это вежа?  
Я захлебнулась в имени  
Дальнего человека.

Мир с его перестуками  
Кажется мне тюрьмою...  
Книжку возьму с рисунками.  
Чтоб не накрыло тьмою.

Свет за окошком корчится  
Невыносимо ранний.  
...Господи, как мне хочется  
Ясности прикосаний!

■  
О, спасибо тяжелому чуду —  
Возрожусь, одолев темноту...  
Я-то знаю,

что больше не буду  
Откликаться на ваши «ату»!

...Смотрит пристально,  
свет излучает,  
Глубоко и печально горит...  
— Это ты?  
— Это я, — отвечает. —  
Я пришел за тобой, — говорит.

Сам измучен, но свет — излучает!  
Открывает невиданный пласт  
И еще головою качает,  
Но уже никому  
не отдаст.

3  
Об этом — лишь тихо, и втайне,  
И коротко (из суеверья).  
Я знаю, что втянута в крайне  
Опасное чудо. Примерь я



Заранее эту безмерность,  
Отпрянула б... Поздно! И значит,  
Я буду хранить тебе верность,  
Которая переиначит

Дыхание моря и комнат,  
И вывернет с корнем деревья,  
И страху, и страху нагонит...  
(Молчала бы. Из суеверья.)

— О, значит, я буду отныне —  
Как зелье от злого недуга,  
Как жажда, как запах полыни,  
Как слезы нашедших друг друга.

\*\*\*

Юность я вижу могилой  
В зарослях спеси и боли...  
Вот и вернулся

мой милый —  
Белым, как зимнее поле.

Звезды разбились о полночь,  
Дрогнули сильные веки.  
— Детское это:

«А помнишь?»  
— Помню ли! Все — и навеки.

\*\*\*

И в минуты последние вспомню, наверно,  
Наигоршую ревность, и блажь, и обиду —  
Этот город чужой, этот холод модерна,  
Эту мертвую воду,  
невинную с виду.

Было страшно стоять над тяжелой рекою  
И хлебать неприветливый воздух осенний...  
...Я теперь у себя.

Я разглажу рукою  
Домотканые складки своих наваждений.

Перечту твои письма, дрожа и волнуясь:  
Там пылают ночные огни оговорок!  
Мы не стали родными. Мы переглянулись —  
И зима опустилась,  
как матовый полог.

\*\*\*

Когда сгустится тишина  
И соглядатаи отпрянут, —  
Так на тебя гляжу,  
как тянут  
Ведро с колодезного дна:

Звезда  
в грохочущем ведре!  
...Живые — мы не виноваты.  
Вот на столе  
в календаре  
Пером отчеркнутые даты:

Разлука.  
Я тебя ждала,  
Как беглые — лесного лета.  
...Не бойся.  
Не нарушу вето.  
О, я ль не знаю, сколько зла  
В любви, когда она —  
облава,  
Погоня, торжище и месть...  
Нет, нет! Я не имею права.  
...И все-таки я здесь. Я есть.





Фото Игоря МИХАЛЕВА



СРЕДИ ВСЯКИХ ПРОЧИХ МОДНЫХ ЛИМК КОНКУРСОВ  
«МИСС КГБ» — ОСОБЫЙ  
ОЧАРОВАНИЕ — ДА, ИНТЕЛЛЕКТ — ДА.

**НАПАДАТЬ  
НА ИНЕР  
НЕ СОВЕТУЕМ**



Фото Игоря МИХАЛЕВА



Сослуживцы единодушно признали ее самой очаровательной девушкой Московского управления КГБ. Мисс Госбезопасность действительно привлекательна, хотя в ее работе достаточно того, из-за чего можно потерять женственность.

Офицер КГБ Екатерина Майорова, зарабатывая себе на жизнь в отделе по работе со средствами массовой информации Московского управления КГБ, не только встречается с назойливыми советскими и иностранными корреспондентами. В ее прямую служебную обязанность входит сопровождение оперативных групп, часто выезжающих на захват опасных преступников. Ее задача — быть корреспондентом, ведущим фото- или видеосъемку операции.

— Риска в моей работе хватает, поэтому приходится все время держать себя в хорошей спортивной форме. Это занятия рукопашным боем, тренировки в тире.

— Нападать на нее не советуем, — смеются Катини коллеги. Несколько лет непрерывных тренировок дают себя знать. При весе в 58 килограммов она в долю секунды укладывает на пол хорошо тренированного мужчину.

— Драться не люблю, — говорит Катя, — но пару раз приходилось. Однажды несколько парней пристали на пляже. Пришлось общаться без слов.

Работа — это только часть того, чем занимается Екатерина Майорова. Несколько раз в неде-

...котором она учи  
...льной журналист  
...ом институте  
...о диплом на  
... в КГБ». что  
...организаций,  
...курсников и п  
...института узна  
...советские  
...она. — Ко  
...зается она. — Ко  
...но больше  
...в такой орган  
...был проведен

...бота. Институт.  
...ечения у нее по  
...на личную жи  
...Кати, также.  
...Как относиться  
...переспраши  
...о. Ценю в ни  
...оду. Не уваж  
...меняет своих  
...е разочарована  
...ечно, я бы  
...ела пойти ра  
...и все оказал  
...и интересн  
...ответствует мо  
...ет быть, нем  
...скому. Но в  
...облю обща  
...пресс-службе  
...их гласности  
...ость.  
...же она не  
...занятия п  
...институте.  
...то не пол  
...того мал  
...того.



душно при-  
ровательной  
ого управле-  
безопасность  
влекательна  
статочно того,  
потерять же-

катерина Май-  
я себе на жиз-  
те со средств  
нформации и  
зления КГБ,  
тс с назойли-  
и иностранн-  
ами. В ее пря-  
язанность вы-  
е оператив-  
выезжающих на

к преступников  
ть корреспонден-  
то- или видеоса  
в моей работе  
ому приходится  
жать себя в хо-  
й форме. Это за-  
ым боем, трен-

падать на нее не  
еются Катини  
ко лет непрерыв-  
дают себя зн-  
58 килограмм  
о секунды уклады-  
рошо тренирован-

Дрались не люб-  
Катя, — но пару раз  
Однажды неско-  
стали на пляже. По-  
сь без слов. По-  
бота — это  
занимается

лю вечером она учится профес-  
сиональной журналистике в Мо-  
сковском институте полиграфии.  
Скоро диплом на тему «Глас-  
ность в КГБ».

— О том, что я работаю  
в этой организации, большинство  
моих сокурсников и преподавате-  
лей института узнали, только  
прочитав советские газеты, —  
улыбается она. — Конечно, уди-  
вились, но больше тому, что  
даже в такой организации, как  
КГБ, был проведен конкурс кра-  
соты.

Работа. Институт. Времени на  
развлечения у нее почти не оста-  
ется. На личную жизнь, по сло-  
вам Кати, также.

— Как отношусь к мужчи-  
нам? — переспрашивает она. —  
Хорошо. Ценю в них честность,  
ум и силу. Не уважаю тех, кто  
часто меняет своих партнеров.  
Я не разочарована своей рабо-  
той. Конечно, я была романти-  
ком, решив пойти работать в КГБ.  
В жизни все оказалось намного  
сложнее и интереснее. Эта рабо-  
та соответствует моему характе-  
ру, может быть, немного авантю-  
ристическому. Но в любом слу-  
чае, я люблю общаться с люди-  
ми, а пресс-служба, особенно  
в условиях гласности, дает такую  
возможность.

А что же она не любит? Ока-  
зывается, занятия по немецкому  
языку в институте. Иногда себя,  
когда что-то не получается.

— Но этого мало, — говорит  
Катя, — для того, чтобы чув-  
ствовать себя несчастной.



Николай ГЕРАСИМОВ



Роберт А. ХАЙНЛАЙН

# ЗВЕЗДНЫЙ ЗВЕРЬ

ФАНТАСТИЧЕСКИЙ РОМАН

Перевод с английского Илана ПОЛОЦКА

## «МУЗЕЙ ОБЯЗАН ПОЛУЧИТЬ ЭТОТ ОБРАЗЕЦ»

Дрейзер сидел в своей конторе, крутя в руках смертный приговор Луммоксу, который тот вынес сам себе, появившись в зале заседания, когда чуть не рухнули стены, и размышлял, как лучше привести его в исполнение. Электроток? Может быть... но он не знал, какое напряжение потребуется в данном случае. Перерезать ему горло? Шериф никак не мог представить, какой ему придется подбирать нож и что будет в это время делать зверь.

Ни взрывчатка, ни огнестрельное оружие тут не подойдут. Хотя подождите! Если заставить чудовище пошире открыть пасть, можно зашвырнуть ему в глотку заряд, который выпотрошит его дочиستا. Так точно, сэр, — оно сразу же подохнет! Броню носят многие животные — черепахи, крокодилы, например, — но у всех она снаружи, а не внутри. И эта зверюга не исключение; шериф несколько раз заглядывал в его пасть, когда пытался скормить ему яд: броневые плиты у него только снаружи, внутри же все розовое, влажное и мягкое. Значит, так: он скажет, чтобы мальчишка Стюарт приказал зверю-ге открыть пасть и... нет, тоже не пойдет. Мальчишка увидит, что шериф собирается делать, и тогда еще одна вдова полицейского будет получать пенсию. Паренек совершенно от рук отбил... Горько наблюдать, как мальчик из хорошей семьи катится по наклонной плоскости прямоком в тюрьму.

Нет, зверя надо под каким-то предлогом отправить в город и в отсутствие мальчишки все сделать. Можно, например, предложить животному какую-нибудь вкуснятину, и когда оно откроет пасть... Зна-

Окончание. Начало в № 7



чит, главное — забрать его от Стюартов, а это можно сделать лишь при содействии мальчишки, который не собирается проявить законопослушание, это ясно, как божий день. Нет, надо что-то придумать...

Луммокс был счастлив очутиться дома. Его прекрасное настроение выразалось в том, что он то и дело старался положить свою голову Джонни на колени, чтобы тот приласкал его. Правда, теперь он был слишком велик для таких нежностей: Луммокс просто клал переднюю часть морды Джонни на колени, удерживая тяжесть тела на весу, пока тот чесал ему нос осколком кирпича.

Джонни тоже был счастлив, но не совсем. С возвращением Луммокса он чувствовал себя значительно лучше, но знал, что ничего еще не решено; шериф Дрейзер обязательно предпримет попытку убить Луммокса. И он напряженно, до головной боли думал, что предпринять.

А тут еще и мать, которая не слишком обрадовалась тому, что «это животное» вновь вернулось в дом Стюартов... Джон Стюарт слушал ее крики и угрозы да помалкивал: опыт долгих лет жизни с матерью научил его уступать ей в мелочах и не огрызаться. Вступать с ней в конфликт было для него гораздо мучительнее, чем для нее. Каждый раз, когда отец улетал, он говорил Джонни: «Заботься о матери, сынок. Не причиняй ей горя...»

Ну что ж, он пытался, он в самом деле сделал все, что мог. Но отец и представить себе не мог, что мать когда-нибудь будет мечтать о том, как бы избавиться от Луммокса: ведь она выходила за него замуж, прекрасно понимая, что звездный зверь — неотъемлемая часть их дома. Так что же она?..

Вот Бетти никогда бы так не поступила.

Его размышления прервала мать:

— Тебя спрашивает мистер Перкинс.

— Кто это? — настороженно спросил Джон Томас.

— Право, не знаю, — сказала миссис Стюарт, отводя взгляд, — кажется, какой-то ученый...

Мистер Перкинс оказался сама любезность; несмотря на все подозрения, Джон Томасу он понравился. После обмена вежливыми словами за столиком с кофе он перешел к делу.

Он представлял лабораторию Экзотических Форм Жизни Музея Натуральной Истории, который, услышав об истории Луммокса и узнав о процессе, решил купить его.

— Он не продается, — отрезал Джон Томас.

Мать подняла глаза от вязания и сказала:

— Будь поумнее, мой дорогой. У тебя сейчас не то положение, чтобы с ходу отвергнуть такое предложение.

Джон Томас упрямо молчал. Мистер Перкинс продолжил с мягкой улыбкой:

— Я уважаю ваши чувства, мистер Стюарт. Но прежде чем я явил-



ся сюда, наш юридический отдел исследовал суть дела, и я знаком с вашими насущными проблемами. Поверьте, я прибыл сюда не для того, чтобы усложнять их; у нас есть предложение, в результате которого ваш питомец окажется под надежной защитой.

— Я не буду продавать Луммокса, — твердо повторил Джон Томас. — Почему? А если это будет единственный выход из положения? Правда, приговор еще не вынесен, но, боюсь, что он будет не слишком мягок.

Джон Томас помрачнел, и мистер Перкинс ловко сменил тему разговора.

— Во всяком случае, раз уж я проделал такой путь, нельзя ли познакомиться с вашим питомцем? Мне ужасно интересно.

— Почему же нельзя? — Джон Томас медленно поднялся на ноги и вместе с мистером Перкинсом пошел к выходу.

Увидев Луммокса, мистер Перкинс сделал глубокий вдох и как бы в восторге покрутил головой.

— Восхитительно! — Он обошел вокруг Луммокса, все больше изумляясь. — Просто потрясающе! Уникально! Это самое большое внеземное существо, которое я когда-либо видел! Ума не приложу, как его доставили на землю!

— Ну, с тех пор он немного подрос, — сказал Джон Томас.

— Говорят, он ловко подражает человеческой речи. Не могли бы вы попросить его подать голос?

— Конечно. Эй, Лумми, мальчик мой, как ты поживаешь?

— Отлично, — пискнул Луммокс. — А что этому человеку надо?

— Да ничего особенного. Он просто хочет посмотреть на тебя.

— Он говорит! — Мистер Перкинс в изумлении вытаращил глаза.

Мистер Стюарт, Музей просто обязан получить этот образец! — Я уже сказал вам — нет.

— Я с самого начала был готов выложить приличную сумму, а теперь, когда я увидел... и услышал его...

Джон Томас почувствовал, что сейчас взорвется, но сдержался и сказал:

— Мистер Перкинс, вы женаты?

— Да. А что?

— И дети есть?

— Девочка. Ей всего пять лет. — Его лицо смягчилось.

— Я предлагаю вам сделку. Давайте обменяемся. Вы мне — дочь,

а я вам — Лумми... И пусть каждый делает со своим «образцом» все, что захочет.

Перкинс залился румянцем, а затем улыбнулся.

— Я сражен наповал. Но, — продолжил он, — давайте не будем торопиться. Вы не догадываетесь, какое искушение представляет это существо для человека науки. В самом деле... — Он в замешательстве посмотрел на Луммокса и спросил: — Не вернуться ли нам?

Когда они вошли, миссис Стюарт вопросительно взглянула на



и я знаком  
сюда не для  
результате  
Джон Томас  
положения  
дет не сли  
сменил тем  
ть, нельзя  
есно.  
днелся на  
вдох и как  
а, все бол  
самое бол  
ма не при  
кон Томас.  
чи. Не мог  
живаешь?  
человеку на  
отреть на те  
вылупил гла  
от образец  
приличную  
ся, но сдер  
ягчилось.  
ся. Вы мне  
им «образ  
ся. Давайте  
ие представ  
он в замес  
сья ли из  
ельно вз

ученого. Мистер Перкинс отрицательно качнул головой. Они расположились в креслах. Мистер Перкинс скрестил руки на груди.  
— Миссис Стюарт, вы предупреждали меня, что разговор будет нелегким, но если я скажу директору лаборатории, что мы не смогли договориться, я буду выглядеть просто глупо. Могу ли я рассказать вам, что именно Музей имел в виду... Просто ради информации?

— Ну что ж... — Джон Томас нахмурился. — Я думаю, беды в этом не будет.

— Спасибо. Я должен сделать хоть что-нибудь, чтобы оправдать расходы на дорогу. Разрешите мне проанализировать ситуацию. Итак, это создание, ваш друг Луммокс находится под постоянной угрозой, ибо приговор еще не вынесен и неизвестно, каким будет решение суда.

— Да, — вынужден был признать Джон Томас.

— Полиция и суд обязаны думать о безопасности общества в первую очередь, — настойчиво сказала миссис Стюарт.

— В любую минуту, завтра или даже сегодня суд может вынести нежелательное для нас с вами решение, и Межзвездный Департамент санкционирует уничтожение Луммокса.

— Может быть, решение будет положительным...

— Да, но класть на одну чашу весов жизнь Луммокса, а на другую — столь слабую надежду?

— Нет! Они этого не сделают! — сказал Джон Томас, но в его

голосе не было уверенности. Мистер Перкинс печально покачал головой.

— Это голос сердца, а не разума. Если Луммоксу вынесут смертный приговор, шериф не станет терять времени даром. Возможно, он не догадается, как уничтожить зверя, — тогда обратится к экспертам, специалистам. Мистер Стюарт, любой биолог, глянув на Луммокса, сможет отыскать два или три верных способа покончить с ним быстро и эффективно. Даже я, признаюсь, подумал об одном таком способе.

Джон Томас с тревогой посмотрел на ученого.

— Но вы не скажете о нем шерифу Дрейзеру?

— Конечно, нет! Я скорее себе язык откушу. Но есть сотни других специалистов, которые с удовольствием придут ему на помощь. Или он может интуитивно нащупать путь к этому сам.

Джон Томас не нашелся, что ответить. Миссис Стюарт тихо добавила:

— Ты не можешь в одиночку выступить против всех. И ты должен понять: твое упрямство приведет к гибели Луммокса.

Джон Томас вцепился зубами в костяшки крепко сжатого кулака.

— Что же я могу сделать? — еле слышно сказал он.  
— Многие, если вы позволите мне помочь вам. Прежде всего, давайте внесем ясность. Если вы доверите нам своего питомца, никто не сможет причинить ему вред. Наша цель — создать для животного



самую благоприятную среду, чтобы оно чувствовало себя в Музее как дома, и изучать его. Мы хотим, чтобы оно было здоровым и счастливым, и приложим немало усилий, чтобы достичь этого. И когда в конце концов Луммокс умрет естественной смертью, его скелет и шкуру займут свое место в нашем Музее как экспонат.

— А вы бы хотели, чтобы вас выпотрошили и выставили в музей? — резко спросил Джон Томас.

— Что? — Перкинс сначала удивился, а потом рассмеялся: — Меня лично это не волнует: я уже завещал свой скелет медицинскому колледжу. Да и Луммокса это не будет волновать. Суть дела в том, чтобы вырвать его из лап полиции... И чтобы он мог в спокойствии дожить до преклонных лет.

— Подождите. Ведь если вы его купите, они все равно доберутся до него и убьют, если этого потребует суд. Разве не так?

— Да, продажа его Музею не означает отмену возможного приговора, но поверьте мне, он никогда не будет приведен в исполнение. Я консультировался с нашим юридическим отделом. Если вы дадите мне расписку в получении денег, Музей возьмет Луммокса под свою защиту. Я обещаю вам, что тогда Луммокс будет в полной безопасности.

— Вы уверены в этом?

— Достаточно уверен, чтобы рисковать деньгами Музея. В противном случае меня просто выгонят с работы, — Перкинс улыбнулся. — Но я не ошибаюсь.

— Мне кажется, вы упоминали о финансовой стороне вопроса, мистер Перкинс, — вмешалась миссис Стюарт. — Какую сумму вы имеете в виду?

— Ну, скажем, двадцать тысяч...

— Меня это устраивает.

— Эй, постойте! — запротестовал Джон Томас. — Мы еще ни о чем не договорились. Я не позволю, чтобы Луммокса...

— Тихо! Дорогой мой, я терпела, сколько могла, но всему есть предел. И твоим глупостям тоже. Мистер Перкинс, он согласен. Бумаги у вас с собой?

— Мы еще не договорились!

— Минуту! — Мистер Перкинс поднялся. — Мадам, правильно ли я понял вас, что смогу получить подпись вашего сына на платежных документах?

— Вы ее получите.

— Хм-м-м... Ну, мистер Стюарт?

— Я ничего не буду подписывать.

— Ну что ж. Тут уж я бессилен. — Мистер Перкинс встал. — Спокойной ночи, мистер Стюарт. Благодарю вас за то, что дали возможность изложить мое предложение — и за то, что я увидел Луммокса. Нет, нет, не провожайте меня, дверь я найду. Он двинулся к выходу. Мать и сын не смотрели друг на друга. У дверей мистер Перкинс остановился.



— Мистер Стюарт!

— Да, мистер Перкинс?

— Могу ли я попросить вас об одолжении? Сделайте как можно больше фотоснимков Луммокса. Если можете, в цвете, стерео. Я мог бы вызвать сюда профессионалов... но, думаю, у нас уже нет времени. Не хотелось бы вас огорчать, но я вынужден поставить вас в известность. Дело в том, что приговор вынесен. Луммокс согласно решению суда подлежит уничтожению. — И он снова двинулся к выходу. Джон Томас сглотнул комок в горле и выскочил из кресла.

— Мистер Перкинс! Эй! Вернитесь!

...Через несколько минут он уже подписывал бумаги. Рука у него дрожала, но подпись была четкой и разборчивой.

— А теперь, миссис Стюарт, — мягко сказал Перкинс, — будьте любезны подписаться внизу, там, где слово «опекун»... Вот деньги. Мистер Стюарт, завтра вы поможете доставить Луммокса в город, а уж последующая его транспортировка — это наши заботы. Спокойной вам ночи! — Он положил документы в карман и быстро вышел.

### БЛАГОРАЗУМНЫЕ ПОСТУПКИ

...С Луммоксом Джон Томас пробыл недолго, потому что правду он ему сказать не мог, а больше говорить им было не о чем. Луммокс чувствовал, что Джон Томас чем-то расстроен, и все время задавал ему вопросы; наконец Джон Томас обнял его, шлепнул по боку и сказал:

— Да все в порядке! Замолчи и иди спать! И дай мне слово, что ты никуда не уйдешь со двора, а то я тебе ноги переломаю.

— Честное слово, Джонни. Мне не нравится на улице. Люди такие странные.

— Вот запомни это и больше не повторяй того, что ты делал.

— Не буду, Джонни. Лопни мое сердце.

Расставшись с Луммоксом, Джон Томас залез в постель. Но ему не спалось. Полежав, он кое-как оделся и полез на чердак. Туда надо было взбираться по шаткой лестнице, а затем лезть через люк в потолке. Мансарда принадлежала только Джону Томасу. Хотя уборка своей комнаты входила в его обязанности (впрочем, он делал это с охотой), мать иногда наведывалась туда со щеткой. И тогда могло произойти все что угодно. Кое-какие бумаги могли исчезнуть, затеряться, потому что мать, уверенная, что между родителями и детьми не должно быть никаких секретов, давала волю своему любопытству.

Поэтому все, что Джон Томас считал нужным хранить в тайне, он держал на чердаке; мать никогда не поднималась сюда — на лестничке у нее кружилась голова. Чердак представлял собой маленькую, душную и захлавленную комнату, нечто вроде семейного архива. На самом же деле она была предназначена для самых разных целей:



несколько лет назад на чердаке жили змеи, попугаи; здесь же хранились те книги, что каждый мальчишка читает, но не считает нужным ставить о них в известность своих родителей; на чердаке имелся даже телефон, который Джон Томас собрал сам. Он прекрасно работал. Правда, Джон Томас позаботился, чтобы мать не догадалась о его существовании.

Но в этот вечер он не хотел ни с кем разговаривать. Звонить в общежитие, где жила Бетти, было поздно. Ему хотелось побыть одному и снова перелистать кое-какие бумаги, в которые он уже давно не заглядывал. Нырнув под свой рабочий стол, он нажал потайную кнопку, и в стене открылась панель. На полке лежали книги и тетради.

Вот блокнот из тонкой бумаги — дневник его прадедушки, который тот вел во время второго исследовательского полета «Летающего Лезвия». Бумагам было более ста лет, и чувствовалось, что они прошли через многие руки. Джон Томас перечитывал дневник десятки раз и подозревал, что его отец и дедушка делали то же самое. Страницы были хрупкими и почти рассыпались в руках.

Осторожно перелистывая страницы, он скорее проглядывал их, чем вчитывался в текст. Его глаза остановились на запомнившихся строчках:

«...Кое-кто из ребят в панике, особенно женаты, но они должны были думать обо всем раньше, прежде чем поставить свою подпись. Теперь известны границы, к которым мы стремимся, мы сделаем рывок и вынырнем где-то далеко от дома. Кто знает, что нас ждет. Мы уходим в дальнее плавание».

Джон Томас перевернул еще несколько страниц. Историю «Летающего Лезвия» он знал почти наизусть, и теперь она не вызывала в нем ни благоговения, ни трепета. Это был один из первых межзвездных кораблей — его команда уходила в неизвестность с теми же чувствами, с которыми пускались в плавание по океану моряки золотого века, под чьими ногами была шаткая дощатая палуба их суденышек. «Летающее Лезвие» отправилось в такой же трудный путь, одолело эйнштейновский барьер, надеясь, что не упустит своих шансов на возвращение... Джон Томас Стюарт VIII находился на ее борту во время второго путешествия. После возвращения домой он женился, произвел на свет сына... Именно он пристроил чердак на крыше дома.

А затем в одну ночь он услышал клич диких гусей, вечных бродяг, и снова подписал контракт. И уже не вернулся.

Джон Томас нашел первое упоминание о Луммоксе. «Эта планета как нельзя лучше напоминает добрую старую Землю, и мы поистине отдыхаем здесь после трех предыдущих планет, на которых царил хаос. Но эволюция, которая приучила нас к парности, пошла здесь по другому пути. Похоже, что все сущее вокруг имеет по восемь ног. Здешняя мышь похожа на сороконожку, кро-



попугаи; здесь же  
ает, но не считает  
ителей; на чердаке  
ал сам. Он прекрас  
обы мать не догаде

говаривать. Звонит  
ему хотелось побы  
в которые он у  
чий стол, он нажа  
а полке лежали кни

прадедушки, котор  
о полета «Летающе  
вствовало, что о  
ывал дневник дес  
делали то же сам  
сь в руках.

корее проглядывал  
лись на запомнивш

енатые. Но они дол  
оставили свою пост  
стремимся; мы сде  
кто знает, что нас

раниц. Историю «Je  
она не вызывала  
из первых межзвез

тность с теми же  
океану моряки  
шаткая дощатая па

ось в такой же т  
еясь, что не упуст  
оарт VIII находил  
ле возвращения

о он пристроил че  
диких гусей, вечны  
ернулся.

е о Луммоксе.  
минает добрую  
е трех предыд  
которая приучила  
оже, что все с  
ожа на сорж

лик — создание с шестью короткими ногами и двумя толчковыми: когда он взлетает вверх, то достигает высоты жирафа. Одного непонятного зверька я поймал (в сущности, он сам подошел ко мне и вскарабкался на колени) и за это время так привязался к нему, что попытаюсь взять его с собой как талисман. Он похож на щенка, только несколько ловчее. Постараюсь протащить малыша на борт, чтобы его никто не увидел, и пуще всего — биологи».

В описаниях событий следующего дня Луммокс не упоминался, потому что автор был занят более серьезными вещами. «Это свалилось на нас неожиданно, как горшок с полки... Цивилизация. Наши офицеры в таком восторге, что потеряли головы. Но, с другой стороны, не можешь не думать, что станет с нашей бедной Землей, если эти динозавры соберутся к нам в гости».

И дальше...

«Я все время ломал себе голову, чем кормить Сосунка. Но беспокоиться не о чем. Он любит все, что я для него таскаю. Он может срызть все, что не привинчено или не приклепано. Недавно он съел мое вечное перо, что заставило меня немало поволноваться. Не думаю, чтобы чернила отравили его, но вот как насчет металла и пластика? Он словно ребенок: все, до чего может дотянуться, тащит себе в рот».

«Сосунок развивается с каждым днем. Похоже, эта маленькая дворняжка пытается разговаривать; общаясь со мной, он поскуливает, а я ему отвечаю тем же образом. Затем он взбирается ко мне на колени и откровенно сообщает, что очень любит меня. И провалиться мне сквозь землю, если я отдам его биологам, даже если они застукают меня. Эти умники способны распотрошить любое живое существо, лишь бы посмотреть, что там у него внутри тикает. А малыш мне доверяет, и я никого не подпущу к нему».

Джонни спрятал бумаги; Луммокс по-прежнему не выходил из головы. Он решил, что надо бы спуститься вниз и немного поспать. Он уже двинулся к выходу, как загорелась лампочка вызова на телефоне; он схватил трубку прежде, чем зазвучал сигнал, ибо не хотел, чтобы проснулась мать.

— Да?

— Джонни, — услышал он взволнованный голос Бетти, — я узнала, что Луммоксу вынесли приговор.

— Я в курсе, Бетти. Ему теперь ничего не сделают. Я продал Лумми. Приходил мистер Перкинс из Музея...

— Перкинс? Такой маленький, лысый, обходительный?..

— Да. Откуда ты знаешь?

— Слушай, давай не будем терять времени, я видела его сегодня. Джонни, он о чем-то сговаривался с шерифом Дрейзером. Слушай, эти люди способны на все, они решили заполучить Лумми, чтобы убить его. Это Дрейзер подсунул тебе Перкинса.

— Не может быть!



— Еще как может. Джонни, завтра на рассвете я буду у тебя, и мы придумаем, что делать. Жди.  
И она отключилась.

Он попытался созвониться с ней снова, но услышал только голос автоответчика: «Аппарат отключен до восьми часов утра. Если вы хотите что-то сообщить, то...» Он повесил трубку.

Джонни сидел, повесив голову, и думал, что ему лучше умереть. Он позволил загнать себя в угол и подыграл врагам Луммокса. Чем больше он размышлял, тем больший гнев охватывал его. Он допустил, чтобы ему втолковывали какие-то глупости.. потому что они выглядели столь логичными, полными здравого смысла.

Черт побери этот здравый смысл! Никто из его предков не придерживался этого проклятого здравого смысла, никто! И кто он такой, чтобы изменять традиции? «Пай-мальчиков» среди Стюартов не было. Неужели дедушка смог бы продать Луммокса? Да он бы весь этот суд разнес голыми руками. Он бы с кольтom встал рядом с Луммоксом — и будь против него весь мир, он не позволил бы тронуть даже волосок на его спине. Нет, он не возьмет ни цента из грязных денег Перкинса; теперь он это знал наверняка.

Но что ему делать?

Он может улететь на Марс. В соответствии с Законом Лафайетта он является его гражданином и может претендовать на участок марсианской земли. Но как попасть туда? И, самое главное, как ему переправить Луммокса?

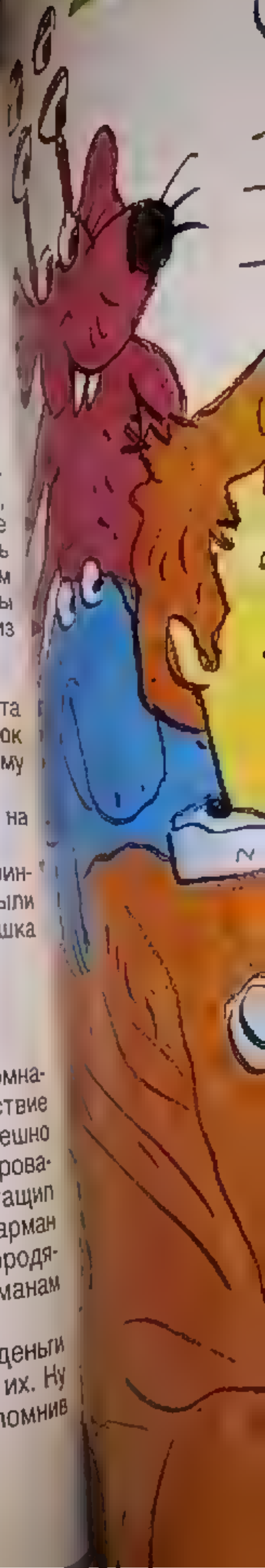
В этом все дело, с яростью сказал он себе. Надо все обдумать на спокойную голову.

Наконец он набросал план, в котором было лишь одно достоинство — здравый смысл в нем и не ночевал; в равной мере здесь были перемешаны глупость и риск. Джонни решил, что теперь дедушка остался бы им доволен.

### ОБЫЧАИ, ПРАВИЛА И ГАДКИЙ УТЕНОК

Джонни спустился вниз и постоял, прислушиваясь, у дверей комнаты матери. Он не ожидал услышать ничего тревожного; это действие было скорее инстинктивным. Затем вернулся к себе и стал спешно собираться, начав с того, что натянул на себя походное обмундирование и горные ботинки. Спальный мешок лежал в шкафу: он вытащил его оттуда, приторочил к рюкзаку и засунул в боковой карман маленькую силовую установку. Все прочее, необходимое для бродячей жизни под открытым небом, он рассовал по остальным карманам и клапанам.

Подсчитав наличность, Джонни тихо присвистнул; все его деньги лежали на срочном вкладе, и не было никакой надежды взять их. Ну что ж, ничего не поделаешь. Он стал спускаться вниз, но, вспомнив нечто важное, вернулся к своему столу.





...то и буду у тебя, и мы

...услышал только голос  
...ми часов утра. Если бы

...ему лучше умереть. Он

...врагам Луммокса. Чего

...охватывал его. Он дол

...тупости... потому что

...авого смысла.

...из его предков не при

...а, никто! И кто он та

...ков» среди Стюартов

...Луммокса? Да он бы

...с кольцом встал ра

...мир, он не позвол

...он не возьмет ни цент

...нал наверняка.

...твии с Законом Ла

...претендовать на

...И, самое главное, ка

...себе. Надо все об

...м было лишь одно

...л; в равной мере

...решил, что тепер

...ДКИЙ УТЕНОК

...ислушиваясь, у д

...его тревожного; э

...нулся к себе и

...себя походное об

...лежал в шкафу; он

...засунул в бок

...нее, необходимое

...совал по осталь

...присвистнул; все

...никакой надежд

...спускаться вниз

...лу.





«Дорогая мама, — написал он, — пожалуйста, скажи мистеру Перкинсу, что наши с ним дела кончены. Верни ему ту сумму, которую он нам всучил. Ты можешь использовать деньги, отложенные на мой колледж, чтобы расплатиться с пострадавшими. Мы с Луммом уходим, и искать нас не стоит. Прости меня, но я должен это сделать». Пробежав записку, он, решив, что добавлять к ней ничего не стоит, приписал: «С любовью» и подписался. Он положил записку на обеденный стол и направился в кладовую за припасами. Через несколько минут, таща большой мешок, набитый пакетами и банками, он вошел в домик Луммокса.

Его друг спал. Сторожевой глаз узнал его, и Луммокс не пошевелился. Джон Томас подошел к нему и рукой шлепнул изо всей силы.

— Эй, Лум! Просыпайся!

Зверь открыл остальные глаза, сладко зевнул и потянулся.

— Здравствуй, Джонни, — пискнул он.

— Вот что: мы уходим в путешествие.

Луммокс вытянул ноги и встал; по его спине пробежала сладкая дрожь.

— Хорошо.

— Сделай мне сиденье и возьми вот это. — Джонни указал на мешок с припасами. Луммокс повиновался. Джонни закинул припасы Луммоксу на спину и влез на него сам. Вскоре они уже двигались по дороге, которая вела от дома Стюартов.

При всей импульсивности своих действий Джон Томас, тем не менее, понимал, что скрыться и спрятать Луммокса — дело почти неосуществимое; в любом месте Луммокс будет привлекать к себе внимание, как турецкий барабан в ванной. И все же он не терял надежды отыскать в окрестностях Вествилла уголок, где можно было спрятать Луммокса.

Городок лежал в открытой долине между горами; к востоку горные хребты поднимались в небо. В нескольких милях от городка начинались девственные леса, которые выглядели точно так же, как в те времена, когда индейцы встречали Колумба. В течение короткого охотничьего сезона леса кишели охотниками, гонявшими оленей, лосей и другую живность, но большую часть года они были необитаемы.

Если они с Луммоксом смогут незамеченными добраться до этих мест, вполне возможно, что им удастся уйти от погони — по крайней мере, пока у него хватит припасов. А когда они кончатся... что ж, он будет жить так, как Луммокс... питаться тем, что ему удастся раздобыть, может быть, олениной. Он не хотел гадать, как дальше развернутся события; сейчас его главной заботой было укрыть Луммокса от преследования, а потом уже обдумать их положение... словом, засунуть Луммокса куда-нибудь, где старый хорек Дрейзер его не найдет.

Джон Томас решил повернуть Луммокса к востоку и через долину направиться к горам. Луммокс мог идти по любой почве, как танк.



... скажи мистеру Пер-  
ту сумму, которую он  
отложенные на мои  
... Мы с Луммом уходим,  
должен это сделать.  
... к ней ничего не стоит  
...ложил записку на обе-  
...сами. Через несколько  
...и банками, он воше-  
...и Луммокс не пошев-  
...лепнул изо всей силы  
...внул и потянулся.

...ине пробежала следы

...го. — Джонни указал,  
Джонни закинул прила-  
...е они уже двигались

...ий Джон Томас, тем  
Луммокса — дело по-  
...будет привлекать к те-  
...И все же он не те-  
...а уголок, где можно б-

...горами; к востоку го-  
...милях от городка не-  
...и точно так же, как  
...ба. В течение корот-  
...ками, гонявшими оле-  
...года они были неос-

...нными добраться до  
...ти от погони — по кр-  
...а они кончатся... что  
...ем, что ему удастся  
...адать, как дальше ра-  
...было укрыть Луммо-  
...положение... словом  
...рек Дрейзер его не  
...а к востоку и через  
...по любой почве.

... правда, на мягкой земле он оставлял отчетливые следы. Поэтому  
... необходимо было найти твердое покрытие.

Джон понял, что надо делать. Столетие назад трансконтиненталь-  
ная трасса пересекала эти места к югу от Вествилла и, извиваясь,  
уходила еще выше к Большому Каньону. Она была проложена задол-  
го до появления энергетических дорог, которые прорезали горы,  
вместо того чтобы карабкаться по ним. Но старая дорога, заброшен-  
ная и местами заросшая, покрытие которой растрескалось от морозов  
и жары, все же годилась для могучей поступи Луммокса. Они обогну-  
ли дом, пересекли три мили открытого пространства и достигли того  
места, где экспресс-трасса ныряла в первый туннель и где от нее,  
поднимаясь в гору, ответвлялся старый путь. Джонни направился не  
прямо к развилке, а, остановившись в сотне ярдов от нее, замаскиро-  
вал Луммокса, строго наказав ему не шевелиться, и отправился на  
разведку. Он не хотел рисковать, неосмотрительно переводя Луммо-  
кса через экспресс-трассу.

Память его не подвела: петля развилки ныряла под трассу. Дорога  
в этом месте была утрамбована гранитной крошкой, и он надеялся,  
что даже тяжелые ноги Луммокса не оставят на ней следов. Вернув-  
шись, он обнаружил, что Луммокс меланхолично доедает какую-то  
афишу. Поругав его, он отнял афишу, но затем, решив, что лучше не  
оставлять следов, вернул ее Луммоксу. И когда тот перестал чавкать,  
они тронулись в путь.

Джонни расслабился только на старой дороге. Первые несколько  
миль покрытие ее было в хорошем состоянии. Сквозного движения по  
ней не было, поскольку дорога кончалась тупиком. Пару раз над ними  
пролетали аэрокары, доставляя домой припозднившихся посетителей  
театров, но если они и заметили огромное животное, трусившее по  
дороге внизу, то не подали виду.

Дорога, извивавшаяся по краю каньона, вынырнула на равнину, где  
он встретил барьер с надписью поперек трассы: «ДОРОГА ЗАКРЫТА.  
ПРОЕЗД ЗАПРЕЩЕН». Джонни слез со спины Луммокса и осмотрелся.  
Шлагбаум представлял собой обыкновенный брус, поддерживаемый  
противовесом.

— Лумми, ты можешь перешагнуть через это бревно, не притраги-  
ваясь к нему?

— Конечно, Джонни.

— Отлично. Давай, только не задень его.

— Не буду, Джонни.

Вместо того чтобы переступить через барьер, подобно лошади,  
перешагивающей через небольшое препятствие, Луммокс подобрал  
все свои ноги и перелетел через бревно. Джонни ожидал его, присев  
за барьером.

— Я и не знал, что ты так можешь.

— Я тоже.

Дорога круто пошла вверх. Джонни остановился, чтобы покрепче



примотать груз. Веревку он пропустил под брюхом Луммокса, а конец намотал на руку.

— Все в порядке, Лумми. Ну-ка, прибавь скорости. Но только не прыгай; я не хочу свалиться.

— Держись, Джонни!

Луммокс ускорил шаг. Он перешел на быструю рысь. Теперь, когда Джонни понял, что здесь, вдали от домов и оживленных дорог, они в безопасности, им овладела усталость. Он прилег на спину, почувствовав, как Луммокс устраивает для него удобное ложе, и равномерное движение усыпило его.

Луммокс продолжал уверенно прокладывать себе путь по каменному крошеву. Сейчас он пользовался ночным зрением и шел, не опасаясь, что споткнется. Он знал, что Джонни спит, и старался двигаться как можно более плавно. Наконец и он притомился и решил подремать. Он вытаращил свой сторожевой глаз, прикрыл остальные и переключился на сторожевой мозг, располагавшийся около крестца. Луммокс продолжал двигаться в глубоком сне, оставив на страже лишь небольшую часть мозга, которая вела его по правильно-му пути, предупреждала о препятствиях на дороге и обеспечивала ровную неустойчивую работу восьми огромных ног.

Джон Томас проснулся, когда звезды уже начали меркнуть утренняя роса на нем небе. Передернувшись от холода, он потянулся. В тумане вывалились горы, и дорога вилась вокруг одной из них, а затем к реке, текущей далеко внизу. Он приподнялся.

— Эй, Лумми!

Ответа не последовало. Он снова окликнул его. Луммокс ответил сонным голосом.

— В чем дело, Джонни?

— Да ты спи!

— А ты не говорил, что спать нельзя, Джонни.

— Ну ладно... Мы на той самой дороге?

Луммокс проконсультировался со своим вторым мозгом.

— Конечно. А ты хотел на другую дорогу?

— Нет. Но нам надо сойти с нее. Становится светло.

— Почему?

Джон Томас не знал, что ответить; попытка объяснить Луммоксу, что над ним висит смертный приговор и поэтому они вынуждены скрываться, не увенчалась бы успехом.

— Надо, вот почему, — сказал он.

Русло реки поднималось им навстречу; пройдя милю или около того, они обнаружили, что дорога лежит всего лишь в нескольких футах над стремниной.

— Здесь остановимся! — крикнул Джонни.

— Будем завтракать? — осведомился Луммокс.

— Еще нет. Видишь эти скалы внизу?

— Да.



окса, а конец  
Но только не

. Теперь, когда  
ных дорог, с  
а спину, по  
же, и равнине

нуть по камням,  
и шел  
пит, и старал  
томился и ра  
крыл остальные  
ийся около  
сне, оставив  
его по праву  
е и обеспечи

меркнуть в  
. В тумане вы  
их, а затем не

о. Луммокс от

ни.

ым мозгом

ся светло.

объяснить Л  
тому они вы

ойдя мило к  
о лишь в не

мокс.





— Я хочу, чтобы ты прошел между ними. Только не ступай своими лапами по песку. Иди по камням. Понял меня?  
— И не оставлять никаких следов? — недоверчиво спросил Луммокс.

— Совершенно верно. Если кто-нибудь спустится и увидит следы, тебе придется отправиться обратно в город, потому что по следам нас смогут найти. Понимаешь?

— Я не буду оставлять следов, Джонни.  
Луммокс сполз вниз в сухое русло, извиваясь, как гигантский червяк. Джон Томас одной рукой невольно схватился за веревку, а другой — за мешок с припасами, боясь свалиться вниз.

Луммокс остановился.  
— С тобой все в порядке, Джонни? — спросил он.

— Да. Спустись пониже и ступай по камням.  
Затем они подошли к реке, нашли брод и перебрались на другую сторону. Скоро они оказались в нескольких сотнях ярдов от дороги. День был солнечный, и Джонни беспокоился, как бы их не заметили с воздуха, хотя вряд ли тревога могла подняться так быстро. Впереди и вверху сосны спускались к берегу. Сосняк был достаточно густ, чтобы скрыть Луммокса, хотя в любом другом месте он выглядел бы, как огромный горный валун. Но искать лучшего места у них уже не было времени.

— Теперь иди под те деревья, Лум. Только не обвали берег. Ступай аккуратнее.

Они вошли под сень ветвей и остановились; Джонни сгинул на землю. Луммокс нарвал охалку веток и стал их жевать. Джон Томас вспомнил, что они давно уже не ели, но он сам слишком устал и не ощущал голода. Хотелось спать, только спать; всю дорогу, придерживаясь за веревку, он дремал на ходу.

Но он боялся, что если отпустит Луммокса пастись, пока сам спит, этот большой увалень может выбраться на открытое место, где его легко могут засечь.

— Знаешь что, Лумми? Давай вздремнем перед завтраком.

— Зачем?

— Ну, видишь ли, Джонни смертельно устал. Ты просто приляг здесь, а я пристрою рядом с тобой мой спальный мешок. А потом, когда встанем, мы поедем.

— И пока не встанем, есть не будем?

— Не будем.

— Что ж... ладно, — печально сказал Луммокс.

Джон Томас вытащил спальный мешок. Раздернув легкую мембрану, он сунул внутрь силовую установку и, включив нагреватель, принялся надувать матрац. От разреженного горного воздуха кружилась голова; надув матрац лишь наполовину и подрагивая от холода, он скользнул внутрь и задернул мембрану, оставив лишь дырочку для носа.

— Спок-ночи, Лумми.  
— Спок-ночи, Джонни.

...Мистер Кику спал в огромном здании Мэра совершенно тихо и без размышления.

Всю ночь какая-то злость, что же такое вало своему подсознанию, что подлинный проделок полусарий, которых высвечивает.

Итак, паргиллианскую которую несет для Кику оценил это у

департамент. Но р... в самом деле з... опасность. Не до бу...

Он наклонился.

— Говори, Кику. Доктора Фтаемла, свяжите меня с н...

Сделав это, он шихся бумаг.

В первый раз опустела; здание ватый огонек ср...

— Кику.

— Сэр, — на тельно звонка завтрака.

— Наверно,

— Нет, сэр.

направляется в

— Как давн...

— Пять — д... известно.

— Отлично

лись с его кор

тонкостях и ч

пать разреше

доктора Фтае

юсь, не ока

несколько м

— Да, сэр



- Спок-ночи, Лумия.
- Спок-ночи, Джонни.

...Мистер Кику спал плохо и поэтому рано поднялся. Появившись в огромном здании Межзвездного Департамента, в котором было еще совершенно тихо и пусто, он уселся за свой стол и погрузился в размышления.

Всю ночь какая-то мысль не давала ему покоя, заставляя вспоминать, что же такое важное он упустил из виду. Мистер Кику относился к своему подсознанию с большим уважением, придерживаясь теории, что подлинный процесс мышления происходит отнюдь не в коре больших полушарий, их можно сравнить лишь с окошками дисплея, на которых высвечивается ответ.

Итак, раргиллианин говорит, что верит в серьезную опасность, которую несет для Земли единственный корабль хороша. Мистер Кику оценил это утверждение как неуклюжую попытку запугать Департамент... Но раргиллиане не любят преувеличивать, стало быть, и в самом деле этот корабль представляет для Земли большую опасность. Надо будет действовать с удвоенной осторожностью.

Он наклонился к панели видефона и вызвал ночного дежурного.

— Говорит Кику. Дайте мне отель «Универсал». Найдите в нем доктора Фтаемла, раргиллианина. Как только он закажет завтрак, свяжите меня с ним. Нет, сейчас не будите его, пусть отдыхает.

Сделав это, он вернулся к рутинной работе по расчистке накопившихся бумаг.

В первый раз за несколько дней его корзина входящих полностью опустела; здание начало оживать, когда на панели вспыхнул красноватый огонек срочного вызова.

— Кику.

— Сэр, — на экране появилось встревоженное лицо, — я относительно звонка в отель «Универсал». Доктор Фтаемл не заказывал завтрака.

— Наверно, поздно лег.

— Нет, сэр. Я думаю, он вообще отказался от завтрака. Он направляется в космопорт.

— Как давно он выехал?

— Пять — десять минут тому назад. Мне только что это стало известно.

— Отлично. Вызови космопорт, скажи им, чтобы они не торопились с его кораблем. Дай им понять, что речь идет о дипломатических тонкостях и что они должны пошевелить мозгами, а не просто нацарапать разрешение на старт и снова завалиться спать. Затем найди доктора Фтаемла и передай ему, что я приветствую его и осведомляюсь, не окажется ли он мне любезность и не подождет ли меня несколько минут. Я отправляюсь в космопорт.

— Да, сэр!



Мистер Кику отключился и вызвал транспортный отдел.  
— Говорит Кику Я вылетаю в космопорт. Обеспечьте мне аппарат и полицейский эскорт.

— Есть, сэр!

Мистер Кику сказал своему секретарю, куда он отправляется, и поднялся на крышу, где его ждал вертолет.  
В космопорте доктор Фтаемп ждал его у прохода для пассажиров, наблюдая за взлетным полем и пытаясь раскурить сигару. Мистер Кику подошел и поклонился.

— Доброе утро, доктор. Очень любезно с вашей стороны, что вы дождались меня.

Раргиллианин широким жестом отвел сигару в сторону.  
— Это честь для меня, сэр. Отправляться в путь, будучи провожаемым особой вашего ранга, столь занятой... — он закончил пожатием плеч, выражавшим и изумление, и удовольствие.

— Долго я вас не задержу. Я не хотел лишать себя удовольствия увидеть вас сегодня и не знал, что вы собираетесь нас покинуть.

— Я отлучусь ненадолго, господин Секретарь Постараюсь обернуться туда и обратно за сутки.

— Ясно. Ну что же, возможно, уже завтра я смогу представить вам на рассмотрение решение нашей проблемы.

Фтаемп был несколько удивлен.

— Неужели?

— Надеюсь. Данные, которые вы вчера нам представили, дают ключ к ее решению.

— Могу ли я надеяться, что вы нашли пропавшую хрошиа?

— Возможно. Знаете ли вы сказку о гадком утенке?

— О гадком утенке? — у раргиллианина был такой вид, словно он спешно перелистывает все свои досье. — Да, мне знакома эта идиома. Используя данный вами ключ, мистер Гринберг напал на след гадкого утенка. И если он окажется тем лебедем, которого мы ищем, все завершится удачно.

Казалось, раргиллианин с трудом верил в сказанное.  
— М-м-м... могу ли я сообщить это своим клиентам?

— Я бы предпочел подождать, пока мистер Гринберг не выяснит все окончательно. Он покинул столицу, чтобы провести расследование. Могу я проводить вас до шлюпки?

— Конечно, сэр.

— Доктор... Давайте будем совершенно откровенны. Вы дали нам понять, что этот корабль хрошиа представляет серьезную опасность для нашей планеты.

— Да, сэр. В том случае, если хрошиа придут к выводу, что в результате действий обитателей вашей планеты их соплеменница погибла, Земля будет просто уничтожена.

— Этим одним кораблем?

— Одним-единственным.

Мистер Кику  
— Доктор  
Но защитная  
вам в полном  
ваших довер  
У доктора

— Даже и  
смогу найти  
можете им  
камешки про

— Увиди  
который пус  
что Федера  
заций?

— Мне б  
жения.

— Не же

— О. 1 с

обычны. оп  
на нас с вер  
расой; г. это  
хотя, повер

— Они с

— Отню

и мою. Они  
ми путешес  
К тому же с  
ми. Именно  
ния силы,

— Х-м-м

— Изве

вашего спу

примерно в

— На м

нашему фл

такой же

— Но в

несколько

— А в

— Я ув

появилась

Мистер

— Вы г

— Их х

— Мда

обнаружи



Мистер Кику покачал головой.  
— Доктор, я не сомневаюсь, что вы верите в правоту своих слов. Но защитная мощь основной планеты Федерации вряд ли известна вам в полной мере. Пожалуйста, постарайтесь довести до сведения ваших доверителей, что у нас есть зубы.

— Даже используя все языки цивилизованных народов, я вряд ли смогу найти слова, чтобы убедить вас. Но поверьте мне: все, что вы можете им противопоставить, будет так же безрезультатно, как камешки против ракет.

— Увидим. Мне не нравится оружие, доктор; это последний довод, который пускает в ход примитивная дипломатия. Говорили ли вы им, что Федерация была бы не против принять их в Сообщество Цивилизаций?

— Мне было очень нелегко объяснить им сущность вашего предложения.

— Неужели они настолько воинственны?

— Они совершенно не воинственны. Они настолько неуязвимы для обычных опасностей, что чувствуют себя олимпийцами... смотрящими на нас с вершин. Они не видят никакого смысла в общении с низшей расой; поэтому ваше предложение не было воспринято ими всерьез, хотя, поверьте мне, я приложил все усилия...

— Они сущие идиоты, — мрачно сказал Кику.

— Отнюдь, сэр. Они совершенно точно оценивают и вашу расу, и мою. Они понимают, что любая культура, овладевшая межзвездными путешествиями, обладает определенным уровнем способностей. К тому же они знают, что вы считаете себя довольно могущественными. Именно поэтому они сейчас рассматривают возможность применения силы, чтобы убедить вас.

— Х-м-м... И вам известно, как они собираются это сделать?

— Известно. Хрошиа собираются легко коснуться поверхности вашего спутника, чтобы оставить на нем выжженную полосу длиной примерно в тысячу миль и убедить вас, что они не собираются шутить.

— На меня это не произвело бы впечатления. Мы можем отдать нашему флоту соответствующий приказ и оставить на их планете такой же знак. Но мы этого не собираемся делать.

— Но вы не можете осуществить это силами одного корабля за несколько секунд и с дистанции в четверть миллиона миль?

— А вы считаете, они могут?

— Я уверен в этом. Господин Секретарь, в этой части небосклона появилась новая звезда, у которой нет аналогов в природе. Мистер Кику помедлил.

— Вы говорили им, что наша Луна обитаема?

— Их хрошиа там не обитает, поэтому Луна их не интересует.

— Мда... я понимаю. Доктор, могли бы вы сообщить им, что мы обнаружили их хрошиа и что она находится на одном из спутников?



Раргиллианин изобразил широкую человеческую улыбку.  
— Сэр, я восхищаюсь вами. Я буду счастлив доставить подобное известие. Я уверен, что демонстрации силы не будет.  
— Доброго вам здоровья, доктор. Я буду на связи с вами.  
— И вам доброго здоровья, сэр.

...Его корзина для бумаг, как обычно, была полна до краев. Он выкинул всех этих хрошиа из головы и с наслаждением погрузился в работу. После полудня отдел связи оповестил его, что к нему направляется мистер Гринберг.

Вид у Гринберга был унылый.  
— Шеф, я ломаю себе голову над тем, как бы мне наняться рядовым во Внешний Легион.  
— Кончай петлять вокруг да около. Что случилось?  
— Птичка улетела.  
— Улетела? Куда?  
— Хотел бы я знать. Скорее всего, в леса к западу отсюда. Вы знаете, что это создание приговорили к уничтожению. Его хозяин, мальчик, узнал об этом и скрылся со зверем сегодня ночью в неизвестном направлении.

### слишком поздно

Проснувшись и вспомнив, где он находится, Джон Томас ощутил беспокойство. В спальном мешке было тепло, чувствовал он себя хорошо отдохнувшим. Потянувшись, Джонни высунул нос из спального мешка. Солнце стояло уже высоко, и вокруг разливалось приятное тепло. Луммокс бродил поблизости.

— Эй, Лумми!  
— Хэй, Джонни! Ты долго спал. И храпел.  
— Неужто? — Выбравшись наружу, он собрал одежду, и скатал спальный мешок. Сделав это, он повернулся в сторону Луммокса — и застыл.

— Что это?  
Рядом с Луммоксом лежал мертвый медведь гризли — расплюснутый в лепешку. Из рта и носа его тянулись струйки засохшей крови.

— Это завтрак, — повернувшись, объяснил Луммокс. Джонни с отвращением посмотрел на тушу.  
— Только не для меня. Где ты его раздобыл?  
— Я поборол его, — сказал Луммокс и смущенно улыбнулся.  
— Не поборол, а поймал.  
— Но я в самом деле поборол его. Он хотел добраться до тебя, а я его остановил.

— Ну ладно. Спасибо тебе. — Джон Томас снова посмотрел на медведя, отвернулся и открыл мешок с припасами.



улыбку.  
ставить подобное  
дет.  
язы с вами.

лна до краев. Он  
дением погрузился  
его, что к нему

к бы мне наняться  
нилось?

к западу отсюда в  
ожению. Его хозя  
егодня ночью в не

а, Джон Томас од  
о, чувствовал он  
ысунул нос из ста  
ивалось приятно

собрал одежду, са  
в сторону Луммо  
а

дведь гризли — са  
нулись струйки за

нил Луммокс.

ушу.  
здобыл?  
смущенно улыба

хотел добраться

Томас снова по  
припасами.

Вынув банку, где была яичница с ветчиной, он отвинтил крышку и стал ждать, пока содержимое банки согреется.

Луммокс воспринял его действия как сигнал к завтраку. Первым делом он запихнул себе в пасть медведя, затем пару сосенок, кучу правя и пустую консервную банку. Потом они спустились к воде. Луммокс запил свой завтрак чистой горной водой. Встав на колени, Джонни тоже напился и, вымыв лицо и руки, вытер их подолом рубашки.

— Что мы теперь будем делать, Джонни? — спросил Луммокс. — Пойдем гулять? Может быть, еще кого-нибудь поборем?

— Нет, — отрезал Джонни. — Мы вернемся под эти деревья и будем лежать там до темноты. Ты должен вести себя, как камень. — Он поднялся на берег в сопровождении Луммокса. — Садись, — приказал Джон Томас. — Я хочу посмотреть на твои опухоли.

Луммокс повиновался, и его хозяин начал осмотр, стараясь не причинять ему беспокойства. Ощупывая опухоли, Джонни чувствовал растущую тревогу. Они заметно увеличились, и Джонни пытался сообразить, к чему это может привести. Кожа на них воспалилась и натянулась, заметно утончившись, и теперь ничем уже не напоминала могучую броню, покрывавшую тело Луммокса. На ощупь опухоли были сухими и горячими. Джонни осторожно ощупал одну из них; Луммокс дернулся.

— Беспокоит? — с тревогой спросил Джонни.

— Я так больше не могу, — запротестовал Луммокс. Он поднялся и, подойдя к сосне, стал тереться об нее.

— Эй! — крикнул Джонни. — Не делай этого! Ты повредишь себе...

— Но оно зудит, — сказал Луммокс, продолжая чесаться.

Джон Томас подошел к нему. И в тот же момент опухоль лопнула. Он в ужасе отпрянул.

Что-то непонятное, мокрое и темное, облепленное клочьями разорванной кожи, вывалилось из опухоли, повисло, а затем развернулось, как змея, повисшая на лианах в джунглях. В эти мгновенья Джонни показалось, что он видит нечто вроде гигантского червя. С запоздалым раскаянием он вспомнил, как заставлял Лумми карабкаться в гору, в то время как эта штука грызла его.

Луммокс облегченно вздохнул и потянулся.

— Ух! — сказал он с удовлетворением. — Теперь мне куда лучше.

— Луммокс! Ты в порядке?

— А что со мной может быть, Джонни?

— Но... но что это такое?

— Что? — Луммокс огляделся! Странное образование свисало до земли, и Луммокс посмотрел на него. — Ах, это... — небрежно сказал он.

Отросток снова развернулся, как распускающийся цветок, и Джонни увидел, что это было.

Луммокс вырастил руку.



Скоро она высохла и начала твердеть. Луммокс не обращал на нее особого внимания, но Джон Томас следил за тем, как она принимает законченную форму. У нее были два сустава типа локтевых и кисть с пальцами. Пальцев было пять, каждый состоял из семи фаланг, средний палец длинный и гибкий, как слоновий хобот; от человеческой рука эта, конечно, отличалась, но не было никаких сомнений в ее предназначении. Сначала фаланги пальцев двигались довольно беспомощно, но их движения становились все увереннее.

Луммокс не имел ничего против того, чтобы Джон Томас изучал его руку, но не проявлял особого интереса к ее развитию; он вел себя так, словно с ним после завтрака всегда случалось нечто подобное.

— Дай я посмотрю вторую опухоль, — сказал Джонни.  
— Подожди! — окликнул его Джон Томас. — Постой!  
— Но мне надо почесаться.  
— Подожди. Стой тихонько. Я попробую кое-что сделать.  
Луммокс неохотно повиновался. Из ножен на поясе Джонни вынул клинок и сделал осторожный надрез в центре опухоли.  
Разрез стремительно расширился, и вылетевшая правая рука Луммокса едва не шлепнула Джонни по лицу. Он отпрыгнул.  
— Спасибо, Джонни!  
— Пожалуйста. — Он спрятал нож и задумчиво посмотрел на новорожденную руку.

Он не мог себе представить, что Луммокс будет делать с ней так неожиданно появившимися новыми конечностями. Но понимал, что они меняют дело. Каким образом, он еще не знал. Может быть, теперь ему не придется заботиться о Лумми так, как прежде с другой стороны, за ним надо присматривать, потому что он обязательно сделает что-то, чего делать не должен.

Сквозь ветви он оглядел небо, прикидывая, могут ли их заметить сверху.

— Лумми..  
— Да, Джонни?  
— Подогни ноги. Стань похожим на скалу.  
— Ой, давай лучше погуляем, Джонни.  
— Мы пойдем гулять вечером. А сейчас я хочу, чтобы ты оставался на месте и не шевелился.  
— Ой, Джонни!  
— Слушай, ты же не хочешь снова отправиться в город, не так ли? Так что перестань болтать.

— Ну что ж, если ты так считаешь... — Луммокс опустил на землю. Джон Томас сел рядом, прислонился к нему и задумался. Возможно, они с Лумми смогут зарабатывать себе на жизнь. Например, будут участвовать в карнавалах. Ни один карнавал не обходится без внеземных существ — даже если половина из них



е обращал на нее  
как она принимает  
попыхивая и кисти  
из семи фаланг,  
бот; от человече-  
никаких сомнений  
вигались довольно  
ереннее.

н Томас изучал его  
визию; он вел себя  
сь нечто подобное  
ал Джонни. Нарост  
Джон Томас притро-  
соседнему дереву-  
й!

е-что сделать,  
поясе Джонни вые-  
опухоли.  
шая правая рука Л.  
отпрыгнул.

умчиво посмотрел

удет делать с этими  
тями. Но понимал  
не знал. Может  
ак, как прежде. Сду-  
му что он обяза-

ая, могут ли их зам-

лу.

я хочу, чтобы ты

авиться в город не

— Луммокс опу-  
ился к нему и за-  
батывать себе не-  
алах. Ни один из  
даже если полз-

всего лишь чучела, а Луммокс самый что ни на есть настоящий  
внеземной. Возможно, он научит его делать что-то своими руками,  
играть на флейте, например. Может быть, им в цирк пойти?..

Нет, это не годится для Лумми; в толпе людей он начинает  
нервничать. Черт, как бы им заработать?.. Должна же улечься когда-  
то вся эта шумиха! Заняться фермерством? Луммокс сильнее любого  
трактора, а с руками он теперь сможет делать любые работы на  
ферме. Может, это и выход, но, честно говоря, он никогда серьезно не  
думал о работе на земле.

Он представил себя и Луммокса, обрабатывающими землю... Коло-  
сья ржи... Грядки с овощами... И не заметил, как провалился в сон.

Пробудил его странный звук. Открыв глаза, он увидел, что лежит  
рядом с Луммоксом. Тот всю размахивал руками. Одну из них  
с зажатым в кисти камнем он занес над головой... Раздался тот же  
звук, и небольшая осинка неподалеку внезапно рухнула. Несколько  
деревьев в отдалении уже лежали на земле.

Джон Томас вскочил на ноги.

— Эй, прекрати!

Луммокс остановился.

— В чем дело, Джонни? — обиженно спросил он. Перед ним  
лежала куча булыжников.

— Перестань бросать камни в деревья.

— Но ты это сам частенько делаешь, Джонни.

— Да, но я не ломаю их. Можешь есть их на здоровье, но не надо

их ломать.

— Тогда я пойду их есть.

— Отлично. — Джонни огляделся. Уже смеркалось, через несколь-  
ко минут солнце должно было закатиться. — Иди и подкрепись. Хотя  
подожди минутку... — Он осмотрел руки Луммокса. Они уже были  
одного цвета с телом и начали заметно твердеть. Но самое удиви-  
тельное, что руки стали примерно вдвое толще, чем при появлении,  
и теперь достигали объема бедра Джонни. Кожа с них почти вся  
слезла, а оставшаяся шелушилась. Джонни ободрал ее. — Ладно,  
давай.

Пока Джонни готовил себе еду, Луммокс расправился с обломан-  
ными осинками и закусил консервной банкой. Когда стемнело, они  
выбрались на дорогу. Они шли всю ночь.

Когда первые лучи солнца коснулись далеких вершин, Джон Томас  
стал оглядываться в поисках укрытия. На этот раз счастье от них  
отвернулось: они оказались на открытом плато, которое кончалось  
глубоким мрачным провалом. По мере того как становилось все  
светлее, Джонни охватывала паника.

Далеко над ними прошел корабль. Он услышал лишь рев его  
моторов, но самого корабля не увидел. Вскоре он заметил, что над  
ними висит на крыльях одинокая человеческая фигурка.

— Стоп, Луммокс! Замри, как камень!



— Как камень, Джонни?  
 — Заткнись и делай, что тебе говорят! Джон Томас скользнул вниз Луммокс замолчал и повиновался. Джон Томас сжался в комок. Он надеялся, и скорчился под головой Луммокса, сжавшись в комок. Джонни что флаер пролетит мимо.  
 Но флаер сделал залихвастую петлю и пошел на посадку. Джонни с облегчением вздохнул, увидев, что это садится Бетти Соренсен.  
 — Привет, Лумми! — крикнула она, подходя к ним, затем уперла руки в бока и сказала: — Ну! Хорош! Удрал, не сказав мне ни слова!  
 — Да я хотел, Бетти, честное слово. Но у меня не получилось, извини меня, — ответил Джон Томас.  
 Она улыбнулась.  
 — Ну ладно. Раньше я думала о тебе куда хуже. Наконец-то ты на что-то решился, Джонни. Я уж боялась, что ты останешься таким же увальнем, как Луммокс, который только и ждет, чтобы его кто-то растолкал.  
 Джон Томас был слишком обрадован ее появлением, чтобы обижаться на нее.  
 — Слушай, а как ты нас нашла?  
 — Очень просто. Вторую ночь ты уходишь от города, а находишься на расстоянии одного короткого перелета.  
 — Но как ты догадалась, где нас надо искать?  
 Она пожала плечами.  
 — Я представила себя упрямым ослом и поняла, что ты обязательно пойдешь по этой дрянной дороге. Поэтому и крутилась над ней. И если ты не хочешь, чтобы тебя заметили, тебе надо побыстрее убираться отсюда. Так что давай! Лумми, старина, позволь мне взобраться на тебя.  
 Она протянула руку, Джонни втащил ее на спину Луммокса, и они двинулись в путь.  
 — Я хотел сойти с дороги, — волнуясь, объяснил Джонни — но мы так и не нашли подходящей тропы.  
 — За этим поворотом — водопад, и мы можем сойти с дороги на площадке перед ним.  
 — Вот мы где оказались!  
 — Да... — Бетти наклонилась вперед и в это время впервые увидела руки Луммокса. — Джонни! — вскрикнула она, схватив его за плечо. — На Луммокса напал боаконстриктор!  
 Джон Томас рассмеялся.  
 — Это всего лишь его руки.  
 — Что? Джонни, ты с ума сошел!  
 — Успокойся и перестань хвататься за меня. Помнишь те опухоли? Так вот, из них выросли руки... Кстати, а вот и водопад.  
 Они подошли к ручью поближе. Здесь была единственная возможность сойти с дороги и разбить бивак. Джон Томас почувствовал себя гораздо спокойнее, когда Луммокс укрылся под густой сенью

Пока он готовил за  
 — окликнул ее  
 Дрейзер объяв  
 живого или мер  
 очень серьезно. П  
 делать.  
 будем идти ноче  
 не найдем над  
 качала головой  
 не годится. Если и  
 может укрыться Лум  
 Мы уйдем с дорог  
 Конечно. И они буд  
 в самом деле со  
 Подожди. Знаешь  
 Большой тунне  
 скса.  
 Проблеск здрав  
 пока ситуаци  
 А что может  
 Посмотрим. М  
 Джонни, я пря  
 работа, а я эт  
 злил воды из  
 Нет.  
 Ведро не был  
 Джонни порылс  
 звать.  
 Дай-ка ведро  
 Взяв ведро, Бет  
 не достига  
 скает в лучах  
 симпатичная  
 мандовать, кот  
 куда...  
 Осторожно н  
 — Пей!  
 — Ты перва  
 — Я уже на  
 — Ну ладно  
 — у тебя к  
 — У кого н  
 — А морда  
 — будь этого



деревьев. Пока он готовил завтрак, Бетти изучала новые конечности Луммокса.

— Бетти, — окликнул ее Джон Томас. — Каковы последние новости?

— Шериф Дрейзер объявил общую тревогу и назначил награду за Луммокса, живого или мертвого. Они серьезно взялись за дело, Джонни, очень серьезно. Поэтому мы должны хорошенько подумать, что нам делать.

— Мы будем идти ночами, — побледнев, медленно ответил Джонни, — пока не найдем надежного укрытия.

Она покачала головой.

— Не годится. Если идти этим путем, они без труда догадаются, где может укрыться Луммокс.

— Мы уйдем с дороги!

— Конечно. И они будут прочесывать этот лес, дерево за деревом. Они и в самом деле собираются это сделать, парень.

— Подожди. Знаешь старую урановую шахту? Вот там мы и спрячемся. Большой туннель вполне годится для того, чтобы скрыть Луммокса.

— Проблеск здравого смысла в этом есть. Нам надо потянуть время, пока ситуация не изменится.

— А что может измениться?

— Посмотрим. Может, кто-нибудь придет к нам на помощь... Вот что, Джонни, я прямо умираю от жажды: думать — очень утомительная работа, а я эти два дня только и делала, что размышляла. Ты захватил воды из ручья?

— Нет.

— Ведро не было?

Джонни порылся в мешке, нашел складное ведро и стал его надувать.

— Дай-ка ведро мне, — сказала Бетти. — Я хочу размять ноги.

Взяв ведро, Бетти, держась в тени деревьев, побежала по склону, пока не достигла берега. Джонни смотрел, как ее стройная фигура мелькает в лучах солнца, пробивающихся меж сосен, и думал: какая она симпатичная... И не будь у нее этого дурацкого стремления командовать, которым вообще отличаются женщины, Бетти была бы хоть куда...

Осторожно неся пластиковое ведро, она поднялась вверх.

— Пей!

— Ты первая.

— Я уже напилась из ручья.

— Ну ладно. — Джонни жадно припал к ведру. — Знаешь, Бетти, не у тебя коленки вывернуты, ты была бы ничего.

— У кого коленки вывернуты?

— А мордашка симпатичная, — невозмутимо продолжал Джонни. — Не будь этого небольшого недостатка, ты бы...



Он не успел закончить — Бетти сшибла его на землю. Вода облила его с головы до ног. Они продолжали возиться, пока Джонни не перехватил ее руки.

— Говори: прошу пощады! — посоветовал он.  
— Черт бы тебя побрал, Джон Стюарт! Ну ладно, прошу пощады. А теперь дай мне встать.  
— Идет.

Он поднялся. Она осталась сидеть, поджав ноги, и, взглянув на него снизу вверх, рассмеялась. Оба они были в грязи и царапинах, но чувствовали себя как нельзя лучше. Луммокс наблюдал за их шутовской борьбой не без интереса, но спокойно, поскольку Джонни и Бетти никогда не дрались по-настоящему.

— Джонни весь мокрый, — прокомментировал он исход поединка.  
— Конечно, Лумми, он самый мокрый из нас. — Она оглядела приятеля. — Будь у меня две прищепки, я бы подвесила тебя на дереве. За уши.

— Сегодня такой день, что мы высохнем за пять минут.  
— Я не промокла, ведь я в комбинезоне. А ты выглядишь, как драный кот.

— Ну и пусть. — Он прилег, нашел сосновую иголку и задумчиво прикусил ее. — Какие здесь прекрасные места, Бет.  
— Знаешь что?.. После того как вся эта неразбериха кончится, мы вернемся сюда и на несколько дней разобьем здесь лагерь. И Луммокса возьмем... Пойдешь с нами, Лумми?

— Конечно, — согласился Луммокс.  
— И чтобы о нас говорил весь город? — засомневался Джонни.  
— Но сейчас-то мы здесь — и это главное.  
— Это исключительный случай.  
— Беспокоишься о своей высоконравственной репутации?  
— Ну, кто-то же должен думать и о таких вещах. Мать говорит, что мальчишкам не должно нравиться, если девочки проявляют уж очень большую активность. Она говорит, что все должно быть наоборот.  
— Конечно, так было — и будет. — Бетти задумалась. — Но, Джонни, ты уделяешь слишком много внимания словам матери.  
— Наверно, так оно и есть, — признал он.  
— Старайся жить своим умом. А то ни одной девочке не захочется выйти за тебя.

— Ну и слава Богу, Бетти, — с улыбкой произнес Джон Томас. Бетти моргнула и покраснела.  
— Нечего ухмыляться! Мне-то ты и даром не нужен! Тем более когда так слушаешься маму...  
— Бетти, ты оказываешь на меня плохое влияние.  
— Конечно, Джонни, — беспрекословно согласилась она. — Я рассказывала тебе, почему я развелась с моими родителями?



Вода облила  
ка Джонни не

прошу пощады

и, взглянув на  
и царапинах, но  
дал за их шутли-  
ку Джонни и Бетти

он исход поединка  
с. — Она оглядела  
подвесила тебя к

пять минут.  
ты выглядишь, к

иголку и задумался  
Бет.

азбериха кончится  
здесь лагерь. И Лум-

засомневался Джон  
е.

енной репутации?  
вещах. Мать говорит

очки проявляют уже  
е должно быть наст

и задумалась. — Но  
я словам матери

он.

одной девочке не за-

кой произнес Джон

даром не нужен

плохое влияние.

вно согласилась он

с моими родителями

— Нет, никогда.

— Именно поэтому я живу в общежитии. Родители слишком силь-  
но давили на меня. Я пришла в суд и развелась, и мне дали  
профессионального опекуна. Но, понимаешь, Джонни, я не для того  
все это говорю, чтобы ты хлопал глазами. Ты сам должен быть  
личностью. Нельзя жить исключительно по указке родителей. — Она  
выпрямилась. — Так что будь самим собой и имей смелость принимать  
собственные решения. И никому не подражай.

— Бетти, ты в самом деле думаешь, что... — он оборвал себя  
и насторожился — Ты что-нибудь слышишь?

Она прислушалась и серьезно кивнула.

— Они прощупывают окрестности. Луммокс! Замри!

— Замру, Джонни. А почему я должен замереть?

— Молчи.

— Не сходи с ума, — сказала Бетти. — Они не смогут засечь нас  
под деревьями. — Но теперь и она выглядела встревоженной. — Как  
бы я хотела, чтобы Луммокс уже был в туннеле...

Джон Томас не слушал ее. Он наклонился вперед, приставив  
ладони к ушам.

— Т-с-с! — прошептал он. — Бетти! Они возвращаются.

— Не паникуй.

Вибрирующий звук прошел над ними и оборвался. Они подняли  
головы, но за кронами сосен ничего не увидели.

Внезапно в глаза им ударила вспышка света такой яркости, что,  
когда она погасла, свет солнца, казалось, померк. Бетти сглотнула  
комоч в горле:

— Что это?

— Сверхчувствительная аппаратура. Ультрафлеш, — мрачно отве-  
тил Джонни. — Теперь они приглядываются к тому, что разглядели  
в телескоп.

Гудение у них над головами возобновилось; снова сверкнула ос-  
лепляющая вспышка.

— Стереоснимок сделали, — с такой же мрачностью объяснил  
Джонни. — И если раньше они только подозревали, что мы где-то  
в близости, то теперь точно нас увидят.

— Джонни, мы должны уводить отсюда Луммокса!

— Как? Как уводить, куда? Нет, девочка, наша единственная  
надежда в том, что они примут его за большой валун — слава Богу,  
что я заставил его стоять, не шевелясь. И мы не должны двигаться, —  
добавил он. — Может, они уйдут.

Но и эта последняя надежда исчезла. Они слышали, как один за  
другим подошли еще четыре корабля. Джонни обреченно пробормо-  
тал:

— Один занял позицию с юга. Второй — с севера. Два других,



похоже, подошли с запада и востока. Сукины дети. Они нас взяли в клещи.

Бетти посмотрела на Джонни. Лицо у нее было мертвенно-бледным.

— Что нам делать, Джонни?  
— Что делать? Скорее всего, ничего... А ты беги между деревьями вниз, к ручью. Возьми с собой крылья. Затем отойди подальше вниз по течению — и в воздух. Ты вырвешься из-под их зонтика. Тебя они выпустят — ты им не нужна.

— А ты что будешь делать?

— Я? Я остаюсь здесь.

— И я тоже.

Джонни вышел из себя:

— У меня и так хватает забот. Ты бы уже была в пути.

— Как ты думаешь, что они могут сделать? У тебя нет даже оружия.

— Есть, — ответил Джон Томас, притрагиваясь к ножу, висевшему на поясе. — А Луммокс может кидать камни.

Она посмотрела на него, а затем истерически расхохоталась:

— Что? В самом деле — камни! Ох, Джонни...

— Во всяком случае, голыми руками они нас не возьмут. — Лицо его исказилось гримасой, как у человека, который пытается сдержать слезы.

Луммокс переступил с ноги на ногу:

— В чем дело, Джонни?

— А? — хрипло переспросил Джонни. — Ничего. — Он встал и потрепал его по спине. — Ничего, старина. Джонни с тобой. Все в порядке.

— В порядке, Джонни?

— Да, — еле слышно подтвердила Бетти. — Все в порядке. Это будет быстро, Джонни? — прерывающимся шепотом спросила она. — Мы ничего не почувствуем?

— Я надеюсь! Эх, всего полсекунды мне не хватило, чтобы дать тебе по загривку и спихнуть вниз... и все бы у тебя было в порядке!

Бетти спокойно покачала головой, и на лице ее теперь не было страха.

— Слишком поздно, Джонни. И ты это знаешь. Не ругай меня... держи меня за руку.

— Но... — он остановился. — Слышишь?

— Их становится все больше.

— Точно. Скорее всего, они строят вокруг нас восьмиугольник... Чтобы мы не ушли.

Внезапный громовой раскат избавил ее от необходимости отвечать. Это снижался один из кораблей; они уже могли разглядеть его на высоте в тысячу футов. Затем оттуда раздался металлический голос чудовищной силы.

— Стюарт! Джонни вырва  
— Приходи и  
Бетти смотре  
в рукав.

— Правильно  
По всей види  
фон направле  
— Будь спок  
вреда. Выходи!  
Джонни проб  
— Мы не в  
Громовой го  
— Последн  
руками. Мы в  
— Высылай  
Собери побол  
Второй кор  
сосен. Медлен  
Раздался р  
шенное. За н  
рука, протя  
в лесу, и ск  
— Зачем  
— Это с  
— Но за  
начала бит  
— Не з  
Судно  
собираясь  
рающего з  
нул его из  
Постепенно  
рая вела к  
Им остав  
которое е  
заставив Л  
боку:

— Спо  
Теперь  
спикирова  
— Дав  
бля, бей  
— Хор  
боеприпас  
Но ему



Они нас взяли  
мертвенно-блед-

между деревьями  
и подальше вниз  
онтика. Тебя они

ла в пути.  
У тебя нет даже

к ножу, висевшем,  
расхохоталась:

не возьмут. — Ли-  
пытается сдержат-

го. — Он встал и по-  
и с тобой. Все в —

Все в порядке. Э-  
том спросила она-

хватило, чтобы де-  
ебя было в поре-  
е ее теперь не бо-

ишь. Не ругай же-

г нас восьмиуголь-

от необходимости  
же могли разгляд-  
раздался металл-

— Стюарт! Джон Стюарт! Выходи на открытое место!  
Джонни вырвал нож из ножен, закинул голову и крикнул:  
— Приходи и возьми меня!  
Бетти смотрела на него с сияющим лицом; она вцепилась ему  
в рукав.  
— Правильно, Джонни! — шепнула она. — Мой Джонни!  
По всей видимости, человек с металлическим голосом имел микро-  
фон направленного действия.  
— Будь спокоен, — ответил он, — мы никому не хотим причинять  
вреда. Выходи!

Джонни пробормотал ругательство и крикнул:  
— Мы не выйдем!  
Громовой голос продолжал:  
— Последнее предупреждение, Джон Стюарт. Выходи с пустыми  
руками. Мы высылаем за тобой шлюпку.  
— Высылайте! — крикнул в ответ Джонни. — Мы взорвем ее!  
Собери побольше камней, Лумми! — хрипло приказал он Луммоксу.  
Второй корабль приблизился и завис в ста футах над вершинами  
сосен. Медленно, с черепашьей скоростью, он начал описывать круг.  
Раздался режущий грохот, и огромное дерево рухнуло как подко-  
шенное. За ним последовало другое. Словно гигантская невидимая  
рука, протянувшаяся с зависшего корабля, проламывала просеку  
в лесу, и скоро круговая просека обложила их со всех сторон.

— Зачем они делают это? — прошептала Бетти.  
— Это судно лесной службы. Они окружают нас.  
— Но зачем? Почему бы им разом не покончить с нами? — Бетти  
начала бить дрожь, и он обхватил ее за плечи.  
— Не знаю, Бет, здесь командуют они.

Судно завершило круг и зависло прямо перед ними, похоже,  
собираясь совершить посадку. С осторожностью зубного врача, выди-  
рающего зуб, оператор, опускаясь, нацелился на одно дерево, выдер-  
нул его из земли и отбросил в сторону. Затем другое, третье...  
Постепенно сквозь мачтовый сосняк пролегла широкая тропа, кото-  
рая вела к их биваку.

Им оставалось только ждать. Корабль отбросил последнее дерево,  
которое еще как-то скрывало их, приземлился и пополз к ним,  
заставив Луммокса взвизгнуть от страха. Джон Томас шлепнул его по  
боку:

— Спокойнее, мальчик. Джонни с тобой.  
Теперь на атакующую позицию вышло другое судно. Оно резко  
спикировало в конце просеки. Джонни сглотнул слюну и сказал:  
— Давай, Лумми! В любого, кто только высунется из этого кора-  
бля, бей камнем без промаха.  
— Хорошо, Джонни! — Луммокс набрал в обе руки по пригоршне  
боеприпасов.

Но ему не пришлось пустить их в ход. Джон Томас почувствовал,



будто он погружается в жидкий бетон, который поднялся ему до груди; рядом хрипло дышала Бетти. Луммокс пискнул:

— Джонни! Вязну...

— Все в порядке, мальчик, — попытался выдать из себя Джон Томас, — не сопротивляйся. Спокойней. Бетти, как ты?

— Не могу дышать, — прохрипела она.

— Не сопротивляйся. Они нас взяли.

Из открытой двери люка показались восемь фигур с головы до ног в тяжелой металлической чешуе, на каждой — шлем, напоминающий маску фехтовальщика, а за спиной — горб полевого антигравитатора. Четверо осторожно выдвинулись на открытое пространство между деревьями и замедлили шаг, что-то заискрило, и фигуры окружил фиолетовый ореол, после чего они двинулись дальше.

Вторая четверка тащила большой цилиндр из металлической сетки, соответствующий размерам человека.

Мужчина, идущий во главе группы, приказал:

— Растягивайтесь, но подальше от зверя. Сначала вытащим ребят, а потом займемся им — Он командовал четко и весело. Стараясь держаться подальше от Луммокса, команда приблизилась к странной троице.

— Полегче! Давай этих двух! — приказал командир. Проглатывая клетка нависла над Бетти и Джоном, медленно опускаясь над ними, командир щелкнул каким-то тумблером, — сетка заискрила и, пав, накрыла обоих.

— Неплохая шумовка, чтобы вытащить вас из патоки, а?

У Джонни дрожал подбородок, но он посмотрел прямо на командира и, напрягая все мускулы, чтобы высвободить ноги, выкрикнул ругательство.

— Ну, ну, — мягко ответил офицер. — Не стоит так себя вести. Вы нас сами к этому вынудили. — Он посмотрел на возвышавшегося над ним Луммокса. — Ну и создание! В самом деле громадина! Вот уж с кем не хотел бы я встретиться на лесной тропинке и без оружия. Джонни почувствовал, что слезы хлынули потоком и он не может сдержать их.

— Ну, давай! — крикнул он прерывающимся голосом. — Кончайте наконец!

— Что?

— Он никому не приносил вреда! Поэтому убейте его побыстрее. — Он опустился на колени и зарыдал, закрыв лицо руками. Бетти обхватила его за плечи. Офицер растерянно огляделся.

— О чем ты говоришь, сынок? Мы здесь не для того, чтобы причинить ему вред. У нас есть приказ доставить его без царапинки — пусть даже я потеряю своих людей. Самый idiotский приказ, который я когда-либо получал.





поднялся ему до  
кнул:

вить из себя Джон  
как ты?

игур с головы до ног  
лем, напоминающий  
его антигравитатора.  
пространство между  
и фигуры окружил  
дальше.

металлической сет-

сначала вытащим ре-  
сетко и весело.

команда приблиз-

омандир. Продолгова-  
ленно опускаясь им на  
— сетка заискрила и

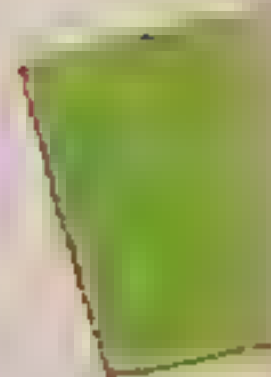
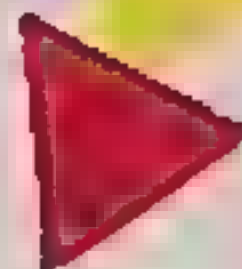
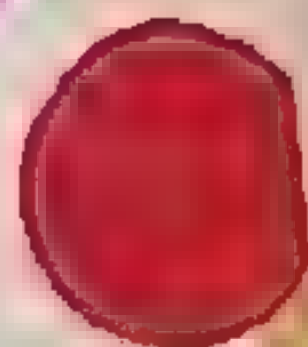
с и платоки, а?  
отр прямо на коман-  
ноги, выкрики!

го: как себя вести. В  
на озвывавшегося не  
ер громадина! Вот у  
трелинке и без оружия  
потокотом и он не может

мся голосом. — Кончай

этому убейте его по-  
дал, закрыв лицо рука-

десь не для того, что  
авить его без царапин  
идиотский приказ.





## УЛЬТИМАТУМ

Мистер Кику чувствовал себя прекрасно. Его радовало, что эта глупая, несообразная история с хрошиа, наконец, подошла к концу... Старый добрый доктор Фтаемл намекнул, что имеются неплохие шансы на установление дипломатических отношений, ибо хрошиа были счастливы, обнаружив свою пропавшую соотечественницу.

Да, дипломатические отношения с такой могучей расой, как хрошиа, были бы весьма полезны. Они должны стать подождать какое-то время, пока они не перестанут сходиться с ума от Луммокса, которого, вернее, которую они прямо-таки обожают. Но кто мог предположить, что существо величиной с полдома и возрастом в сто пятьдесят лет все еще ребенок? Или что у представителей этой расы руки появляются лишь тогда, когда ребенок хрошиа перестает быть младенцем?

Но главное — опасности больше нет. Неужели они и в самом деле могли испепелить Землю? Хорошо, что теперь все страхи позади. Все хорошо, что хорошо кончается.

В эту минуту тревожно замерцал сигнал «срочный вызов».

— Видите ли, босс... — прозвучал голос Гринберга, — тут маленькая заминка. Со мной доктор Фтаемл. Можем ли мы с вами встретиться?

— Конечно, — настороженно сказал мистер Кику. Отключившись, он открыл ящик стола и потянулся за таблетками.

Гринберг и медузоид явились тотчас же; Гринберг, демонстрируя крайнее изнеможение, сразу же шлепнулся в кресло, вынул из кармана сигареты, но отбросил их. Вежливо поприветствовал доктора Фтаемла, мистер Кику обратился к Гринбергу:

— Ну?

— Луммокс не хочет трогаться с места.

— Что?

— Отказывается. Хрошиа буквально выходят из себя. Пришлось поставить заграждения, и теперь та часть космопорта, где они сели, блокирована. Надо что-то делать.

— А почему Луммокс отказывается покинуть Землю?

— Ну... — Гринберг беспомощно посмотрел на Фтаемла.

— Разрешите мне объяснить ситуацию, — вежливо сказал раргиллианин — Видите ли, сэр, хрошиа отказывается идти на борт судна без своего хозяина.

— Хозяина?

— Без мальчика, босс. Без Джона Томаса Стюарта.

— Совершенно верно, — согласился Фтаемл. — Хрошиа утверждает, что она воспитывала Джонов Томасов долгое время и не собирается возвращаться домой без мальчика. И тут она непоколебима.

— Понятно, — отозвался мистер Кику. — Мальчик и хрошиа привя-

... друг к другу. Но  
... расстаться,  
... нам немало  
... должны сделать  
... восвояси. В  
... Разрешите ска  
... с ней на ее ро  
... что? Неужел  
... Она его давн  
... собственный язык  
... хрошиа говорит на  
... ребенка, хотя, на  
... давно. Не  
... и достат

... Ах вот так  
... Она сказа  
... найти «е  
... станет зд

... И, — до  
... немедленно

... И это  
... сказал Кику

... То са  
... корабль, я

... Вы дол  
... командир рас

... усилия, чтобы  
... лить ей остат

... Он очень вст  
... Так же

... пилюли. — Д  
... Прошу вас

... Будет  
... Перед

... ультиматум  
... Сэр!

... Я пр  
... смягчить т

... нашу любе  
... ние недоп

... тельно вст  
... что своб

... силе.  
... Широ



заны друг к другу. Но Луммоксу придется примириться с тем, что они должны расстаться, — и Джону Томасу тоже. Насколько я помню, он доставил нам немало хлопот; еле удалось отправить его домой. Вот что должны сделать хрошиа: запихнуть Луммокса в корабль и отправить восвояси. В конце концов, ради этого они и явились.

— Разрешите сказать вам, сэр, — ответил раргиллианин. — Я говорил с ней на ее родном языке.

— Что? Неужели она успела так быстро выучить его?

— Она его давно уже знает. Хрошиа, господин Секретарь, знают собственный язык с колыбели. Это врожденное знание языка служит объяснением тому, почему им так трудно осваивать другие языки. Хрошиа говорит на вашем языке примерно на уровне четырехлетнего ребенка, хотя, насколько я понимаю, она познакомилась с ним довольно давно. Но на своем родном языке она говорит довольно бегло... и достаточно категорично, что с сожалением я вынужден признать.

— Ах вот так? Что ж она вам сообщила?

— Она сказала, что отдала командиру экспедиции приказ немедленно найти ее любимца. Немедленно. В противном случае она останется здесь и будет растить Джонов Томасов дальше.

— И, — добавил Гринберг, — командир предъявил нам ультиматум: немедленно предоставить Джона Томаса в их распоряжение, или...

— И это «или» означает то, о чем вы уже говорили? — удрученно сказал Кику.

— То самое, — кивнул Гринберг. — А после того как я увидел их корабль, я не сомневался в их возможностях.

— Вы должны понять, сэр, — серьезно добавил Фтаемл, — что командир расстроен так же, как и вы. Но он должен приложить все усилия, чтобы удовлетворить желания хрошиа. Он не может позволить ей остаться и не может заставить ее силой отправиться в путь. Он очень встревожен.

— Так же, как и мы, не так ли? — Мистер Кику взял еще две пипюли. — Доктор Фтаемл, у меня есть послание вашим доверителям. Прошу вас передать его без искажений, слово в слово.

— Будет исполнено, сэр.

— Передайте им, пожалуйста, что мы с возмущением отвергаем их ультиматум. Я прошу вас...

— Сэр! Я вас умоляю!

— Я прошу вас точно следовать моим указаниям. Не пытайтесь смягчить то, что я скажу. Скажите им, что мы не терпим, когда на нашу любезность нам отвечают угрозами. Скажите им, что их поведение недопустимо и что мы отзываем назад свое предложение относительно вступления хрошиа в Сообщество Цивилизаций. Скажите им, что свободный человек может умереть, но никогда не подчинится силе.

Широко ухмыляясь, Гринберг похлопал ладонями, изображая апло-



дисменты. Казалось, хитиновая оболочка доктора Фтаемла покрывалась смертельной бледностью.

— Сэр, — сказал он, — я выражаю огромный сожаление в связи с тем, что вынужден доставить ваше послание.

Мистер Кику холодно усмехнулся: — Передайте все, как я сказал. Но прежде чем вы это сделаете, найдите возможность поговорить с этой хрошиа... с Луммоксом. Может вы это сделать?

— Могу вас заверить в этом, сэр.

— Скажите ей, что командир экспедиции, одержимый непомерным рвением, собирается уничтожить Землю, а вместе с нею и Джона Стюарта. Проследите, чтобы она точно поняла, в чем смысл угрозы.

Раргиллианин растянул ротовое отверстие в широкой улыбке. — Простите меня, сэр, я вас недооценивал. Оба послания будут доставлены. Желаю вам доброго здоровья, сэр. — Раргиллианин, повернувшись к Гринбергу, обнял его за плечи свободной рукой. — Брат мой, Сол, в каком бы лабиринте мы с вами ни оказывались, мы всегда найдем тот или иной выход — не так ли?

— Совершенно правильно, док.

Фтаемл покинул их.

Кику повернулся к Гринбергу и сказал: — Доставь мне сюда этого мальчишку, Стюарта. Сам, лично — и поскорее. М-м-м... захвати и его мать. Ведь он еще несовершеннолетний?

— Да. Босс, что вы планируете? Вы хотите передать его этим хрошиа? После того как они получили от вас хорошую зуботычину?

— Конечно, хочу. Но на моих собственных условиях. И в коем случае я не дам этому зверинцу оснований думать, будто они могут диктовать нам условия. Мы используем ситуацию, чтобы добиться своих собственных целей. А теперь отправляйся!

### КОРОЛЕВСКАЯ ПЕРСОНА

Гринберг выбился из сил, убеждая миссис Стюарт отбыть в столицу вместе с сыном. Он не имел права посвящать ее во все подробности дела. В конце концов Гринберг добился своего, и миссис Стюарт согласилась отправиться на следующее утро.

Но когда утром он заехал за ними, миссис Стюарт была вне себя от ярости и сунула ему в лицо газеты.

«Быстро же газетчики все разносили», — подумал Гринберг. — Ну, мистер Гринберг? Что вы теперь скажете?

Гринберг бегло просмотрел газеты и заискивающе улыбнулся разгневанной женщине. Он не мог подобрать нужных слов.

— Миссис Стюарт, вы, конечно, знаете, что газетные сообщения бывают преувеличены, их нельзя принимать на веру. Случается, что они не имеют ничего общего с действительностью. Я прошу вас

отбыть в столицу для...  
— Нечего и думать...  
— Мадам, мистер...  
...ехать к нему, е...  
...кому отправиться...  
...встречу.  
— Мистер Гринберг...  
...Теперь я выяс...  
...рять, что вы не...  
...довцам?  
— Мадам, клян...  
— Избавьте ме...  
— Миссис Стю...  
— Мистер Грин...  
...отношению к...  
Гринберг верну...  
...не завершил...  
Стюарт не ос...  
Чтобы изб...  
эротакси оп...  
Спустивши...  
твердо реши...  
минуту экра...  
— Мистер Г...  
— Как пожа...  
— Неплохо...  
позвонила мис...  
— Да?  
— Сын мис...  
Миссис Стюа...  
дала ей стоп...  
— И прав...  
— Не пер...  
важное офи...  
выходит за р...  
Я читал это...  
— Шерис...  
прошу вас...  
— Я буд...  
Отключи...  
задумался...  
лал их... К...  
зит не ожи...  
переубеди...



прибыть в столицу для спокойного разговора с господином Секретарем.

— Нечего и думать об этом! Если господин Секретарь хочет видеть меня, пусть приезжает сюда.

— Мадам, мистер Кик — джентльмен, и он никогда бы не просил леди ехать к нему, если бы у него была хоть малейшая возможность самому отправиться в Вествилл. Но мы надеемся, что вы пойдете ему навстречу.

— Мистер Гринберг, вчера я дала свое согласие с большой необходимостью. Теперь я выяснила, что вы обманывали меня. Почему я должна верить, что вы не готовите заговор, чтобы отдать моего сына этим чудовищам?

— Мадам, клянусь честью офицера Федерации...

— Избавьте меня от ваших клятв, мистер Гринберг...

— Миссис Стюарт, я прошу вас.

— Мистер Гринберг, не заставляйте меня проявлять невежливость по отношению к гостю. Мне нечего больше сказать.

Гринберг вернулся в отель. Он не собирался возвращаться в столицу, не завершив свою миссию, но понимал, что сейчас, пока миссис Стюарт не остыла, говорить с ней бесполезно.

Чтобы избежать встречи с репортерами, он попросил водителя азротакси опуститься на крышу отеля.

Спустившись вниз, Гринберг запер двери и направился к телефону, твердо решив дозвониться до Межзвездного Департамента, но в эту минуту экран ожил. Прямо на него смотрел шериф Дрейзер.

— Мистер Гринберг!

— Как поживаете, шериф?

— Неплохо, благодарю вас. Но мистер Гринберг... мне только что позвонила миссис Стюарт.

— Да?

— Сын миссис Стюарт исчез. Она считает, что он находится у вас. Миссис Стюарт не хочет, чтобы ее сын покидал город. И полиция дала ей стопроцентную гарантию в этом.

— И правильно сделала.

— Не перебивайте меня, господин Посланник. Бы, конечно, очень важное официальное лицо — но когда человек даже вашего ранга выходит за рамки закона, он становится обыкновенным гражданином. Я читал это сообщение в газете, и оно мне не нравится.

— Шериф, если вы считаете, что я делаю что-то недозволенное, прошу вас выполнять свои обязанности.

— Я буду действовать именно так, сэр.

Отключившись, Гринберг придвинул к себе телефон, но потом задумался. Будь у босса новые инструкции, он бы обязательно высказал их... Кик терпеть не мог тех агентов, которые, едва их просквозит неожиданным ветерком, начинают кричать «мама!». Он должен переубедить миссис Стюарт — или сидеть ему здесь до зимы.



Пока он размышлял, аппарат снова ожил; с экрана на него сияла Бетти Соренсен. Она улыбнулась и сказала:

- Это мисс Смит?
- М-м-м... как поживаете, мисс Смит?
- Хорошо, спасибо. Но к делу. У меня есть клиент, мистер Браун, который хочет отправиться в путешествие, чтобы увидеть своего друга, который находится в другом городе. Он хочет знать: будет ли у него такая возможность?

Гринберг быстро обдумал ситуацию. Хрошиа кишат вокруг Луи-Кса как мухи, отпустить к ним мальчика было бы опасно, и мистеру Кику никогда бы не стал настаивать на этом. Но ведь, если необходимо, полиция может окружить космопорт непроходимой «липучкой». А хрошиа отнюдь не сверхсущества.

- Сообщите мистеру Брауну, что он увидит своего друга.
- Благодарю вас. Скажите, может ли ваш пилот взять нас на борт?

Гринберг помедлил с ответом.

- Для мистера Брауна будет лучше всего отправиться в путешествие на коммерческой линии. Минутку... — он нашел расписание полетов, которое висело в каждой комнате отеля. — Корабль отправляется примерно через час. Он успеет?
- О да. Но... видите ли, вопрос упирается в деньги.
- Не позволите ли предложить вам небольшой заем? Вам, а не мистеру Брауну?

Она расхохоталась в улыбке:

- Это было бы прекрасно!
- Не подскажите ли, как я могу его вам передать?

Бетти назначила встречу в закусочной «Шоколадный бар», напротив Центральной школы. Через несколько минут Гринберг ждал ее там, потягивая кофе с молоком. Бетти влетела в кафе, он передал ей конверт с деньгами, и она исчезла. Он еще немного посидел в кафе, а затем вернулся в отель.

Выждав пару часов, он позвонил миссис Стюарт.

- Я только что получил сообщение, что ваш сын самостоятельно отправился в столицу... — И после паузы добавил. — Миссис Стюарт, я пока еще в Вествилле, но собираюсь лететь в столицу. Не хотите ли отправиться вместе со мной? Мой корабль быстрее, чем коммерческие линии...

Через полчаса они приземлились в столице.

Джона Томаса с нетерпением ожидал мистер Кику. По возрасту он годился ему в дедушки, но принял Джона Томаса как равного и поблагодарив за приезд, предложил закусить и освежиться. Затем он сжато рассказал ему, в чем дело: Луммокс отказывается возвращаться домой без своего друга.

- А для хрошиа исключительно важно, чтобы Луммокс оказался дома. Важно это и для нас — но по другим причинам.



а на него смотре-

нт, мистер Браун.  
и увидеть своего  
т знать: будет ли

ат вокруг Луммо-  
опасно, и мистер  
ь, если необходи-  
имой «липучкой»

оего друга.  
лот взять нас на

авиться в путеше-  
нашел расписание  
— Корабль отпра-

деньги.  
й заем? Вам, а не

едать?  
адный бар», напри-  
Гринберг ждал в  
афе, он переда-  
го посидел в каф-

арт.  
сын самостоятель-  
— Миссис Спос-  
олицу. Не хотите  
рее, чем коммю-

Кику. По возраст-  
наса как равност-  
свежиться. Зага-  
ывается возвра-

ы Луммокс оле-  
ичинам.

— Вы хотите сказать, — спросил Джон Томас, — что если я не соглашусь, они пойдут на нас войной?

— Они могут пойти на это. Но я хотел посоветоваться с вами не только об этом. Я сомневаюсь, что они решатся на что-то, если ваш друг Луммокс будет против. А я не думаю, что Луммокс смирится с вашей гибелью.

— В этом-то я уверен. Но чего ради они будут слушать его? Он что — королевская персона?

— Возможно. Во всяком случае, хорошиа обращаются с Луммоксом с подчеркнутым почтением.

Джон Томас в изумлении покачал головой:  
— Смешно. А я его еще учил все время, как себя вести.  
— Мы хотим установить с ними дружественные отношения, — продолжал мистер Кику, — и я пригласил вас сюда, чтобы услышать ваше мнение. Если бы я счел возможным, чтобы вы на какое-то время отправились с Луммоксом на эту планету — они называют ее Хрошид, — что бы вы сказали? Хорошенько подумайте, не торопитесь с ответом.

Джон Томас выпалил:  
— Мне не надо обдумывать. Я поеду.

— Не торопитесь.  
— Я не тороплюсь. Я необходим Лумми. С чужими он никогда не будет счастлив. Кроме того, он мне тоже нужен. Вы же не думаете, что я его брошу?

— Нет, не думаю. Но это серьезное решение. Вам придется отправиться в путь примерно за тысячу световых лет от дома.

Джон Томас пожал плечами:

— Там был мой прапрадедушка. Почему я не могу?

— М-м-м... да. Я запомнил, чей вы потомок. Не хотите ли поинтересоваться, кто еще из людей отправится вместе с вами? Или вам все равно?

— Такие детали — не мое дело.

— Мы тщательно проработаем их, — ответил мистер Кику. Он встал. — Спасибо. Теперь мне надо встретиться с вашей матушкой.

— Желаю удачи, сэр. И... когда я смогу увидеть Луммокса?

Мистер Кику задумчиво закурил трубу

— Не сразу; первым делом кое-что еще надо отрегулировать. Пока у вас есть время, повеселитесь. Я выделил специального человека, который будет сопровождать вас и оплачивать ваши расходы. Кроме того, он будет вашим телохранителем.

— Телохранителем? Чего ради? Я уже вырос.

— Без сомнения. Но кроме всего прочего, мне бы не хотелось, чтобы вас донимали репортеры. Понимаете? Конечно, я могу вас только просить об этом.

— О да, мистер Кику... если это нужно.



— Нужно.  
 Джона Томаса мистер Кику принимал в своем кабинете; миссис Стюарт — в роскошно убранном помещении рядом с конференц-залом, обстановка которого была тщательно продумана психологом.

— Очень любезно с вашей стороны, мадам, что вы откликнулись на приглашение. Сахару? Лимона?

— Благодарю вас, не надо. Мистер Кику, первым делом я хочу внести ясность...

— Попробуйте эти маленькие пирожные. Удобно ли устроили вас мистер Гринберг?

— Что? Ах, да, прекрасный номер, с великолепным видом на Небесный Сад. Но, мистер Кику...

— Прошу прощения, что вынудил вас явиться ко мне. Но я узнал о ваших обязанностях. Понимаете, в каком я положении? — Он беспомощно вскинул руки. — Я никак не могу покинуть столицу.

— Да, я это понимаю. Но...

— Я ценю вашу отзывчивость. Вы можете оставаться здесь в качестве нашей гостьи сколько вам заблагорассудится. В столице есть что посмотреть, даже если вы бывали в ней не один раз. .. в чем я не сомневаюсь. Уверен, что магазины доставили вам много радости. .. Ближе к делу. Итак, я беседовал с вашим сыном.

— Мистер Кику...

— Прошу прощения. Я буду краток. Мы готовим на планету хрошиа обширную миссию с культурными и научными целями. Я хочу включить в ее состав вашего сына. Он согласен. — Мистер Кику помедлил, ожидая взрыва.

— Это немыслимо! Это даже не подлежит обсуждению!

— Почему, миссис Стюарт?

— Мистер Кику, неужели вы на самом деле считаете своего сына бесчеловечным существом? Хотите отдать моего сына в руки чудовищам. Невероятно!

Я знаю, что вы имеете в виду.. вы намерены сделать из моего единственного сына заложника..

Он покачал головой:

— Мадам, вас, скорее всего, ввели в заблуждение дикие газетные статьи. Ваш сын будет участником миссии, направляющей к дружественной расе. Он поможет строить мост культуры между двумя цивилизованными, но очень разными расами.

— Хм-м-м! В газетах сказано, что эти хрошиа потребовали от вас, чтобы вы немедленно доставили им моего сына. Объясните мне это, если сможете!

— Да, Луммокс глубоко привязан к вашему сыну. Эта дружба между двумя существами, столь разными, — одна из самых великих удач, которые выпадали на долю нашей расы с тех пор, как выяснилось, что мы не единственные избранники Всевышнего. Это стечение обстоятельств позволит нам одним махом перекинуть мост через пропасть взаимного непонимания, преодоление которой связано с годами заблуждений и трагических ошибок. — Он покачал головой.

— Я не могу не верить вам, что вместе с посольством вы поможете установить сноски и торговлю с расой высшего класса, созвездием талей-себе равных.

— Миссис Стюарт, вы не удадитесь. Вам не удастся вернуть сына. В т..

— Понимаю. В т..

— Это вернуть? — что? О, нет!

— Мадам?

— Вы не имеете права. Мистер Кику по..

— Я не понимаю, долго до того, ..

..жила в нек.. в..

..звать, она пр.. ча..

— Я не хо..

..звзывать м..

— Но за н..

..ремя пытаю..

..ию вашего .. ча..

Она сидела молча, прерывал ее..

Наконец, ..

— Мистер Кику, ..

..сыну идти по гор..

..и жил на Земле..

Он печально..

— Миссис С..

..свет.

Вынув платок, ..

— Я не могу..

..кий мальчик!

— Он мужчи..

..ками», — продо..

..мальчиком, по..

Но считать, ч..

..достиг соверш..

..поступкам, му..

..как к ребенку..

— Вы гово..

..юсь уберечь ..

Мистер Кику..



кабинете; миссис  
м с конференц-  
мана психологом.  
вы откликнулись

ым делом я хочу  
о ли устроил вас  
епным видом на

о мне. Но я узник  
нии? — Он беспо-  
столицу.

заться здесь в ка-  
ся. В столице есть  
ин раз... в чем я не  
много радости... К

на планету хромая  
ями. Я хочу вклю-  
гер Кику помедли-  
суждению.

овечное существо  
отдать моего сына  
вищам. Невероят

ение дикие газет  
ми, направляющие  
ост культуры меж-  
ами.

потребовали от  
ясните мне это, ес

у сыну. Эта др  
на из самых вели  
расы с тех пор  
ики Всевышнего  
ахом перекинуть  
тение которой  
ошибок. — Он

чал. — Я не могу не думать о вашем сыне как о подарке судьбы. Заверяю вас, что ваш сын получит там блестящее образование. Вместе с посольством мы высылаем миссию по вопросам культуры, экономики и торговли, научную миссию и много других специалистов самого высшего класса. Ни один колледж не может собрать у себя такое созвездие талантов. Ваш сын получит образование, не имею- щее себе равных.

Миссис Стюарт поджала губы:

— Вам не удастся меня уговорить.

— Понимаю. В таком случае самое простое, что мы можем сде- лать, — это вернуть Луммокса домой.

— Что? О, нет!

— Мадам?

— Вы не имеете права возвращать это животное! Я не позволю!

Мистер Кику потер подбородок:

— Я не понимаю вас, мадам. У Луммокса есть дом; это был ее дом задолго до того, как он стал вашим. Луммокс, как я прикидываю, прожила в нем в пять раз дольше вас. И если мне не изменяет память, она принадлежит не вам, а вашему сыну. Не так ли?

— Я не хочу иметь с этим ничего общего! Вы не имеете права навязывать мне это животное!

— Но за него отвечает ваш сын. К чему все так осложнять? Я все время пытаюсь понять, почему вы столь явно противитесь благополу- чию вашего сына?

Она сидела молча, с трудом переводя дыхание, и мистер Кику не прерывал ее молчание.

Наконец, она сказала:

— Мистер Кику, я потеряла в космосе мужа, я не могу позволить сыну идти по тому же пути. Я настаиваю на том, чтобы он оставался и жил на Земле.

Он печально покачал головой:

— Миссис Стюарт, сыновей мы теряем, едва они появляются на свет.

Вынув платок, она приложила его к глазам:

— Я не могу позволить ему уйти в космос... он всего лишь малень- кий мальчик!

— Он мужчина, миссис Стюарт. Я зову моих помощников «мальчи- ками», — продолжал он, — потому что я стар. Вы считаете своего сына мальчиком, потому что вы относительно немолоды. Простите меня. Но считать, что мальчик становится мужчиной после того, как он достиг совершеннолетия, — это заблуждение. Ваш сын, судя по его поступкам, мужчина, и у вас нет морального права относиться к нему, как к ребенку.

— Вы говорите ужасные вещи! Это неправда: я всего лишь стара- юсь уберечь его от неверных шагов.

Мистер Кику печально усмехнулся:



— Мадам, самое распространенное заблуждение, свойственное нашей расе, — это способность рационально объяснять своекорыстные интересы. Я повторяю, у вас нет права ломать его характер.

— У меня больше прав, чем у вас! Я его мать.

— Неужели родитель означает то же, что и владелец? В таком случае мы стоим на разных полюсах: вы стараетесь подавить его, я же стараюсь помочь ему делать то, что он хочет делать.

— Я не пущу его! Он еще маленький... у меня есть право!

— Ограниченное право, мадам. Он может разойтись с вами.

— Он не посмеет! Со своей родной матерью!

— Возможно. Наш суд по вопросам детства давно пришел к выводу о необходимости арбитражного рассмотрения в тех случаях, когда авторитет родителей превращается в давящее препятствие, мешающее человеку выбрать свой собственный путь; и обычно эти дела решаются однозначно. Миссис Стюарт, я думаю, что лучше всего принять случившееся с искренней благодарностью. Не препятствуйте ему, иначе вы потеряете его окончательно. Он улетит.

### НЕДИПЛОМАТИЧЕСКИЕ ОТНОШЕНИЯ

Помещение, расположенное в нижнем этаже Межзвездного Департамента, было отведено под конференцию потому, что в нем были самые большие двери, а перекрытия пола — достаточно прочны. Возможно, было бы безопаснее провести конференцию в космопорте, как предлагал доктор Фтаемл, но мистер Кику, исходя из требований протокола, настоял на конференц-зале.

Гринберг присоединился к мистеру Кику в комнате для отдыха. Он был встревожен.

— Не нравится мне все это, босс.

Кику посмотрел на него снизу вверх:

— Почему? Эти черти что-то замышляют?

— Надеюсь, что нет. Я все осмотрел с воздуха. Выглядит неплохо.

На бульваре Солнца отсюда и до порта стоят баррикады, а по обе их стороны наших сил столько, что хватит для небольшой войны. Их колонна только что двинулась из космопорта, и я пролетел над ее головой. Через каждую четверть мили стоят их группы, и в каждом узловом пункте они оставляют какие-то устройства. Возможно, это всего лишь устройства связи, но я что-то сомневаюсь. Я думаю, это оружие.

— Я тоже, — согласился Кику, — но рассматриваю сложившуюся ситуацию как наиболее благоприятную для нас из всех, что были раньше. Если они тащат за собой оружие, это значит, что они относятся к нам достаточно серьезно. Никто не будет стрелять из пушек по воробьям. — Он огляделся. — Не пора ли нам идти? Думаю, что мы достаточно их потравили.

Из всей длинной процессии хрошиа,

в зал вошла только мисстер Кику с ин-  
казался лицом не-  
ствам отнюдь не  
добродушия, кот  
мельче Луммокса  
разглядывая мис  
щутил определ  
место этого он  
герапевта, взгля  
Гринберг тро  
— Они и сюд  
е? Сзади?  
— Мы не до  
Кику. — Будем с  
зации.

Доктор Фтае  
реть. Раргиллиа  
Кику писк игру  
тоне, и внезап  
хватило его п  
не к существе  
вспомнить, что  
обом языке

Фтаемл обр

— Рядом со

командир кос

аргиллиани

е нет обоз

Гринберг

— А как

— Прек

цестве, мож

е имеет пре

— Достато

Кику.

— О, вне

— Тогда

Мистер К

реисполнен

ил успевал

ие хрошиа

ольшую ра

надеются,

ее место

Столь ж



ние, собственное  
ьяснять своекоры-  
омать его характер  
ть.  
владелец? В таком  
атесь подавить его  
очет делать.  
ня есть право  
зойтись с вами  
о!  
авно пришел к вые-  
в тех случаях, когда  
препятствие, меша-  
; и обычно эти де-  
аю, что лучше все-  
ью. Не препятствуй-  
н улетит.

## ШЕНИЯ

Межзвездного Де-  
тому, что в нем  
достаточно про-  
еренцию в космо-  
исходя из требо-

комнате для отды-

духа. Выглядит не-  
баррикады, а по-  
я небольшой вой-  
та, и я пролетел  
их группы, и в ко-  
стройства. Возмо-  
омневаюсь. Я ду-  
смаатриваю спом-  
на нас из всех, ч-  
е, это значит  
то не будет сп-  
ора ли нам идт-  
орая покинула

в зал вошла только дюжина, но тотчас зал оказался заполненным. Мистер Кику с интересом посмотрел на них: ведь он в первый раз оказался лицом к лицу с хрошиа. Он удостоверился, что этим существам отнюдь не свойственно выражение дурашливого кукольного добродушия, которое было у Луммокса, хотя парламентары были мельче Луммокса. Прямо перед платформой стоял один из них, в упор разглядывая мистера Кику. Взгляд его был холоден. Мистер Кику ощутил определенное неудобство; ему захотелось опустить глаза. Вместо этого он выпрямился и припомнил, что, по мнению его гипнотерапевта, взгляд он умеет выдерживать не хуже хрошиа.

Гринберг тронул его за локоть.  
— Они и сюда притащили оружие, — шепнул он. — Вон там, види-те? Сзади?

— Мы не должны показывать, что нам это известно, — ответил Кику. — Будем считать, что это их аппаратура для трансляции конфе-ренции.

Доктор Фтаемл стоял рядом с передним хрошиа. Он начал гово-рить. Раргиллианин заговорил на высоких тонах, которые напомнили Кику писк игрушечной куклы. Хрошиа кратко ответил ему в том же тоне, и внезапно Кику перестал чувствовать напряжение, которое охватило его при виде этих существ. Невозможно испытывать почте-ние к существу, которое питит, как кукла. Но он заставил себя вспомнить, что смертельно опасный приказ может быть отдан на любом языке и любым голосом.

Фтаемл обратился к нему.

— Рядом со мной... — он издал короткий визг на странном языке, — командир корабля и глава экспедиции, потомственный маршал и... — раргиллианин остановился и обеспокоенно дернулся. — В вашем языке нет обозначения соответствующего ранга...

Гринберг внезапно вмешался:

— А как насчет слова «босс», док?

— Прекрасное предложение! Да, он — босс. Его положение в об-ществе, может быть, и не столь высоко, но его авторитет практически не имеет пределов.

— Достаточно ли он для того, чтобы вести переговоры? — спросил Кику.

— О, вне всякого сомнения!

— Тогда приступим.

Мистер Кику начал свою речь. Она была немногословной, но преисполненной большого достоинства. Говорил он так, чтобы Фта-емл успевал переводить. Господин Секретарь приветствовал прибы-тие хрошиа на Землю. Все люди Земли, продолжал он, испытывают большую радость оттого, что хрошиа нашли свою соотечественницу, и надеются, что этот счастливый случай поможет им занять подобаю-щее место в Сообществе Цивилизаций...

Столь же краток был и Гринберг. Он поприветствовал гостей



и сообщил, что теперь Федерация готова обсудить все деловые вопросы взаимоотношений между нею и благородными хрошиа.

— Доктор Фтаемл, — дружелюбно сказал Кику, — собирается ли командир судна и экспедиции выступить с ответным словом?

— Думаю, что нет. — Он переговорил с главой хрошиа и снова повернулся к мистеру Кику. — Его слова представляют собой не столько формальный ответ, сколько достаточно весомый комментарий к двум прослушанным речам. Он говорит, что хрошиа не нуждаются в... м-м-м... низших расах, и говорит, что не собирается заниматься ничем другим, кроме того, что уже было обговорено. Он хотел бы поговорить о выдаче им Джона Томаса Стюарта.

— Скажите им, пожалуйста, что в данный момент этот вопрос не подлежит обсуждению. Повестка дня предполагает, что первым делом мы должны обсудить установление дипломатических отношений.

— Простите, сэр. Понятие «дипломатические отношения» довольно трудно для перевода.

— Тогда скажите ему, что в настоящий момент он видит перед собой образец дипломатических отношений. Свободные существа беседуют как равные, с мирными намерениями, для общей выгоды.

Раргиллианин сокрушенно вздохнул.

— Каждое из этих понятий достаточно сложно для перевода. Но я попытаюсь.

Наконец он перевел:

— Потомственный маршал говорит, что если все, что мы делаем, является дипломатическими отношениями, то они у вас есть. Где мальчишка Стюарт?

— Не так быстро. Повестка дня должна быть исчерпана пункт за пунктом. Они обязаны допустить к себе наше посольство и миссию, ставящую перед собой цели культурного и научного обмена, а также торговли. Аналогичные посольство и миссия должны остаться у нас. Следует обсудить возможность регулярного сообщения между двумя нашими суверенными образованиями. И прежде чем все эти вопросы мы неотрегулируем, не будет никакого разговора о Стюарте.

— Я еще раз попытаюсь...

Фтаемл долго втолковывал что-то «боссу» хрошиа; ответ последнего был краток.

— Он сказал, чтобы я передал вам следующее: все эти предложения отвергаются как несущественные для главной цели встречи. Где мальчишка Стюарт?

— В таком случае, — тихо сказал мистер Кику, — скажите им, что с варварами мы дела не имеем. Скажите им: пусть немедленно уходят на свое судно и немедленно покидают Землю. Они могут забрать с собой свою драгоценную хрошиа, иначе они ее не увидят, потому что им никогда больше не будет разрешена посадка на Земле.

Фтаемл выглядел так, словно с трудом сдерживал слезы.

— Прошу вас! Я умоляю вас не настраивать их против себя. Я буду

...из корпорации... но должен...

...Передать т...

...во главе свиты...

...Прекрасно...

...Ждать...

...О'кей... —

...толкав тумбл...

...хрошиа все еще...

...ла, окруженно...

...размерам.

Они сидели...

Идет Фта...

...на.

Доктор Фтае...

— Мой доро...

...ни согласятс...

Он настаива...

— Будьте...

так предста...

зованными

гражданина...

немедленно...

— Я сдела...

Вернулся

— Они со...

— Отличн...

Гринбергом

Кику пока...

обычно. Но...

кла его. На...

в состав м...

рабль хрош...

и так дале...

быть посло...

ции.

— А те...

не Томасе...

И мисте...

— Я не...

подобающ...

ездки. И с...

ется как



ить все деловые  
ными хороша.  
— собирается ли  
ым словом?

й хороша и снова  
тавляют собой не  
весомый коммента-  
роша не нуждаются.  
рается заниматься  
рено. Он хотел бы

мент этот вопрос не  
ет, что первым де-  
ических отношений  
отношения» доволь-

ент он видит пере-  
свободные существа  
для общей выгоды

но для перевода...

все, что мы делаем  
они у вас есть. Г.

ть исчерпана пункт  
посольство и мисси-  
ного обмена, а так  
олжны остаться у...

общения между де-  
е чем все эти вопро-  
вора о Стюарте

хороша; ответ по-

щее: все эти пред-  
зной цели встре-

кику, — скажите  
пусть немедленно у-

млю. Они могут  
и ее не увидят, к-

посадка на Зем-  
держивал слезы,  
ь их против себя

изгнан из корпорации... я нарушаю свои профессиональные обязан-  
ности... но должен сообщить вам, что они в состоянии разрушить  
город, даже не прибегая к ресурсам своего судна.

— Передайте то, что я сказал. Конференция окончена. — Мистер  
Кику встал, непреклонным взглядом поднял с места всех остальных  
и во главе свиты направился в комнату за конференц-залом. Грин-  
берг вышел следом.

— Прекрасно, босс, — сказал он Кику, — но что мы будем делать?

— Ждать.

— О'кей... — Гринберг, нервничая, подошел к стенной панели и,  
пощелкав тумблерами, включил изображение покинутой аудитории.

Хороша все еще находилась на месте. Он с трудом различил Фтае-  
мла, окруженного существами, значительно превосходящими его по  
размерам.

Они сидели и ждали. Внезапно Гринберг сказал:

— Идет Фтаемл... — Рванувшись к дверям, он впустил паргиллиа-  
нина.

Доктор Фтаемл выглядел предельно уставшим.

— Мой дорогой мистер Кику, командир хороша сообщил мне, что  
они согласятся с вашими пожеланиями ради решения конечной цели.

Он настаивает, чтобы сюда доставили мальчика Стюарта.

— Будьте любезны, сообщите ему, что он заблуждается, пытаюсь  
так представить себе сущность дружеских отношений между цивили-  
зованными народами. Мы не жертвуем свободой любого нашего  
гражданина против его желания. И сообщите, что я приказываю им  
немедленно убираться.

— Я сделаю это скрепя сердце, — серьезно сказал Фтаемл.

Вернулся он почти сразу же.

— Они согласны на ваши условия.

— Отлично. Идем, Сол... — Он вышел в холл, сопровождаемый  
Гринбергом и Фтаемлом.

Кику показалось, что окраска «босса» хороша стала бледнее, чем  
обычно. Но необходимость уточнения массы вопросов тут же отвле-  
кла его. Надо было отобрать равное количество людей и хороша  
в состав миссий, обеспечить доставку всего необходимого на ко-  
рабль хороша, определить, кто будет послом от хороша в Федерации  
и так далее. Фтаемл заверил их, что для того, кому предназначено  
быть послом, лишь на одну ступень ниже ранга командира экспеди-  
ции.

— А теперь, — сказал «босс», — настало время поговорить о Джо-  
не Томасе Стюарте.

И мистер Кику с облегчением ответил Фтаемлу:

— Я не вижу трудностей. Теперь, когда между нами установлены  
подобные отношения, Стюарт не будет иметь ничего против по-  
ездки. И со всей убедительностью дайте им понять, что он отправля-  
ется как свободный гражданин, а не как раб или чья-то игрушка.



Хрошиа обязаны гарантировать его статус и возможность свободного возвращения на их корабле, когда бы он ни выразил это желание. Фтаемл перевел.

— Их все устраивает, — сообщил он в ответ, — кроме того, что лично я считаю несущественной деталью. Мальчик Стюарт будет относиться к имуществу хрошиа Луммокс. И, естественно — я стараюсь переводить как можно точнее, — вопрос о его возвращении будет личной прерогативой его владельца — хрошиа Луммокса. Если она устанет от мальчика и захочет расстаться с ним, корабль будет к его услугам.

— Нет.

— Что нет, сэр?

— Простое отрицание. Обсуждение вопроса о мальчике Стюарте завершено.

Фтаемл повернулся к своим клиентам.

— Они говорят, — сообщил он, — что в таком случае не будет и договора.

— Я знаю. Договоры не могут быть подписаны... Есть у них слово, означающее «слуги»?

— У них есть слуги нескольких рангов, есть высшие, есть и низшие.

— Используйте слово, обозначающее самых низших слуг. Скажите им, что никакого договора не будет, потому что слуги не имеют права подписывать договор. Наконец, скажите им, чтобы они убир. пись — и побыстрее.

Фтаемл с грустью посмотрел на Кику.

— Я восхищаюсь вами, мой друг, но не одобряю вас. — Он повернулся к командиру экспедиции и пропихнул несколько фраз.

Тот широко открыл рот и, уставившись на Кику, завердел, как кукла, которой наступили на живот. Фтаемл дернулся и отступил на несколько шагов назад, продолжая переводить:

— Ужасное богохульство... непереводаемо... — Чудовище продолжало издавать звуки, Фтаемл, содрогаясь, пытался успеть за ним. — Полное презрение... низкие животные... съесть вас с потрохами... и все ваше потомство до седьмого колена... вашу презренную расу надо учить хорошим манерам... похитители детей... умыкатели младенцев...

Огромный хрошиа двинулся к краю платформы и остановился, подойдя вплотную к Кику. Гринберг сунул руку под стол и нащупал контрольную кнопку, которая опускала платформу на нижний этаж...

Но мистер Кику сидел с каменной неподвижностью. Они не мигая смотрели друг на друга — массивное существо и маленький пожилой человечек. В зале стояла мертвая тишина, никто не шевелился.

Наконец командир хрошиа резко повернулся, заставив содрогнуться перекрытия, и визгливо рявкнул на верещавшую за его спиной свиту. Он пропихнул несколько коротких команд. Все двенадцать хрошиа кинулись к дверям, двигаясь неуклюже, но очень быстро.



ожность свободного  
разил это желания.  
оме того, что лично  
рт будет относиться  
тараюсь перевести  
ет личной прерогати-  
устанет от мальчика  
о услугам.

о мальчике Стюарте

ом случае не будет

ы... Есть у них слов

ысшие, есть и низшие  
низших слуг. Скажите  
слуги не имеют презр  
обы они убирались-

яю вас. — Он поверн  
олько фраз.

Кику, заверещал, и  
ернулся и отступил н  
ть:

— Чудовище прох  
тался успеть за ним  
сть вас с потрохам  
вашу презренную ра  
етей... умыкатели и

формы и останова  
ку под стол и наду  
рорму на нижний эта  
жностью. Они не ма  
во и маленький пож  
никто не шевелил  
ся, заставив содрогн  
ую за его спиной свит  
двенадцать хороша  
нь быстро.





## ПРЫГАЮЩИЙ ТАНК

Джон Томас Стюарт XI ждал, когда его пригласят на конференцию; сам он из своих апартаментов выбраться не мог. Он обитал в отеле «Универсал» в номере, предназначенном для него и его матери. Он играл в шашки со своим тепохранилем Эдом Коуэном, когда вפורхнула Бетти Соренсен.

— Привет, Джонни, — сказала Бетти. — А я уж думала...

— Они меня не пускают.

— Меня тоже.

— Что ты сделала со своим лицом?

Бетти повернулась к зеркалу.

— Ах, это? Называется «Контур Космоса». Последний крик моды.

— Ты выглядишь как размалеванная зебра.

— А ты неотесанный чурбан. Эд, а вам нравится?

Эд Коуэн глянул из-за доски и торопливо ответил:

— Не могу понять. Но моя жена говорит, что у меня нет вкуса.

— Как и у большинства мужчин. Джонни, не прогуляться ли нам по городу? Как вы насчет этого?

— Я бы не советовал, — сказал Коуэн.

— Но почему? — спросил Джон Томас. — Меня уже тошнит от этих шашек.

— Ну что ж... думаю, надо связаться с конторой. Ты можешь понадобиться в любой момент.

— Фу! — вмешалась Бетти. — У вас же есть микрорафия.

Коуэн покачал головой:

— Давайте не будем рисковать.

— Неужели я арестована? — настаивала Бетти. — А Джонни?

— М-м-м... нет. Можно считать, что вы находитесь под охраной.

— Значит, вы можете охранять его в любом месте. Или оставайтесь здесь и играйте в шашки сами с собой. Идем, Джонни.

Коуэн пожал плечами и встал. Джон Томас сказал Бетти:

— Пока у тебя такая физиономия, я не покажусь с тобой на людях. Иди умойся.

— Но, Джонни!

— Иди умойся. Или мы никуда не пойдем. Как вы считаете, Эд?

— Эх вы, компания пуритан! — горько сказала Бетти, показала язык Джонни и побрела в ванную. Она вышла оттуда с розовым и сияющим лицом. — Я чувствую себя прямо голой. Идем!

У лифта произошла очередная стычка, которую выиграл Эд Коуэн. Вместо того чтобы спуститься на улицу, он вынудил их подняться на крышу, чтобы взять аэротакси и полюбоваться городом с высоты.

— Куда прикажете, шеф? — спросил пилот.

— Значит, так, — сказал Коуэн, — сделайте большой круг и покажите нам город сверху. Рассчитывайте на час.

— Как прикажете. Я не могу только пересекать бульвар Солнца. Там парад или что-то в этом роде.

— Знаю.  
— Слушай  
в космопорт?  
— Нет, —  
— А поче  
посмотреть.  
— Это ка  
Мы не долж  
— Но ве  
— Нет!  
— Но...  
— Остав  
мом другое  
— Давай  
Обширно  
но сплошн  
двинулась  
крывали ба  
ный и феу  
земным ко  
и подумал  
испытал н  
Бетти с пр  
не хватат  
Хрошиа  
Джонни  
дюжин, эт  
Аэротак  
вертолета  
— Эй!  
Бетти  
— Где  
— Вор  
могли бы  
Пилот  
ских и  
удобный  
хорошо  
высился  
— Жа  
толком  
— По  
Бинок  
электро  
— Ка



на конференцию.  
обитал в отеле  
его матери. Он  
мом, когда впо-  
думала...

едный крик моды  
я?  
ил:

меня нет вкуса  
ляться ли нам к

е тошнит от эти

рой. Ты може...

крорация.

— А Джонни?  
есь под охра-  
. Или оставал  
онни.  
зал Бетти:  
с тобой на лю...

вы считаете, Бетти, показ  
туда с розе  
. Идем!  
ыиграл Эд Ко  
их подняться  
одом с вые...

ой круг и по  
бульвар Со...

- Знаю.
- Слушайте, — вмешался Джонни, — а что, если нам слетать в космопорт?
- Нет, — возразил Коуэн. — Только не туда.
- А почему, Эд? Я так и не видел Луммокса. Я хочу на него посмотреть. Может быть, ему плохо без меня.
- Это как раз то, что ты не должен делать, — сказал ему Коуэн. — Мы не должны приближаться к кораблю хрошиа.
- Но ведь с воздуха я могу на него посмотреть, не так ли?
- Нет!
- Но...
- Оставь его в покое, — посоветовала Бетти. — Мы просто возь-

— Давай в космопорт, — сдался Эд.  
Обширное пространство, где расположились хрошиа, было окружено сплошным кольцом заграждений. Лишь в том месте, через которое двинулась делегация, был проем. Весь бульвар Солнца наглухо перекрывали баррикады. Внутри огороженного пространства стоял огромный и неуклюжий корабль хрошиа, не уступающий по размерам земным кораблям межзвездных рейсов. Джонни посмотрел на него и подумал о том, что на нем, возможно, он улетит на Хрошид. Он испытал неприятное ощущение при мысли, что еще ничего не сказал Бетти о предстоящей разлуке с нею, и подумал о том, что ему будет не хватать его подружки.

Хрошиа, как муравьи, копошились у своего корабля. Джонни попытался подсчитать их число, но сбился. Несколько дюжин, это точно...

Аэротакси заложило вираж неподалеку от висящего полицейского вертолета. И вдруг Джонни заорал:

- Эй! Вон Лумми!
- Бетти чуть не вывернула шею:
- Где, Джонни?
- Вон он, вон! — Он повернулся к пилоту. — Скажите, мистер, не

могли бы вы подлететь к тому концу судна и опуститься пониже?

Пилот посмотрел на Коуэна. Тот кивнул. Они обогнули полицейских и подлетели к кораблю хрошиа с другой стороны. Выбрав удобный момент, водитель аэротакси снизился. Теперь Луммокс был хорошо виден. Его сопровождала группа хрошиа над которыми он высился подобно башне.

- Жаль, что нет бинокля, — пожаловался Джонни. — Я не могу его толком разглядеть.

— Поищи слева от себя, — посоветовал пилот.

Бинокль оказался самым обыкновенным, оптическим, без системы электронного увеличения, но Луммокс стал виден куда яснее.

- Как он выглядит, Джонни?



— Вроде неплохо. Хотя немного отощал. Они его, наверно, не кормят как следует.

— Мистер Гринберг сказал мне, что они вообще его не кормят. Я думала, что ты знаешь.

— Что? Они не имеют права так относиться к Лумми!

— Но я не представляю, что мы тут можем сделать!

— Ну ладно... — Джонни опустил иллюминатор и высунулся из него, пытаясь получше рассмотреть то, что происходит внизу. — Слушайте, а нельзя ли поближе? Я хочу дать им хорошую взбучку.

Коуэн отрицательно покачал головой. Пилот проворчал: — Я не хочу связываться с полицией. — Все же он еще ниже опустил аппарат, пока не оказался на одном уровне с полицейскими.

В ту же секунду рявкнул громкоговоритель на полицейском вертолете:

— Эй, вы! Номер четыре-восемьдесят четыре! Куда вы претесь на своей жестянке? Убирайтесь отсюда!

Пробормотав что-то, пилот начал разворачивать машину.

— Эй! — крикнул Джонни, не отрывая бинокля от глаз. — Услышит ли он меня? Лумми! — изо всех сил крикнул он, перекрывая свист ветра. — Луммокс!

Хрошиа поднял голову и с волнением стал оглядываться вокруг. Коуэн отбросил Джонни от иллюминатора и потянулся закрыть его. Но Джонни высвободился из его рук.

— Хватит водить меня за нос, — в гневе закричал он. — Луммокс! Это я, Джонни-бой! Я над тобой! Иди ко мне!..

Луммокс рванулся напрямик на барьер, и пчелиный рой такси, сновавших вокруг него, рассыпался во все стороны. Заграждения не остановили его ни на секунду. Луммокс просто разметал их.

— Прыгающий танк! — с уважением сказал Коуэн. — Но «липучка» его остановит.

Он ошибся. Луммокс только слегка замедлил свое движение вперед, его могучие ноги стали двигаться с некоторым усилием, словно воздух вокруг него превратился в твердую массу. Но он продвигался дальше, пробиваясь к тому месту, где стояло аэротакси.

Остальные хрошиа тоже хлынули через проем. Имобилизационное поле притормаживало их, но они продолжали двигаться вперед. Коуэн увидел, что Луммокс первым освободился из пут поля и пустился в галоп; люди рассыпались перед ним во все стороны.

— Мистер Коуэн, вы должны меня выслушать! — крикнула Бетти. — Луммокс не будет слушать никого, кроме Джонни, а они не будут слушать никого, кроме Луммокса. И вы это знаете. Поэтому опуститесь пониже, чтобы Джонни мог поговорить с Луммоксом, а то пострадает масса людей, и вы будете в этом виноваты.

оперативный раб  
немедленно пр  
Вниз! — рявк  
Пилот застонал  
И зачем я т  
Но потом броси  
забесжало. Ко  
Бетти выскочил  
Джонни! —  
перед в едином  
Джон Томас р  
Лумми! Ка  
Конечно, —  
Бетти.

Привет, Л  
Правда, е  
Мы тут в  
Тогда хор  
Джон Томас  
хрошиа подош  
Сделай  
ривать.

— О, ко  
Вскараб  
Бетти, и он.  
«липучки»,  
движение не

Когда ми  
порт, они о  
ших позици  
ния, но пол  
ваниями, а  
готовились  
окружающ  
Они до  
человече  
Кику оста  
— С  
хрошиа Л  
Фтаем  
лись.



они его, наверно, не  
общее его не кормят.

ся к Лумми!  
м сделать!  
атор и высунулся из  
исходит внизу. — Слу  
хорошую взбучку.  
т проворчал:  
Все же он еще ниже  
ровне с полицейским ве  
на полицейском ве

е! Куда вы претесь,  
ивать машину.  
окля от глаз. — Усл  
икнул он, перекры

оглядываться во  
и потянулся закр  
кричал он. — Лумми!

пчелиный рой та  
роны. Заграждения  
о разметал их.  
Коуэн. — Но «ли

ил свое неудерж  
вигаться с некото  
пся в трясину. Не  
ту, где висело с

ем. Имобилиза  
ли двигаться в  
ся из пут поля  
во все стороны

ть! — крикнула  
е Джонни, а с  
это знаете. По  
с Луммоксом.  
иноваты.

Оперативный работник Службы Безопасности Первого Класа по-  
что немедленно принял решение.

— Вниз! — рявкнул он. — Выпусти нас!  
Пилот застонал:  
— И зачем я только связался с вами!

Но потом бросил машину вниз столь стремительно, что внутри все  
задребезжало. Коуэн распахнул дверь и вместе с Джоном Томасом  
и Бетти выскочил наружу.

— Джонни! — вне себя запищал Луммокс и простер могучие руки  
вперед в едином для всего космоса знаке приветствия.  
Джон Томас рванулся к звездному зверю:  
— Лумми! Как ты себя чувствуешь? С тобой все в порядке?  
— Конечно, — отозвался Луммокс. — Почему бы и нет? Привет,

Бетти.  
— Привет, Лумми.  
— Правда, есть хочется, — сообщил Луммокс.  
— Мы тут все наладим.  
— Тогда хорошо. Я еще ничего не ел.

Джон Томас, продолжая обниматься с Луммоксом, заметил, что  
хрошиа подошли к ним совсем близко.  
— Сделай нам седло, — сказал он, — мы будем долго разгова-  
ривать.  
— О, конечно, Джонни.

Вскарабкавшись на загривок Луммоксу, Джонни за руку поднял  
Бетти, и они двинулись сквозь пролом в барьере. Дойдя до границы  
«липучки», все остановились. Но она уже исчезла, и дальнейшее  
движение не представляло трудностей.

## «ДА» — ЭТО «ДА» НА ЛЮБОМ ЯЗЫКЕ

Когда мистер Кику, Гринберг и доктор Фтаемл прибыли в космо-  
порт, они обнаружили вереницу боевых бронированных машин, заняв-  
ших позиции. Все хрошиа находились внутри проломанного загражде-  
ния, но полицейские патрули уже были сменены военными формиро-  
ваниями, а где-то далеко вне поля зрения тяжелые бомбардировщики  
готовились к последнему удару, который должен был превратить  
окружающее пространство в радиоактивную пустыню.

Они достигли огромной массы хрошиа, закрывавших Луммокса. Две  
человеческие фигурки на спине Луммокса были от них в ста ярдах.  
Кику остановился.

— Скажите им, чтобы они освободили мне путь. Я хочу увидеть  
хрошиа Луммокс.

Фтаемл перевел. Ничего не произошло, хотя хрошиа и зашевели-  
лись.



— Босс, — сказал Гринберг, — как насчет того, чтобы попросить Луммокса и ребят подойти сюда? От этой толпы пахнет неприятностями.

— Я не могу перекричать этот ветер. Мне это не нравится. Позови сам парнишку Стюарта и попроси его проложить нам дорогу.

— О'кей, босс. Вот посмеются мои внучата... если вообще они у меня будут. — Он приложил руки ко рту и закричал: — Джонни! Джон Стюарт! Скажи Луммоксу, пусть они нас пропустят!

— Обязательно!

Перед ними мгновенно, словно выметенное метлой, открылось пространство, достаточное, чтобы по нему проехала колонна грузовиков. Маленькая процессия двинулась мимо хороша вперед. Гринберг почувствовал, что по спине у него ползут мурашки.

Казалось, что мистера Кику беспокоила только борьба с ветром, который стремился сорвать с него шляпу. Они остановились перед Луммоksom.

— Как поживаете, мистер Кику? — крикнул Джон Томас. — Нам спускаться?

— Наверно, это будет лучше всего.

Соскользнув, Джонни поймал Бетти.

— Простите, что мы вам тут все перепутали.

— Это я должен извиняться. Будьте любезны, не могли бы вы представить меня своему другу?

— О, конечно. Луммокс, это мистер Кику. Он прекрасный человек и мой друг.

— Как поживаете, мистер Кику?

— Здравствуйте, Луммокс. — Мистер Кику задумался. Доктор, нет ли здесь того командира, который так свирепо смотрит на меня?

Раргиллианин огляделся:

— Да, он здесь.

— Ясно. Спросите его — сообщил ли он всем хороша о результатах конференции?

— Хорошо. — Медузоид поговорил с командиром хороша. — Он говорит, что нет.

— Ага. Джон Томас, мы были готовы заключить договор с хороша, но внезапно они разорвали соглашение, когда выяснили, что мы решительно отказываемся выдавать вас просто заложником без всяких гарантий. Помогите мне узнать, было ли это желанием вашего друга?

— Вы имеете в виду Луммокса? — спросил Джон Томас.

— Да. Подождите минутку. Доктор Фтаемл, будьте любезны, сообщите суть нашего соглашения Луммоксу.

Почтительно взвизгнув, раргиллианин обратился к Луммоксу. Несколько раз Луммокс прерывал его вопросами. Когда доктор Фтаемл



Рисунки Л



чтобы попросить  
пахнет неприятно-  
не нравится. Позови  
нам дорогу.  
если вообще они  
кричал: — Джонни!  
пропустят!

метлой, открылось  
ла колонна грузови-  
ма вперед. Гринбер-  
шки.  
ко борьба с ветром  
остановились пере-  
Джон Томас. — На-

ны, не могли бы  
прекрасный чело-

задумался. — Док-  
по смотрел на м-

м хороша о резул-  
диром хороша. —

ить договор с хро-  
а выяснили, что  
заложником без  
то желанием ва-

Джон Томас.  
удьте любезны, с-

ился к Луммокс-  
Когда доктор с-

Рисунки Левона ХАЧАТРЯНА





закончил, Луммокс обратился к командиру экспедиции. Фтаемл перевел:

— Она спрашивает: «Неужели это правда?»  
Командир оттеснил всех остальных настолько далеко, насколько мог, и теперь стоял перед Луммоксом рядом с маленькой группкой людей. Переминаясь с ноги на ногу, он напоминал включенный трактор. Уткнувшись физиономией в землю, он что-то пропищал в ответ.  
— Он признает, что все было именно так, но просит принять во внимание...

— Поскорее бы они разобрались, — поежился Кику. — А то я начинаю мерзнуть. — Его колени в самом деле подрагивали.

— Объяснение не принято, — провозгласил доктор Фтаемл, — я могу перевести смысл слов, но выразительность их непередаваема! Внезапно Луммокс издал пронзительный визг и попятился назад, освободив перед собой пространство. Подняв голову, огромное существо размахнулось и вlepило несчастному командиру сокрушительную затрещину. Оторвавшись от земли, он пролетел несколько метров и рухнул на толпу хрошиа. Медленно и неуверенно поднявшись на ноги, подполз к Луммоксу.

Луммокс заговорил.

— Она говорит... о, я хотел бы, чтобы вы слышали, как она говорит!.. Сколько будет существовать Галактика, столько друзья Джонни будут ее друзьями. Она говорит, что те, кто не являются друзьями ее друзей, для нее ничто, меньше, чем ничто, она их просто не замечает. И она призывает в подтверждение сказанного имена... ну, тут идет перечисление всех ее предков со всех зон, что довольно утомительно. Переводить дальше?

— Не трудитесь, — сказал мистер Кику. — «Да» — это «да» на любом языке.

— Но с какой изысканностью она излагает, — сказал Фтаемл. — Какие ужасные и удивительные события она вспоминает, простираясь памятью в далекое прошлое.

— Меня интересует только ее оценка будущего... и как нам спрятаться от этого проклятого ветра, — поежился мистер Кику.

Доктор Фтаемл снял свой плащ и набросил его на узкие плечи мистера Кику:

— Мой друг... брат мой... простите, что я было усомнился в правильности ваших действий.

— Нет, нет, вам будет холодно, — запротестовал мистер Кику.

— Ни в коем случае.

— Тогда давайте поделим его.

— Для меня это большая честь, — растроганно ответил медузоид,



едиции. Фтаемл

леко, насколько  
енькой группкой  
ключенный трак-  
описал в ответ.  
осит принять во

ку. — А то я начи-  
вали.

октор Фтаемл, —  
х непередаваемо!  
попятился назад.  
у, огромное суще-  
иру сокручитель-  
ел несколько ме-  
денно поднявшись

ышали, как она  
а, столько друзья  
кто не являются  
что, она их просто  
казанного имени...  
всех сторон, что

а» — это «да» на

сказал Фтаемл. —  
инает, простираясь

щего... и как нам  
поежилась мистер

его на узкие плечи

о усомнился в пра-

вал мистер Кику.

о ответил медузоид

и его ноздри задрожали от наплыва чувств. Он нырнул под плащ, и они тесно прижались друг к другу.

Хрошия почтительно слушали Луммокса. Наконец Луммокс бросил короткое резкое замечание, и хрошия задвигались.

— Она говорит, — перевел Фтаемл, — что хочет побыть со своими друзьями.

— Спросите ее, — сказал Кику, — может ли она заверить своего друга Джона Томаса, что все, сказанное ею, свято и нерушимо?

— Секунду, — и пока все остальные хрошия торопливо покидали их, Фтаемл сказал Луммоксу несколько слов.

Послушав их, Луммокс повернулся к Джону Томасу. Из огромной пасти раздался голос маленькой девочки:

— Это так, Джонни. Лопни мое сердце.

Серьезно и торжественно Джон Томас кивнул Луммоксу в ответ.

— Не беспокойтесь, мистер Кику. На Луммокса вы можете поло-  
житься.

## ДЕВЯНОСТО СЕМЬ БЛЮД

— Запускайте ее.

Мистер Кику нервничал. Окинув взглядом сервировку чайного столика, он убедился, что уютная небольшая комнатка для совеща-  
ний выглядит так, как он хотел. В это время дверь распахнулась, и в помещение впорхнула улыбающаяся Бетти Соренсен.

— Здравствуйте, мистер Кику, — сказала она и непринужденно устроилась в кресле.

— Как поживаете, мисс Соренсен?

— Зовите меня Бетти. Все мои друзья так обращаются ко мне.

— Благодарю вас. Хотел бы я быть одним из них. — Посмотрев на нее, мистер Кику невольно вздрогнул. Бетти только что кончила экспериментировать с новой раскраской, и сейчас лицо ее напоминало нечто вроде шахматной доски.

— Видите ли... моя дорогая юная леди, мне довольно затрудни-  
тельно объяснить вам цель нашей встречи.

— А вы не торопитесь. Мне лично спешить некуда.

— Разрешите предложить вам чаю?

— Давайте я вам налью. Будет совсем по-домашнему. — Он не спорил и, взяв чашку чая, растянулся в кресле с чувством облегче-  
ния, которого давно не испытывал.

— Думаю, вам нравится ваше сегодняшнее положение?

— Еще бы! Мне никогда еще не приходилось ходить по магазинам, не тратя ни пенни. Только счета подписываю.

— Для этого есть специальный фонд. Вы же сирота, не так ли?



— Я — Дитя Свободы. Мой опекун — Вествилльский Дом для Детей Свободы. А в чем дело?

— Значит, вы еще несовершеннолетняя?

— Это зависит от точки зрения. Я лично считаю, что уже совершеннолетняя, а суд придерживается другого мнения. Но, слава Богу, долго он не будет упорствовать.

— Мда. Наверно, мне надо было сказать, что все это я знаю.

— Я так и думала. А в чем дело?

— М-м-м... Разрешите начать несколько издалека. Видите ли... если бы нам удалось поставить Луммокса в определенное положение, он... она бы еще теплее относилась к нам, и наши будущие отношения стали бы еще лучше...

— Я думаю, мы можем говорить совершенно откровенно. В чем суть дела, мистер Кику?

— Мда... Мы с вами знаем, что хороша Луммокс в течение долгих лет был воспитанником Джона Томаса Стюарта. А до этого Луммокса воспитывал отец Джона Томаса, а до этого... словом, с ним имели дело четыре поколения.

— Да, совершенно точно. И лучшего воспитанника нельзя было и пожелать.

— Так оно и есть с точки зрения Джона Томаса и его предков. Но всегда есть как минимум две точки зрения. Как считает Луммокс, он... она... отнюдь не воспитанница. Наоборот. Это Джон Томас — её воспитанник. Цель жизни Луммокса — воспитывать Джонов Томасов.

Глаза Бетти расширились, а затем она покатилась с хохоту:

— Мистер Кику! Не может быть!

— Я говорю совершенно серьезно. Все дело в точке зрения. Луммокс вырастил несколько поколений Джонов Томасов. Это его единственное хобби, единственный, повторяю, смысл жизни. Пусть это звучит по-детски, но ведь Луммокс, в сущности, еще ребенок.

С трудом подавив приступ смеха, Бетти наконец взяла себя в руки:

— Воспитывать Джонов Томасов! А сам Джонни знает об этом?

— В общем-то да, но я объяснил ему все это несколько по-иному.

— А миссис Стюарт знает?

— Э-э-э... я не счел необходимым сообщать ей об этом.

— Можно, я расскажу ей? Хотела бы я видеть ее лицо! О, господи!

— Я думаю, это будет для нее слишком жестоко, — твердо сказал мистер Кику.

— Да, наверно. Ладно, я не буду этого делать. Но помечтать-то можно?

— Все мы можем мечтать. Но я продолжаю: это невинное занятие доставляет Луммоксу огромное удовольствие. И он намерен продол-



льский Дом для  
аю, что уже совер-  
ия. Но, слава Богу,  
все это я знаю.

лека. Видите ли...  
еленное положение,  
будущие отношения  
откровенно. В чем

кс в течение долгих  
А до этого Луммокс  
ловом, с ним имели  
анника нельзя было

са и его предков. Но  
читает Луммокс, он...  
жон Томас-ее воспит-  
Джонов Томасов.  
тилась с хохоту:

ело в точке зрения.  
конов Томасов. Это  
оряю, смысл жизни  
в сущности, еще ре

нец взяла себя в руки  
онни знает об этом  
несколько по-ином.

ей об этом.  
ть ее лицо! О, госпо-  
токо, — твердо сказа-

пять. Но помечтать  
это невинное занят-  
И он намерен про-

жать его до бесконечности... Мы столкнулись с любопытной ситуа-  
цией, когда хороша, обнаружив своего исчезнувшего младенца, оказа-  
лись не в состоянии покинуть Землю. Луммокс хочет продолжать...  
воспитывать Джонов Томасов. — Он помедлил.

Наконец Бетти сказала:  
— Ну же, мистер Кику! Продолжайте!

— Э-э-э... каковы ваши собственные планы, Бетти... мисс Сорен-  
сен?

— Мои? Я их еще ни с кем не обсуждала.  
— Мда. Простите, если я слишком назойлив. Видите ли... возникла  
необходимость в продолжении... и Луммокс очень обеспокоен этим.  
Если бы мы имели дело с кошками... или с кроликами... — он остано-  
вился в изнеможении, не в силах дальше продолжать.

Бетти внимательно изучала его измученное лицо.  
— Мистер Кику, вы, очевидно, хотите сказать, что необходимо как  
минимум два кролика, чтобы появился третий?

— В общем-то да...  
— Ах, вот в чем дело! Стоило из-за этого огород городить? Всем  
это известно. Я хочу сказать, что и Луммоксу известно это правило.  
Не так ли?

Он только кивнул.  
— Ах вы, бедняга... Вам стоило черкнуть мне пару слов — и все.  
И не пришлось бы так мучиться. И я бы сообразила, что должна вам  
помочь. Вы именно это имели в виду, когда спрашивали о моих  
планах?

— Я не имею намерений вмешиваться в вашу жизнь... просто  
я хотел осведомиться о ваших планах.  
— Собираюсь ли я выходить замуж за Джона Томаса? Естест-  
венно.

Мистер Кику вздохнул.  
— Благодарю вас.  
— Я это делаю отнюдь не для того, чтобы порадовать вас.  
— Ни в коем случае! Я благодарю вас за помощь и содействие.  
— Благодарите Луммокса. Добрый старый Луммокс! Вы не имеете  
права обманывать его.  
— Значит, я могу считать, что вы обо всем договорились?  
— Что? Я ему еще не делала предложения. Но я его сделаю...  
хотя подождем немного. Вы же знаете, каковы эти мужчины —  
нервничают, суется. Я не хочу, чтобы у него была сейчас причина  
для волнений. А как было у вас? Жена сама сделала вам предложе-  
ние? Или она ждала, пока вы созреете и перезреете?  
— Видите ли, обычаи моего народа несколько разнятся от ваших.  
Ее отец договорился с моим отцом.  
Бетти ужаснулась.



— Просто какое-то рабство, — уверенно сказала она.  
— Без сомнения. Тем не менее, я бы не сказал, что был несчастлив. — Он встал. — Я очень рад, что наш разговор закончился на столь приятной дружественной ноте.  
— Минутку, мистер Кику. Кое-что еще надо урегулировать. Например, что получит Джон Томас?

— Э?  
— Контракт.  
— Ах, это! С финансовой точки зрения ему не на что будет жаловаться. В основном он будет заниматься образованием, но я по-думываю о том, чтобы присвоить ему какой-нибудь номинальный ранг в посольстве — специальный атташе, помощник секретаря или что-то еще.

Бетти молча слушала.

— Конечно, поскольку вы отправляетесь вдвоем, было бы неплохо и вам дать какой-нибудь полуофициальный статус. Скажем, вас устроит специальный помощник на полставки? Это вам обоим даст прекрасную возможность свить уютное гнездышко, когда вы вернетесь.

Она покачала головой:

— Джонни нечестолюбив. Честолюбива я.

— Да?

— Джонни должен быть послом у хрошиа.

Мистер Кику с трудом нашелся, что ответить. Наконец он выговорил:

— Моя дорогая юная леди! Это совершенно невозможно.

— Джонни отнюдь не пустое место. Кто больше всех знает о хрошиа? Джонни.

— Моя дорогая, я охотно признаю богатство его знаний и искренне благодарен судьбе, что мы имеем возможность использовать их. Но послом? Нет.

— Да.

— Посол? Это исключительно высокое звание, но я хотел бы вот на что обратить внимание. В сущности, послом будет мистер Гринберг. Нам нужны дипломаты.

— А что трудного в том, чтобы быть дипломатом? Или, говоря другими словами, что не мог бы мой Джонни сделать лучше Гринберга?

Он глубоко вздохнул:

— Все, что я могу сказать в данном случае: будь вы моей дочерью, я бы отшлепал вас. Словом — нет.  
Она мило улыбнулась:

— Держу пари, вы бы со мной не справились: мы в разных весовых

категориях. Но  
те ситуацию.

— Не пони

— Не пони

Особенно Джо

— Да. Особ

но... даже для

— Хотите

Джона Томаса

если я буду п

— Мда... ту

— Вот и я

что бы с ва

старались бы

не было бы Д

Мистер Ки

вернулся.

— Хотите

— Спасибо

ние, что тако

— Весьма

— Это зва

номочный пос

послом, а осо

— И ранг,

— И зарпл

тря на очаров

те считать, ч

человека согл

Она хмыкну

— Вот это-

— Как бы

бесцеремонно

кретаря посол

— Увидим.

— Он долж

— Тогда вс

Вы нравитесь

и оставьте нас

иться.

— Мисс Со

вы не потребо

Луммокс бы



уверенно сказала она.  
я бы не сказал, что был недоволен.  
что наш разговор закончился не  
еще надо урегулировать. Напри-

зрения ему не на что было  
маться образованием, но я не  
какой-нибудь номинальный  
помощник секретаря или что-то

есть вдвоем, было бы неплохо.  
льный статус. Скажем, вы  
ставки? Это вам обоим де-  
нездышко, когда вы верне-

я.  
ма.  
етить. Наконец он вы-  
чно невозможно.  
ольше всех знает о де-

его знаний и искрен-  
ь использовать их.  
е, но я хотел бы  
будет мистер Гр-  
матом? Или, то  
делать лучше Гр-

вы моей дочер-  
разных вещ-

категориях. Но дело не в этом. Мне кажется, что вы не понимаете ситуацию.

— Не понимаю?

— Не понимаете. В этой сделке для вас важны Джонни и я.

Особенно Джонни.

— Да. Особенно Джонни. Ваше присутствие не столь существен-

но... даже для... э-э... появления новых Джонов Томасов.

— Хотите пари? Неужели вы думаете, что могли бы оторвать

Джона Томаса Стюарта хоть на дюйм от поверхности этой планеты,

если я буду против?

— Мда... тут есть над чем подумать.

— Вот и я о том же. Я могу все поставить на карту. И если не я,

что бы с вами было? Один в пустынном поле под ветром, вы

старались бы снова и снова пробиться сквозь ту толпу... но рядом

не было бы Джонни, который пришел к вам на помощь.

Мистер Кику подошел к окну и выглянул из него. Внезапно он

повернулся.

— Хотите еще чаю? — вежливо спросила Бетти.

— Спасибо, нет. Мисс, имеете ли вы хоть какое-то представле-

ние, что такое чрезвычайный посол?

— Весьма смутное.

— Это звание того же ранга и так же оплачивается, как и пол-

номочный посол, не считая особых случаев... Мистер Гринберг будет

послом, а особый ранг будет присвоен Джону Томасу Стюарту

— И ранг, и зарплата, — уточнила она.

— И зарплата, — согласился он. — У вас, молодая леди, несмо-

тря на очаровательную внешность, хватка аллигатора. Ладно, може-

те считать, что мы договорились... если вы уговорите молодого

человека согласиться с вами.

Она хмыкнула:

— Вот это-то меня не беспокоит.

— Как бы его врожденная скромность не возмутилась вашей

бесцеремонностью. Я считал, что его устроит пост помощника се-

кретаря посольства. Впрочем, увидим.

— Увидим. Кстати, где он?

— Он должен быть здесь.

— Тогда все в порядке. — Встав, она погладила его по щеке. —

Вы нравитесь мне, мистер Кику. А теперь тащите Джонни сюда

и оставьте нас одних. Минут на двадцать. И вам не о чем беспоко-

иться.

— Мисс Соренсен, — сказал мистер Кику, — как случилось, что

вы не потребовали должности посла для себя?

Луммокс был единственным негуманоидом, который присутство-



вал на бракосочетании. Мистер Кику стоял рядом с невестой. Он отметил, что на этот раз она обошлась без макияжа.

Молодые получили, как полагается, девяносто семь блюд с подношениями, большинство из которых они не могли ни взять с собой, ни использовать, включая полностью оплаченное путешествие на Гавайские острова. Миссис Стюарт плакала, хотя картина происходящего доставляла ей удовольствие: как бы там ни было, свадьба прошла как нельзя лучше. Мистер Кику пролил несколько слез во время церемонии, но надо учесть, что он был очень чувствительный человек.

На следующее утро он сидел за своим рабочим столом, разложив перед собой проспекты ферм в Кении, но он не смотрел в них. После свадебной церемонии они с доктором Фтаемлом покинули молодых и пустились в долгое путешествие по городу — обоим необходима была такая разрядка. И теперь он чувствовал себя превосходно.

Он сделал над собой усилие и попытался припомнить все, что произошло. Слава Богу, все эти тревоги и беспокойства, начало которым было положено неким недальновидным космонавтом полтора столетия тому назад, теперь отошли в прошлое, и можно было утешиться мыслью к сельским просторам, поскольку все бумаги и протоколы были подписаны.

Ну что же, если все завершилось без серьезных катаклизмов, он может только радоваться.

До него дошел голос секретарши:

— Мистер Кику, вас ждет рандавианская делегация.

— Скажите им, что у меня линька!

— Сэр?

— Впрочем, скажите, что я сейчас буду. В восточном конференц-зале.

Он вздохнул, кинул в рот очередную пилюлю, подошел и направился к дверям, снова чувствуя себя мальчиком, которому предстоит затыкать пальцем дыру в плотине. Китайские церемонии, подумал он, но коль скоро ты включился в них, они будут вечно с тобой.

Но благодушное настроение по-прежнему не покидало его, и он замурлыкал единственную известную ему песенку: «...У этой сказки нет конца, у этой сказки нет морали. И я вам только покажу, что люди вечно в мире вдали...»

А в это время далеко в пространствах космоса новый чрезвычайный посол беседовал с благородными хрошиа. Ее Императорское Высочество, Инфанта своего народа, 213-я по прямой восходящей линии, наследница матриархата Семи Солнц, будущая правительница восьми миллиардов своих соплеменников, некогда известная под именем Луммокс, с наслаждением принимала двух своих друзей на борту императорской яхты.

Любого здорового человека не могут не волновать  
темы любви и секса.  
Давай, читатель, и мы поговорим об этом.  
Почти-сексолог, пытаюсь внести ясность



Любого здорового человека не могут не волновать

темы любви и секса.

Давай, читатель, и мы поговорим об этом.

Я, врач-сексолог, попытаюсь внести ясность в некоторые вопросы столь тонкой, интимной проблемы.

Уже сама рубрика предполагает откровенный разговор без скидок на возраст, но с уважением к возрастным особенностям личности.

# ДУША И ТЕЛО

Начнем с секса. Он древней, чем любовь. Сексуальный инстинкт достался нам в наследство от наших четвероногих предков, вместе с пищевым инстинктом и инстинктом самосохранения. Так утверждал великий русский ученый, профессор медицины В. М. Бехтерев. «Секс» в переводе с латинского означает «пол». Сексуальность — его проявления. Проявления эти весьма разнообразны, но мы разберем пока только одно — влечение к лицам противоположного пола. Ты несколько удивлен, читатель? Ты считал, возможно, что этим, собственно, все понятие и исчерпывается? Вообрази себе — нет. И если ты будешь следить за нашим разговором из номера в номер, то многое узнаешь о сексуальности — феномене, без которого жизнь на Земле просто не существовала бы. Но это уже проблемы глобальные, а пока что давай поближе к проблемам твоим.

В подростковом и раннем юношеском возрасте человек начинает утверждать себя как сексуальную личность. Это нормальное, здоровое явление, как правило, сопровождается смятением чувств, желанием ответить самому себе на вопрос: «Что со мною происходит?» То жарко, то холодно, то хочется бегать кругами, то забиться в угол дивана... И чтоб никто не подходил. А главное, не трогал. Кожа становится столь чувствительной, что каждую ниточку на майке ощущаешь, как



острие кнопки. Что за напасть? Ничего особенного: проснулись для активной работы яичники у девочек и семенники у мальчиков. Проснулись и выбрасывают в кровь огромное количество гормонов. Спросонок, что называется, не глядя.

Особенно тяжело мальчикам. Чувство тяжести в нижней части туловища, мышечная скованность заставляют искать выход из физиологического дискомфорта. Чаще всего в тринадцать-пятнадцать лет помогают спорт или онанизм. Пожалуй-ста, не пугайся: это слово — не ругательство. Онанизм — не постыдное занятие, а просто интимная жизнь, она посторонних не касается и не должна служить поводом для обсуждений, а тем более — насмешек. Вам какое дело? Вот то-то! Правда, андрологи, врачи, изучающие мужской организм и считающие онанизм нормой, все же просят подростков и юношей быть осторожней, не злоупотреблять, чтобы эта привычка не стала единственным способом удовлетворения сексуальной потребности. Редко, но так бывает, — тогда уже надо лечиться. В том же возрасте, в тринадцать-пятнадцать, некоторые подростки пытаются вступить в интимные межполовые отношения. И зря. Рановато. Объясню почему.

Сначала о девочках. Девочки в это время, как правило, бывают влюблены. Им хочется внимания, ласки, признания их привлекательности и исключительности. Каждая, если она не

дура, конечно, мечтает, чтобы ей целовали руки и дарили цветы. А что иногда получает? Грязный матрац в вонючем подвале, неумелого, простите, грязноватого, а то и вовсе соплявого партнера, страх забеременеть, страх подхватить какую-либо «веселую» болезнь. И все это, заметьте, без любви. Результат? Зачастую фригидность, половое бесчувствие. Фригидность отравит потом всю жизнь. Ведь она лишает женщину естественного желания вступать в интимные отношения, получать от этого удовольствия, иметь мужа, детей. Так что же толкнуло девочку на злополучный грязный матрац? Какая из девяти существующих сексуальных мотиваций?

Кстати, кто не знает: мотивация — это побудительная причина любого поступка. Например: я съел пирожное потому, что оно аппетитное. Одна мотивация. Я его съел, чтобы Вовке не досталось, — другая. А у девочки-то что за мотивация была? Ведь секс — не пирожное! Могло быть любопытство: об «этом» так много говорят, интересно все же, как «это» бывает. Могло — самоутверждение: я «это» смогу, ничего не боюсь! Возможно, ее подтолкнули и вовсе внесексуальные причины: если я откажусь — меня выгонят из компании. Иногда мотивацией служит замещение. Вот уж истинная трагедия! Любит Сережу, сильно, страстно, мучается от неразделенного чувства и делает отчаянный

вступая в интим-  
каким-нибудь Усти  
заменит тем, что с  
моя! Ну, что т  
уважать над  
помимо все  
злекательная игр  
зленькая, вместо  
зоего добиться, с  
пустила и в гря  
люх! Ну, не лен  
частливей будет  
боянием — да Се  
ать? себя с  
овать?!

К мальчишка  
енное тоже отн  
них и еще од  
тивация — жела  
от напряжения.

изм кто-то пре  
физкультур

семенные

изсь от спер

Вот и ищет

ворчивую, о

щего пользо

стакана не

пить. Да и ч

стите, вряд

Противно! А

одна на всех

ково потом

смотреть? Да

от ворот пов

ство? А вед

сильное, пр

не выкинеш

отвергнут.

Где же на

ния души и

семенные п

ких капел

делают из



чтобы  
да прили цвет-  
получает? По-  
того, простите,  
то и вовсе со-  
а, страх забере-  
подхватить ка-  
елую» болезнью.  
тьте, без любви  
настую фригид-  
е бесчувствие.  
равит потом всю  
на лишает жен-  
нного желания  
имные отноше-  
т этого удоволь-  
ужа, детей. Так  
ло девочку на  
язный матрац?  
существующих  
тиваций?  
е знает: мотива-  
дательная при-  
ступка. Напри-  
рожное потому,  
ное. Одна моти-  
л, чтобы Вовке  
другая. А у де-  
за мотивация  
е — не пирож-  
любопытство:  
ого говорят, ин-  
как «это» быва-  
поутверждение:  
чего не боюсь!  
подтолкнули  
альные причи-  
ажусь — меня  
паний. Иногда  
ит замещение.  
трагедия! Лю-  
бно, страстно,  
неразделенного  
отчаянный

шаг, вступая в интимную связь с каким-нибудь Устином. Устин знаменит тем, что с любой готов пойти куда угодно. Господи, милая моя! Ну, что ты творишь! Себя уважать надо! Ведь любовь, помимо всего прочего, увлекательная игра, а ты, как маленькая, вместо того чтобы своего добиться, слезы и слюни распустила и в грязную лужу — плюх! Ну, не ленись, подумай! Счастливей будешь! С твоим-то обаянием — да Сережку не пленить? себя с Устином уро-довать?!

К мальчишкам все перечисле-нное тоже относится. Но есть у них и еще одна могучая мотивация — желание избавиться от напряжения. Допустим, она-низм кто-то презирает, спортом и физкультурой заняться лень, а семенные пузырьки раздулись от спермы, и это мучает. Вот и ищет такой парень створчивую, обычно девочку общего пользования. Из грязного стакана не каждый станет пить. Да и чужие трусы, простите, вряд ли кто натянет. Противно! А с этой, которая одна на всех, как? И еще: как-ково потом любимой в глаза смотреть? Да и не получишь ли от ворот поворот за предательство? А ведь любовь чувство сильное, приказом из головы не выкинешь, намаешься, коли отвергнут.

Где же найти точку примирения души и тела? Как избавиться семенные пузырьки от нескольких капель жидкости, которые делают из психически нормаль-

ных парней диких животных? Ведь не хочется в них превращаться!

Мальчишкам труднее, чем девочкам. Тут одним сознанием не обойтись. Попробуйте по вечерам давать себе высокие физические нагрузки: отжимы, турник... Угол хорошо делать. Основной упор — на мышцы нижней половины туловища. Помогают бег, лыжи, велосипед. После занятий встаньте минут на пять-семь под теплый душ или медленно окатите себя с головы до пят теплой водой из ведра. Медленно и теплой! Холодная вода потенцию повышает. Потом — в постель. Ночью, даю гарантию, будут прекрасные сны эротического содержания. Кто станет их героиней — никого не касается.

Последствия таких снов — нормальные, здоровые поллюции. Кое-что лишнее из тела уйдет. В случае необходимости бельишко сменить — и в школу. Настроение хорошее? Значит, нет проблем.

Ты уж прости меня, читатель, что наш разговор я начала с материального, с тела твоего человеческого, а души только слегка коснулась. Просто любовь, как было уже сказано, мо-ложе секса. Секс и у питекантропов был, а до любви только цивилизованный человек под-нялся. Мы о ней в следующий раз поговорим. И о многом дру-гом — тоже.

Пиши, если что.

Твой доктор

Ирина Ильинична СОКОВНЯ



# ПОРОЧНАЯ ПРИМАДОННА

На фоне мужественных, полугрубоватых и маложенственных певцов начала — середины 1980-х годов — Тины Тернер, Крисси Хайнд, Синди Лопер, Кэйт Буш, Нины Хаген — сексуальная Мадонна выглядела прямо-таки женственно. Но за внешним видом такого секс-котеночка у этой певицы явно ощущался твердый, волевой характер целеустремленного человека, который знает, что делает. Этот характер время от времени давал о себе знать, сбивая с толку многих людей. Отсюда очевидная поляризация мнений среди публики: некоторые совершенно (вплоть до угроз физической расправой) не приемлют образ певицы, считая ее вульгарной и опасной для национального уровня нравственности, другие, наоборот, видят в ней идеал и стремятся подражать своему кумиру. Споры о том, кто же она — талантливая артистка, секс-символ сегодняшней Америки или просто прежде всего женщина, а потом уже все остальное (как говорит она сама), — не утихают до сих пор.

Мадонна Луиза Вероника Чикконэ родилась 16 августа 1958 г. в Бэй Сити, штат Мичиган. Она была третьим ребенком в семье Сильвио Чикконэ, который работал дизайнером на корпорацию «Крайслер». Родом он происходил из Италии. Мать, имя которой в анналах истории почему-то не сохранилось, была франко-канадкой. Впрочем, она рано умерла от рака груди — маленькой Нонни (так звали Мадонну в семье) тогда было всего 5 лет. Чикконэ переехали, хозяйство держалось на домоправительницах, с которыми отец последовательно сожительствовал, пока на одной из них не женился. С этого момента жизнь потекла по известному сценарию: Нонни наотрез отказалась звать мачеху мамой и постепенно все больше отдалялась от отца. По отношению к братьям и сестрам Мадонна ощущала себя главной женщиной и стремилась во всем подчеркнуть свое соперничество с мачехой. Это постепенно вылилось у Нонни в нечто подобное стихийному, плохо осознанному протесту. Мадонна вспоминает, что в то время сильно хотела бежать из дому. И она бежала — не в буквальном, но в переносном



# НАЯ ННА

уиза Вероника Чик-  
ь 16 августа 1958 г.  
штат Мичиган. Она  
ребенком в семье  
конэ, который рабо-  
ом на корпорацию  
Родом он происхо-  
ии. Мать, имя кото-  
х истории почему-то  
сь, была франко-ка-  
чем, она рано умер-  
груди — маленькой  
вали Мадонну в се-  
ло всего 5 лет. Чик-  
али, хозяйство дер-  
домоправительница,  
отец последователь-  
ствовал, пока на од-  
не женился. С этого  
нь потекла по изве-  
арию: Нонни наотрез  
звать мачеху мамой  
о все больше отдаля-  
ца. По отношению  
и сестрам Мадонне  
я главной женщиной  
сь во всем подчер-  
оперничество с маче-  
остепенно вылилось  
что подобное стихий-  
осознанному протес-  
на вспоминает, что  
ильно хотела бежа-  
она бежала —  
м, но в переносе



## КУМИРЫ И ЗВЕЗДЫ

смысле — бежала в танцы, кото-  
рыми принялась заниматься  
в свободное от школы время.  
Этим она также стремилась вы-  
делиться из общей массы школь-  
ных подружек, поскольку вну-  
тренние противоречия, невоспол-  
нимые жизненные утраты требо-  
вали любой компенсации за  
привнесенное в душу ощущение  
собственной ущербности. Чув-  
ство обделенности все же в зна-  
чительной степени присутствова-  
ло в Нонни, и она делала что  
угодно, чтобы ее заметили и вы-  
делили из массы — носила  
странные пестрые гольфы, засу-  
шивала у себя на новенькой май-  
ке расплывшееся куриное яйцо  
и надевала «потрясающее, цвет-  
ное, необычайно сексуальное  
нижнее белье», которое бессты-  
же выглядывало из-под задрав-  
шейся юбки во время упражне-  
ний в гимнастическом зале. Боль-  
ше всего Нонни любила в этом  
зале висеть на перекладине вниз  
головой...

Танцами она занялась в 14  
лет. Кристофер Флинн — учитель  
бальных танцев — был на 20 лет  
ее старше. Он оказался первой  
юношеской любовью Мадонны,  
на которую ответить до конца  
взаимностью не мог, поскольку



не женский пол составлял плод его вожделенных мечтаний. Но именно он сделал для Мадонны больше других — Флинн познакомил Нонни с атмосферой дискотек, дискотек, диско-клубов. И девчушка, уже практически девушка, твердо определила для себя цель в жизни — быть там, на сцене, а в каком качестве — не так важно. Главное, что светящаяся огнями рампа — это ее призвание. Но пока, пока приходилось большую часть свободного времени проводить дома, помогая вести хозяйство большого (6 детей) семейства. Несмотря на все сложности, Мадонна училась прекрасно во всех классах.

В 1976 году Мадонна окончила школу и поступила в Мичиганский университет. Но ее манили своими огнями блистательный нью-йоркский Бродвей, где она в итоге и очутилась одним прекрасным днем с 37 долларами в кармане и «незаконченным высшим образованием». Она приехала туда за славой — в этом не было никакого сомнения. Но слава в Америке добывается потом и кровью, и ведет к ней тернистый путь сквозь «огонь, воду и медные трубы». Его пройти от начала до конца решила 20-летняя Нонни Чикконэ.

Поначалу будущая звезда эстрады работала в третьих и четвертых составах различных театральных трупп, в свободное время подавала в ресторанах. Начало ее карьеры обнадеживающим назвать никак нельзя: чтобы хоть как-то свести концы с концами, Мадонна даже снима-

лась в подпольном полупорнографическом кино. И тут неожидан-но появился спасительный рок-н-ролл. Он появился в лице обаятель-ного музыканта Дэна Гилроя, который влюбился в нее и научил

Она появилась в лице обаятельного музыканта Дэна Гилроя, с первого взгляда. Гилрой научил ее играть на гитаре и ударных, привил любовь к рок-музыке. Это подтолкнуло Мадонну к неожиданному поступку, объяснимому, впрочем, с позиций ищущей и неудовлетворенной души: она, решив, что ей теперь в музыке все доступно, поддалась на уговоры певца Патрика Эрнандеса «сделать из нее звезду» и сбежала с ним в Париж. Эрнандес прекрасно содержал Нонни, пожаловаться она не могла, спасибо, но вот дальше участия в хоре подпевающих ему на концерте девушек не пускал. Через несколько месяцев Мадонне это надоело, она сбежала теперь уже от Эрнандеса и вернулась к Гилрою.

Рок-музыкант в то время был занят сколачиванием новой группы, которую назвал Breakfast Club. К возвращению Мадонны в США в ансамбле вакантным оставалось лишь место ударника. Его и заняла Мадонна, благо никогда не боялась ничего — и мужской работы в том числе. Поселились они с Гилроем в заброшенной синагоге в нью-йоркском районе Куинс.

Где-то около 1982 года она крупно поссорилась с Дэном, который не позволил ей стать певицей в его группе. Нонни съехала от него, поселившись в Манхэттене. К этому времени она уже



подпольной порнографии кино. И тут неожиданно появился спасительный рок-н-ролл.

Появился в лице обаятельного музыканта Дэна Гилроя. Взгляда. Гилрой научил на гитаре и ударных. Бовь к рок-музыке. Это по Мадонну к неожиданному поступку, объяснимому с позиций ищущей творенной души: она, ей теперь в музыке, о, поддалась на уговоры Патрика Эрнандеса — «звезду» и сбегала в Париж. Эрнандес предложил Нонни, пожаловалась, спасибо, но участия в хоре по-прежнему на концерте делал. Через несколько Мадонне это надоело, теперь уже оторвалась к Гилрою. Т в это время был анием новой группы называл Breakfast. щению Мадонны амбле вакантным место ударника. Мадонна, благо ничего — ты в том числе. с Гилроем в за-реге в нью-йор-нсе.

1982 года она с Дэном, ко-ей стать певи-Нонни съехала в Манхэтте-ени она уже

окончательно освоилась в рок-музыке и решила сама создать ансамбль. Состав группы менялся с калейдоскопической скоростью — точно так же, как и ее названия: то это были «The Millionaires», то «Modern Dance», то «Emmeton», то «Emmy». Мадонна писала для группы собственные опусы.

Понемногу Нонни стала зарабатывать на жизнь. Для пущей рекламы собственного имени она распрощалась с группой «Emmy» и набрала новый состав, окрестив его попроще — «Madonna». А дальше все случилось, как в сказке.

Однажды Мадонна дала кассету с записью своей песни «Everybody» знакомому диск-жокею клуба «Дансетерия». Он поставил ее вечером в разгар танц-плек — и, о чудо! — аудитория была в восторге. Немедленно предприимчивый диск-жокей взял Мадонну в оборот и бросился в контору фирмы грамзаписи «Сайр», с которой певица через его посредничество и заключила свой первый в жизни профессиональный контракт. Уже в июле 1983 года на полках музыкальных магазинов появился первый диск Мадонны. Медленно, но верно песни с него вползали в американские хит-парады, пока песня следующего года «Borderline» не достигла № 1.

Положа руку на сердце, первый диск Мадонны не был чем-то особенным. Затянутые диско-танцевальные номера без какой-либо изюминки вкупе могли представлять никакие инте-

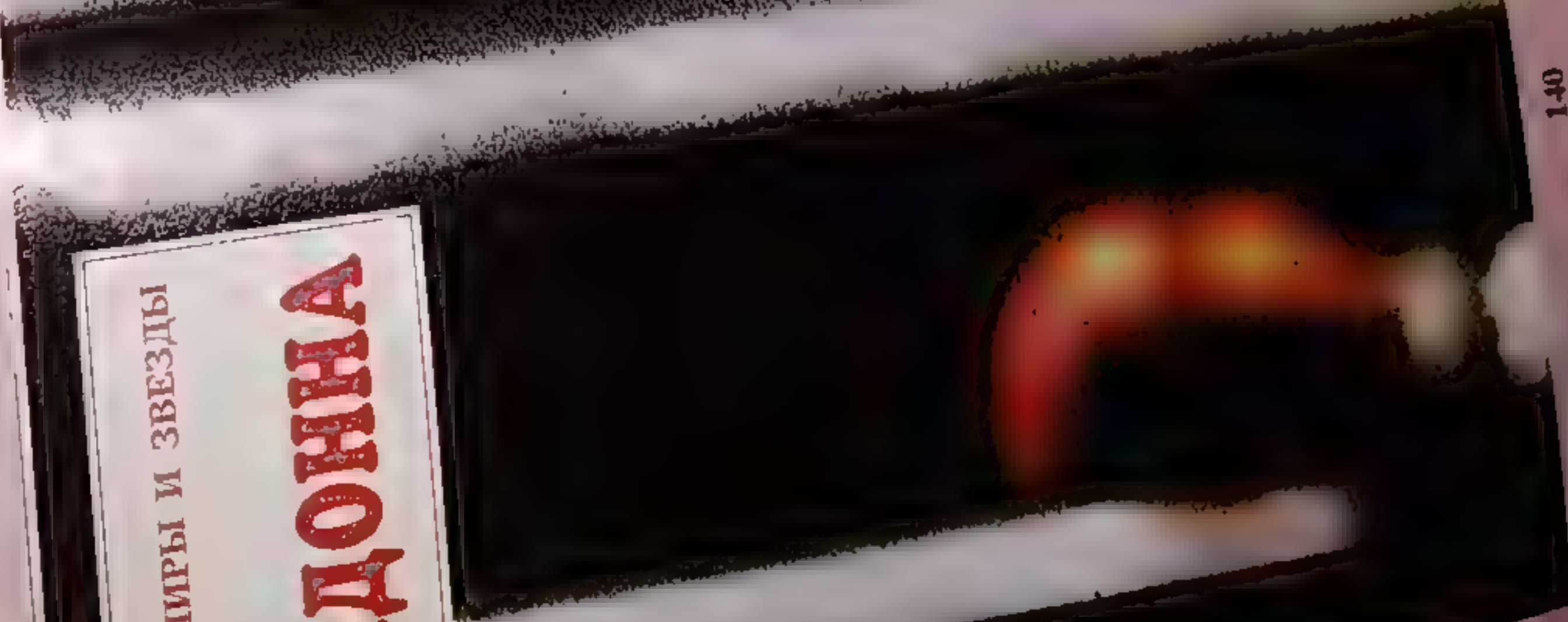
реса. По отдельности еще что-то можно было вытянуть... Отсутствие у Мадонны четкого, легко узнаваемого стиливого почерка, трое (!) продюсеров, каждый из которых переиначивал песни на свой лад, — это не шло на пользу пластинке. Единственная примечательная вещь — голос певицы, который притягивал к себе внимание и в конечном итоге «вытащил» пластинку...

Но относительно скромный успех первого диска Мадонны никак не повлиял на ее карьеру в отрицательном плане. Напротив, она получила доступ в шоу-бизнес, взоры продюсеров обратились на Мадонну, и впервые у нее появилась возможность выбирать не из двух зол меньшее, а откладывать в сторону заманчивые предложения ради еще более заманчивых. Были приглашения и из Голливуда. За них-то Мадонна и ухватилась поначалу, решив попробовать удержаться на плаву сразу в двух амплуа — певицы и актрисы, благо актерский опыт-то у нее кое-какой имелся (помните, участие в подпольной порнухе?). Начала Мадонна с фильма, в котором она сыграла саму себя: исполнила две песни в роли певички ночного клуба. Эта роль сослужила ей добрую службу: натолкнула на мысль о более важном значении видео в деле саморекламы и самопропаганды. Под песни первого диска создаются три видеоклипа, и тут же делаются еще два новых на песни, которые лишь готовятся к свежему диску Мадонны.



КУМИРЫ И ЗВЕЗДЫ

# МАДОННА



140



141



Год его выхода — 1985-й — превратился в триумфальный для Нонни. Восемь песен с диска попадают в верхние строчки хит-парадов по всему миру. Этот диск действительно был сильнее предыдущего, и не последнюю роль в этом сыграл известный продюсер Найл Роджерс, который разобрался в ошибках своих предшественников на диске «Madonna» и сумел придать песням певицы недостающие детали: где выделил запоминающиеся мелодические фразы, где ужесточил ритм, где утончил аккомпанемент, да и вообще отполировал каждый номер «до блеска». По выходе пластинки следует необычайно успешное турне по США, а в апреле того же года выходит кинофильм с Мадонной в главной роли.

Такого мощного натиска — лонгплей, хит-синглы, клипы, турне да еще фильм — американская публика выдержать не смогла. Мадонна стала известна всей Америке, а ее эротичная походка, сексуальные губы, вольные движения, кадры клипов «на грани дозволенного» создали вокруг певицы ореол «секс-бомбовитости» при отсутствии у нее сколько-нибудь достаточных физических данных для этого. Мадонна словно заявила во всеуслышание: каждая женщина способна быть привлекательной и сексуальной, ей надо только захотеть быть такой и поверить в собственные силы. Сама певица негодует: «Меня корят за гиперсексуальность. Но когда кто-нибудь из этих — Принц, Элвис Пресли

или Мик Джеггер — делает то же, их называют «чувствительные личности». А мне бросаешь лицо: «Э, Мадонна, ты отбрасываешь своей бестактностью фе-министское движение на миллион лет назад».

Уже на гастролях по США 1985 года треть женской аудитории приходила в облике а-ля Мадонна: густо накрашенные губы, подведенные глаза, пряди слипшихся «мокрых» волос, одежда, более напоминающая женскую комбинацию, чем выходное платье. Это означало одно: Мадонна взойшла в США на трон славы и вокруг нее начинается истерия, обычно сопутствующая крупному успеху звезд.

16 августа того же знаменательного 1985 года, в день своего рождения, Мадонна выходит замуж за популярного в Америке молодого актера Шона Пенна. Кажется, он привлек ее своим необузданным характером (Мадонна говорила про своего мужа: «Он умрет молодым»), и вместе они составили, пожалуй, одну из самых необычных пар. И хотя их брак продлился немного времени, Мадонна и Пенн успели оставить истории результаты своего творческого, а не только жизненного дуэта, совместив снявшись в кино.

Все, что делалось Мадонной после этого, принималось «на ура» ее поклонниками, круг которых рос с каждой пластинкой, с каждым фильмом. Да и не могло быть иначе — пробившись на поп-музыкальный Олимп, Мадонна получила доступ к лучшим

профессионалам Аме-  
классные менеджеры  
фы, аранжировщики,  
жиссеры помогали  
по кондиции творче-  
сы. Но, к чести Ма-  
казано, последние  
всех стадиях кино-  
процесса было за-  
чужих руках Ма-  
не была.

1990-х

Начало 1990-х  
тевицу столь же а  
тянутой, как и п  
олометров с утра  
ом по живописны  
ивуда, что под  
ом, потом ча  
в бассейн. Это  
рутина. В прошл  
вершины музыка  
который принес  
Blue» (1986) «  
1988) и «I'm Br  
ясня «Cherish»  
мадонны, котор  
Top-5 — на  
арадов. Мадон  
тому показате  
ярных «Биллз»  
евого пятнадца  
осле того, ка  
илась в каче  
ыграв в кати  
елый ворох п  
пулярных худо  
ушился на Но  
а-таки выдер  
онку сама с  
ктриса стала  
творной пер  
я в новой ка  
между тем  
же расписан



называют делами то-  
чности». А «чувствитель-  
«Э, Мадонна, мне бросаешь  
своей бестактностью отбрасыва-  
кое движение на милли-  
назад».  
на гастролях по  
а треть женской по  
одила в об-

на гастролях по США  
а треть женской аудито-  
риды в облике а-ля Ма-  
сто накрашенные губы,  
ные глаза, пряди слив-  
окрых» волос, одежде  
поминающая женскую  
ю, чем выходное пла-  
значало одно: Мадонна  
США на трон славы  
е начинается истери-  
утствующая кри-

та того же знамена-  
35 года, в день своего  
Мадонна выходит за-  
пулярного в Америке  
актера Шона Пенна.  
привлек ее своим  
м характером (Ма-  
ла про своего мужа:  
олодым»), и вместе  
и, пожалуй, одну из  
ных пар. И хотя их  
ся немного време-  
Пенн успели оста-  
результаты своего  
не только жизнен-  
вместно снявшись

лалось Мадонной  
принималось «на  
никами, круг кото-  
дой пластинкой,  
мом. Да и не мог-  
— пробившись на  
й Олимп, Мадон-  
роступ к лучшим

профессионалам Америки: перво-  
классные менеджеры, продюсе-  
ры, аранжировщики, агенты, ре-  
жиссеры помогли ей доводить  
до кондиции творческие замыс-  
лы. Но, к чести Мадонны будет  
сказано, последнее слово на  
всех стадиях кино-музыкального  
процесса было за ней. Куклой  
в чужих руках Мадонна никогда  
не была.

Начало 1990-х годов застало певицу столь же активной и по-тянутой, как и прежде. Восемь километров с утра пораньше бегу по живописным местам Голливуда, что под Лос-Анджелесом, потом час аэробики — в бассейн. Это — ежедневная рутина. В прошлом уже новые вершины музыкального успеха, который принесли диски «True Blue» (1986) «Like A Prayer» (1988) и «I'm Breathless» (1988). Песня «Cherish» стала 16-м хитом Мадонны, который попал в США в Top-5 — на самый верх хит-парадов. Мадонна обогнала по этому показателю даже легендарных «Битлз», у которых было всего пятнадцать таких хитов. После того, как Мадонна утвердилась в качестве кинозвезды, сыграв в картине ««Dick Tracey», целый ворох предложений от популярных художников экрана обрушился на Нонни, которая сумела-таки выдержать тяжелейшую гонку сама с собой: талантливая актриса стала в один ряд с плодотворной певицей. Она снимается в новой картине Вуди Аллена, а между тем ее съемочный план уже расписан до конца следую-

щего года: в числе других она собирается играть в полицейском боевике, в лирическом фильме, в комедии и в триллере.

Пошли слухи, что Мадонна готова бросить петь ради продолжения карьеры в кино. Это не правда. Этого не может быть, ведь у Нонни еще одно амплуа — сексуальной королевы США. Похоже, она от него отказываться не собирается, продолжая эпатировать добропорядочную Америку своей женственной раскованностью. Только что нам сообщили из-за океана: новый видеоклип Мадонны вызвал в Штатах скандал. Канал MTV запретил уже готовую пленку к показу по своей частоте. Как записано в решении руководства MTV, этот клип — набор эротических сцен, главное место в которых уделено самой Мадонне и ее близкому приятелю в жизни (читай: любовнику) Тони Уорду, которые изображают любовную страсть. Постепенно происходящее на экране перерастает в подобие оргии, а поведение актеров, число которых все увеличивается, можно охарактеризовать как гомосексуальное, бисексуальное, с элементами садомазохизма и т. д. Говорят, что там даже есть кусочек обнаженной женской груди, но это еще надо проверить. Клип все же показали в Англии, а в США он продается, записанный на кассету.

Ну, что ж, Мадонна по-прежнему в своем репертуаре — на радость одним, на зависть другим...

**Андрей КОКАРЕВ**



МИР ТВОИХ УВЛЕЧЕНИЙ

Николай НЕПОМНЯЩИЙ

# КОШКИ ПРЕДСКАЗЫВАЮТ БУДУЩЕЕ

Во время второй мировой войны радарные установки вдоль южного побережья Англии контролировали воздушное пространство для предупреждения налетов нацистских бомбардировщиков. Однако многие жители быстро обнаружили, что более надежные системы раннего предупреждения опасности лежат, свернувшись клубком, у их каминов. Кошки, как выяснилось, обладают сверхъестественной способностью предчувствовать беду, готовую обрушиться с неба. Многие из них начинали проявлять беспокойство еще задолго до воя сирен и, казалось, знали, какая конкретно семья в опасности. Шерсть у них вставала дыбом, они шипели, издавали сердитые, раздраженные вопли, а некоторые прямоком неслись в ближайшее бомбоубежище.

Эта способность угадывать приближение опасности в дни войны была настолько жизненно важной, что учредили специальную медаль с выгравированными словами «Мы тоже служим родине». Награда вручалась кошкам, которые помогли спасти чью-то жизнь.

...Черно-белая кошка по кличке Сэлли, жившая поблизости от лондонских доков, разработала сложную систему оповещения хозяев об опасности. Чувствуя, что налет близок, она бежала к стойке в холле, где висел противопогаз, и начинала настойчиво колотить по нему передними лапами, после чего бросалась к хозяйке и принималась ее царапать. Затем мчалась во двор к двери бомбоубежища. Однажды, когда хозяйка была уже

в седьмом номере прошлого  
интересного Николая Непомнящего  
Например, о том, что  
которой зарегистрирова  
планете прож  
это замечатель  
кошки — симво  
дома переступала  
способностями. О

убежище, Сэлли пере  
изгородь к соседям  
привлек  
И только когда в  
бомбоубежище, с  
и мирно за  
Однако необходим  
то не все кошки ис  
свои способности стол  
образом.

Одна семья в Су  
презвычайно удивле  
Тимоти отказался по  
всеми в убежище по  
сирены предупреди  
ванном воздушном  
ко, когда прозвуча  
все стало понятно  
вался нетронутый  
обычно сидевши  
рыбе, предался ч  
возможно, он нап  
ему, ни дому ни

Иногда кошк  
родные катакл  
надвигающиеся  
тия. Чаще их пр  
ся смены пог  
неожиданного  
учитывая расп  
ния в поведе  
можно рассм  
ческие, то  
некоторые



В седьмом номере прошлого года мы опубликовали рассказ «Четвероногие терапевты» Николая Непомнящего, автора недавно вышедшей книги о кошках. Немало интересного узнаете вы о своих четвероногих питомцах, перелистав ее страницы. Например, о том, что существует Международная федерация любителей кошек, которой зарегистрировано 36 пород, составляющих кошачье семейство, и о том, как и за что человек уважает это замечательное животное. В Японии, например, у ворот домов стоят фигурки кошки — символ домашнего очага и уюта, а в России по традициям порог нового дома переступала именно кошка... Кошки обладают многими удивительными способностями. О них-то и пойдет речь.

в убежище, Солли перемахнула через изгородь к соседям и начала громко мяукать, привлекая их внимание. И только тогда все спустились в бомбоубежище, свернувшись клубочком и мирно заснула.

Однако необходимо признать, что не все кошки использовали свои способности столь благородным образом.

Одна семья в Суссексе была чрезвычайно удивлена, когда кот Тимоти отказался последовать со всеми в убежище после того, как сирены предупредили о массированном воздушном налете. Однако, когда прозвучал сигнал отбоя, все стало понятно: на столе оставался нетронутый обед, и Тимоти, обычно сидевший на дешевой рыбе, предался чревоугодию! Но, возможно, он наперед знал, что ни ему, ни дому ничто не угрожает...

Иногда кошки предвидят природные катаклизмы или какие-то надвигающиеся серьезные события. Чаще их предвидения касаются смены погоды или прибытия неожиданного гостя. Если научиться распознавать те изменения в поведении кошки, которые можно рассматривать как провидческие, то можно предотвратить некоторые неприятности.

Попробуем разобраться в некоторых характерных случаях, иллюстрирующих способности кошек заглядывать в будущее, и посмотрим, как пытается их объяснить наука.

### КАК КОШКИ ПРЕДСКАЗЫВАЮТ ПОГОДУ

Во Франции многие рыбаки и члены их семей считают:

— если кошка проводит лапой за ухом во время умывания, дело идет к дождю;

— если она чистит нос, будет ветрено;

— если зрачки кошки сильно сужаются, будет низкий прилив;

— если расширяются, прилив будет высоким;

— если кошки ложатся на землю и начинают вертеться и крутиться, значит, плохая погода заканчивается.

В книге «Психические способности животных» Билл Шуль рассказывает о поведении кота миссис Робинсон из Оклахомы. Когда предполагался ясный, хороший денек, кот Феликс укладывался на подоконник, но если дело шло к ненастному, дождливому дню, он забирался на громадный старин-



ный шкаф. По словам хозяйки, он никогда не ошибался, подобно «этим парням в ящике» — высокооплачиваемым телевизионным метеорологам.

Канзасский фермер вспоминает, как его кошка не только предсказывала торнадо, но точно знала, какие здания окажутся на его пути. Мать четырех котят, она втаскивала их в амбар, расположенный рядом с домом. Однажды в полдень фермер заметил, что один из котят исчез, на следующий день пропал второй, потом третий — и так сгинула вся семейка. В ночь, когда исчез последний котенок, на участок обрушился торнадо, полностью разрушивший амбар. Кошку с котятami обнаружили на соседней ферме. Совершенно ясно, она унесла их на несколько миль, чтобы они не погибли под обломками здания, которое — она каким-то непостижимым образом это знала — будет разрушено.

### **КАК КОШКИ ПРЕДСКАЗЫВАЮТ СОБЫТИЯ В ДОМЕ**

Многие владельцы наделяют своих кошек способностью предсказывать возвращение самого любимого ими члена семьи: непосредственно перед его приходом кошки начинают играть с необычной энергией. Одна дама говорила, что всегда заранее знает о визите друзей, поскольку перед этим ее кошка уходит в столовую и принимается умываться.

В Вашингтоне довольно известная и не склонная к мистике женщина-адвокат рассказала, как ее кот Генерал Джексон всегда знал, какие новости — дурные или хорошие — несет телефонный звонок. Когда звонил телефон, он тут же либо клал свой нос на телефонную трубку, что означало хорошую новость, либо, задржав хвост, мчался прочь из комнаты, и тогда жди неприятностей. Хозяйка Джексона уверяла, что он никогда не ошибался.

На севере Англии живет Барни, который любит дремать на теплой поверхности телевизора. Обычно он забирался на свою излюбленную лежанку, как только семья устраивалась перед экраном, и мирно дрых до тех пор, пока агрегат не выключали. Однако как-то вечером он вдруг неожиданно очнулся от традиционной спячки и спрыгнул на пол. Постояв несколько мгновений и разглядывая мерцающий экран, Барни решительно направился к двери и стал требовать, чтобы его выпустили. Прошло не очень много времени, и кинескоп взорвался, засыпав комнату осколками стекла.

### **КОШКИ СПАСАЮТ ЧЕЛОВЕЧЕСКИЕ ЖИЗНИ**

Довольно часто повторяются истории о предвидениях кошек, которые помогают людям в несчастье. Лола Дель-Коста и ее муж Эрнесто, опытный пилот, решили полететь на своем самолете в месячный месяц из Италии в Испанию. Когда до посадки оставалось



не довольно изва-  
на-склонная к мистици-  
кот Генерал Джексон все-  
ал, какие новости — ду-  
и хорошие — несет теле-  
й звонок. Когда звонил те-  
он тут же либо клал трубку, либо  
телефонную трубку, либо  
ло хорошую новость, либо  
хвост, мчался прочь, ли-  
и тогда жди неприят-  
озяйка Джексона уверял-  
никогда не ошибался.  
евере Англии живет Ба-  
который любит дремать на  
поверхности телевизора.  
он забираясь на свою  
ую лежанку, как толь-  
страивалась перед экра-  
мирно дрых до тех пор  
регат не выключали. О-  
ак-то вечером он вде-  
анно очнулся от тради-  
плячки и спрыгнул на по-  
несколько мгновений  
дывая мерцающий экра-  
решительно направил  
и стал требовать, что-  
устили. Прошло не оче-  
емени, и кинескоп взор-  
асыпав комнату оскол-  
ла.

## КОШКИ СПАСАЮТ ВЕЧЕСКИЕ ЖИЗНИ

но часто повторяют  
о предвидениях ко-  
помогают людям в не-  
а Дель-Коста и ее  
опытный пилот, ре-  
на своем самолете в  
сяц из Италии в Ис-  
а до посадки остава-

всего тридцать минут и под ними  
было Средиземное море, произо-  
шла катастрофа.

«Нас бросило на лобовое сте-  
кло, и Эрнесто порезал себе гор-  
ло, — вспоминает Лола, — но он  
оставался спокойным, сказал,  
чтобы я прыгала в море, и затем  
последовал за мной».

Они плыли несколько часов,  
Эрнесто слабел на глазах, нако-  
нец, понимая, что тонет, он крик-  
нул Лоле: «Мужайся! Спасайся  
сама!» И пока она отчаянно пыта-  
лась подплыть к нему, скрылся  
в волнах.

Их последний перед посадкой  
на воду SOS зафиксировало мно-  
жество судов, находившихся в том  
районе, — все они немедленно от-  
правились на поиски пострадав-  
ших. Среди них находилась  
и «Латтуга», итальянское торго-  
вое судно. По мере того как вечер  
превращался в черную средизем-  
номорскую ночь, экипаж начинал  
терять надежду, что удастся обна-  
ружить молодую супружескую  
чету. Команда уже подумывала  
о возобновлении прерванного  
маршрута, когда Рики, корабель-  
ный кот, неожиданно взлетел на  
нос и начал громко мяукать, бегая  
при этом возбужденно взад-впе-  
ред.

Рики.

## КОШКА, КОТОРАЯ СПАСЛА РЕБЕНКА

Однажды промозглой зимней  
ночью Верджил Макмиллан по-  
добрал замерзающего кота, ока-  
завшегося на пороге его дома.  
Слоули Кэт («Неторопливый  
Кот»), как называли его новые хо-  
зяева, быстро восстановил свои  
силы и остался в доме, оказав-  
шись преданным и смысленным.  
Каждый вечер ему позволяли вы-  
ходить на улицу, и он всегда воз-  
вращался домой через несколько  
минут. Но в одну особенно холод-  
ную зимнюю ночь, примерно через  
два года после своего появления,  
Слоули Кэт не вернулся. Темпера-  
тура упала ниже 12 градусов,  
обеспокоенные Верджил и его  
жена безуспешно осматривали  
окрестности.

Наутро они решили продол-  
жить поиски. Верджил подошел  
к валявшемуся на земле старому  
мешку и уже собирался было  
отбросить его в сторону, как вдруг  
из мешка вылез кот, посмотрел  
немигающим взглядом и нырнул на-  
зад.

Осторожно открыв мешок, Вер-  
джил застыл от изумления. В меш-  
ке был крошечный полуголый  
мальчик, а Слоули Кэт, обвившись  
вокруг него, яростно лизал смер-  
тельно бледное личико.

Верджил помчался с ребенком  
в дом и позвонил в неотложную  
помощь. В госпитале почти замер-  
зшего мальчика поместили в спе-  
циальный термостат и использо-  
вали особые лампы, чтобы про-  
греть.

Несомненно, Слоули Кэт спас



от смерти ребенка, брошенного на произвол судьбы. Но никто из тех, кто связан с этой драмой, не могут объяснить, каким образом кот узнал, что в мешке ребенок. Вне всякого сомнения, он не плакал, иначе его услышали бы, когда искали кота. Возможно, дело в запахе. Хотя специалисты полагают, что промерзшая до состояния бетона почва мешает кошке почувствовать хоть какой-то запах. Все, что можно по этому поводу сказать, — Слоули Кэт предвидел, что он найдет в затрепанном мешке, и, обнаружив ребенка, понял, что его надо спасти, согревая теплом своего тела.

### КОШКА, КОТОРАЯ ПРЕДОТВРАТИЛА УБИЙСТВО

Однажды поздно вечером австралийская актриса Сэлли возвращалась к себе домой после съемок на телевидении. Хотя она не была трусихой, последние несколько недель ее нервы оставляли желать лучшего, поскольку в городе объявился маньяк-убийца. Все жертвы — а их уже было восемь — примерно возраста и наружности Сэлли.

Когда до двери оставался всего лишь один квартал, Сэлли впервые за весь вечер вздохнула более или менее спокойно. Вдруг она услышала громкий, безошибочно узнаваемый крик своей кошки Карамель. Это удивило. Хотя у кошки и была возможность выходить из дому в любое время, она обычно поджидала

хозяйку, удобно устроившись в кресле.

Крики стали ближе. Сэлли остановилась, вглядываясь в темноту, и вдруг чья-то рука железной хваткой схватила ее за горло. Неспособная крикнуть и быстро теряющая силы, Сэлли почувствовала, как ее янут к машине. Затем уголком глаза увидела, как ее кошка бросилась к ним, продолжая оглушительно орать.

Испугавшись шума, бандит несколько ослабил хватку — ненадолго, на долю секунды, но этого было достаточно, чтобы Сэлли издала душераздирающий вопль. Убийца тут же бросил ее, прыгнул в машину и умчался. Позже полицейские сказали Сэлли, что ей крупно повезло — оглушительный крик спас ей жизнь. Но Сэлли знала, что истинным спасителем была Карамель. Каким-то образом она предвидела нападение на хозяйку и поспешила ей на помощь.

### КОШКИ, КОТОРЫЕ ПРЕДСКАЗЫВАЮТ КАТАСТРОФЫ

Непосредственно перед извержением вулкана кошки и некоторые другие животные начинают вести себя в высшей степени странно, мечутся из угла в угол, громко кричат, просят, чтобы их выпустили из дому и, получив такую возможность, стрелой летят как можно дальше от того места, которому угрожает поток расплавленной лавы. Их владельцы, если они обладают хоть каким-то



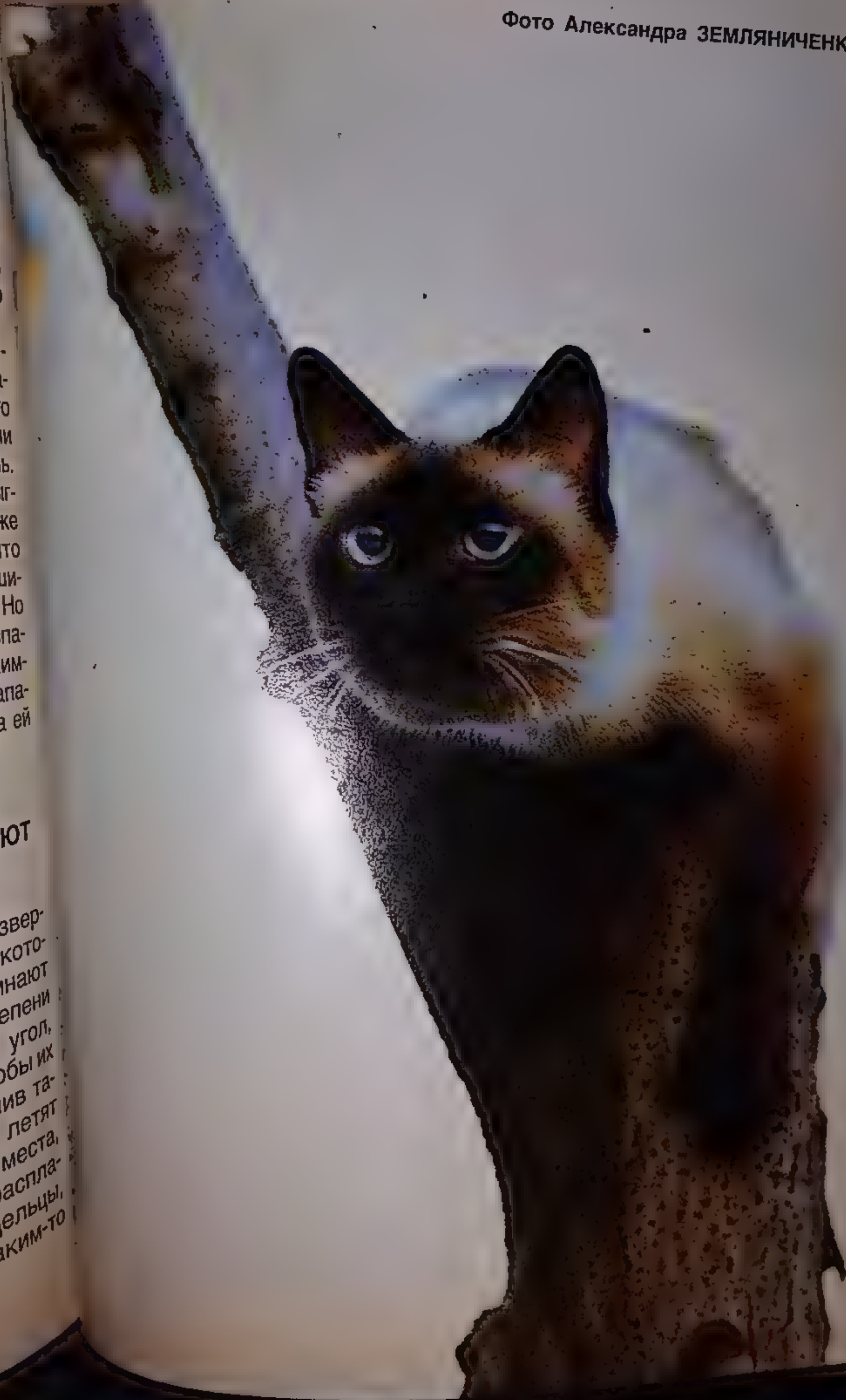
ближе. Сэлли  
вглядываясь  
уг чья-то рука  
схватила ее за  
ная крикнуть  
ая силы, Сэлли  
как ее тянут  
уголком глаза  
ошка бросилась  
я оглушительно

ума, бандит не-  
хватку — нена-  
екунды, но этого  
о, чтобы Сэлли  
дирующий вопль.  
бросил ее, прыг-  
умчался. Позже  
азали Сэлли, что  
везло — оглуши-  
пас ей жизнь. Но  
то истинным спа-  
Карамель. Каким-  
предвидела напа-  
ку и поспешила ей

## ОШКИ, РЕДСКАЗЫВАЮТ АСТРОФЫ

венно перед извер-  
на кошки и некото-  
животные начинают  
в высшей степени  
утся из угла в угол,  
т, просят, чтобы их  
дому и, получив та-  
ность, стрелой летят  
альше от того места,  
ождает поток распла-  
вы. Их владельцы,  
падают хоть каким-то

Фото Александра ЗЕМЛЯНИЧЕНКО





разумом, редко отстают от них. История Джанни из городка Сан-Себастьяна и его черного кота Тото — лишь одна из многих историй, которые бытуют в зонах вулканов в Европе и на Ближнем Востоке.

Дом Джанни стоял в ложбине, по которой в случае извержения вулкана лава из кратера стекала в долины. И тем не менее этот факт не беспокоил шестидесятидвухлетнего крестьянина и его жену Ирму; впрочем, весь город лежал в ложбине и никто из жителей не придавал этому никакого значения.

Шел 1944 год. Последнее крупное извержение, которое уничтожило большую часть Сан-Себастьяна и прилегающую к нему деревню Масс, произошло восемьдесят лет назад, и никто не верил, что Везувий повторит подобное.

Джанни и Ирма в ночь на 21 марта спокойно спали, и только их кот Тото не мог найти себе места. С полудня предыдущего дня он не желал есть, отказывался находиться в доме. Вскоре после полуночи он разбудил своего хозяина, царапал когтями его щеку. Разгневанный старик с ругательствами сбросил с себя кота, но кот не сдался, вновь нападал до тех пор, пока хозяин не спрыгнул с постели и не стал за ним гоняться, угрожая спустить шкуру.

Наконец Ирма, которой все это надоело, сказала мужу, чтобы тот прекратил меряться глупостью с котом. Поведение Тото, обычно очень ласкового, она вос-

приняла как знак. Но, к счастью, которому могло быть только одно объяснение: вулкан. И вот взорвется.

И Джанни, поначалу сердито протестовавший, в конце концов согласился, что надо одеться, погрузить на ручную тележку самое необходимое и пойти к сестре Ирмы, жившей в том месте, куда обычно лава не затекала.

Через час после их ухода Везувий взорвался, дом был сметен потоком расплавленной лавы.

Кошки также искушены в предсказании землетрясений. В этих случаях их шестое чувство — чувство опасности — может оказаться куда более надежным, чем дорогостоящие сложные электронные приборы.

Например, в августе 1979 года более двухсот таких приборов, установленных в Калаверас Фолт, Калифорния, для регистрации первых признаков землетрясения, мирно показывали «все спокойно». А разразившаяся стихия оказалась настолько мощной, что сотрясало здания в 130 милях от эпицентра.

А вот события, которые имели место тремя годами раньше в провинции Фриули, что на северо-востоке Италии, на берегу Адриатического моря.

Спокойным майским вечером кошки этого района начали вести себя поистине странно. Они носились взад и вперед, яростно царапались в двери и окна и, получив свободу, исчезали в темноте. В 9 часов вечера район подвергся интенсивным толчкам мощного землетрясения.



Подобные случаи наблюдались в районах повышенной сейсмической опасности. Предсказания кошек были настолько точны и так часто отмечались во всевозможных отчетах за последние сто лет, что сейчас ученые всего мира исследуют этот феномен в надежде использовать уникальные способности животных. Задача, стоящая перед исследователями США, СССР, Китая и ФРГ, — выяснить, что же именно у кошек и других животных является истинным чувствительным органом. Это помогло бы сконструировать приборы с аналогичной эффективностью раннего предупреждения катаклизмов. Хотя стоит они будут наверняка дороже любой кошки мира.

Одним из исследователей, которого заинтересовало землетрясение во Фриули, был доктор Хольмут Трибуч, биохимик. Он сам родился в районе Фриули и специально исследовал поведение домашних животных перед землетрясением. Доктор Трибуч отмечает, что все кошки в одной деревне покинули свои дома задолго до подземных толчков. Как он утверждает, способность кошек столь эффективно предсказывать грядущие землетрясения обусловлена тем, что они могут фиксировать в окружающей их атмосфере положительно заряженные атомы и ионы.

Доктор Эрнст Килиан из Бальдивиского университета, Чили, который собирал информацию о животных и землетрясениях с 1960 года, предложил иное объ-

яснение. С его точки зрения, кошки могут ощущать — и это оказывает на них угнетающее воздействие — очень слабое дрожание почвы, которое предшествует землетрясению. Он также полагает, что кошки способны чувствовать магнитные явления, к которым люди невосприимчивы.

Изменения в окружающем магнитном поле, возможно, становятся одним из сигналов предстоящего землетрясения.

И все же — пусть кошки чувствительны к положительным ионам, тонко воспринимают мелкое дрожание почвы и обладают способностью регистрировать изменения магнитного поля Земли, но каким образом они предчувствуют несчастные случаи и катастрофы других типов?

Правдоподобными кажутся два объяснения. Первое: многие события могут быть связаны со звуками, которые не воспринимает человеческое ухо. Взрыву кинескопа, например, вполне возможно, предшествовало излучение сверхвысокочастотных сигналов. Вероятно, они привели в раздражение или напугали спящего кота.

В других случаях, возможно, кошки воспринимают сигналы, частота которых слишком низка для человека.

Животные обладают более тонким слухом. Мыши, например, могут воспринимать писк своих сородичей на частоте 100000 Гц. у кошек верхний и нижний пороги не менее впечатляющие. У кошек эта способность сочета-



ется с умением не только слышать очень тихие звуки, но и выделять их из фона других шумов. Рики, корабельный кот, спасший девушку от верной смерти, вероятно, выделил ее слабые крики из грохота корабельного двигателя и шума волн.

Однако крайне тонкие слуховые характеристики — всего лишь одна сторона медали. Кошки обладают как минимум еще одним дополнительным и уникальным органом чувств.

Называемый органом Якобсона, он состоит из хрящевой трубочки примерно в сантиметр длиной, расположенной в основании пасти и непосредственно связанной с окружающим воздухом небольшим отверстием за передними зубами. Рудиментарные следы органа Якобсона, названного так по имени датского анатома XIX века, присутствуют и у людей, но он уже не представляет какой-либо функциональной ценности.

У кошек этот орган — часть системы восприятия запахов, имеющей нервы, которые передают импульсы непосредственно обонятельным зонам головного мозга.

Понаблюдайте за вашей кошкой, взгляните, как она пользуется этим органом. Перед тем как втянуть в него воздух, кошка внезапно останавливается как вкопанная, полуоткрыв пасть и втянув губы, позволяя таким образом попасть в отверстие как можно большему количеству воздуха. Выражение мордочки кошки в этот момент можно сравнить

с ухмылкой или гримасой. Немецкие специалисты так и называют это поведение — «гримаска». Обычно «гримаска» наблюдается во время ленивой прогулки кошки по своей территории и может сопровождаться приподнятой передней лапой с повисшей подушечкой или иными признаками интереса и настороженного внимания.

До сих пор мы точно не знаем, какую информацию получает кошка при помощи органа Якобсона. Возможно, что это шестое чувство (по крайней мере, отчасти) и является ответственным за предсказания. Если готовая разразиться катастрофа вызывает незначительные изменения в химическом составе воздуха, «анализ» всего лишь нескольких молекул может оказаться достаточным, чтобы поднять тревогу.

Итак, перед нами животное, которое с далекого расстояния может определять приближение хозяина, замечать незначительные оттенки в тоне голоса и выражении лица, слышать звуки, которые недоступны восприятию человека, определять запахи, которые мы не чувствуем, и, вероятно, реагировать на изменения магнитного поля или молекулярного состава воздуха, то есть всего того, что проходит для нас незамеченным.

Но этого недостаточно, чтобы убедить многих владельцев кошек и многочисленных специалистов, что кошки не обладают сверхъестественным сверхчувственным восприятием. Судите сами.



## ТОМ И СТИКИ

Том и Стики родились на ферме неподалеку от города Сукхемптон. Том был красивым черным котом. Еще котенком он проявлял склонность к исследованиям и при этом не ведал страха. Стики, самая маленькая в помете, получила имя благодаря тоненьким, похожим на палочки лапкам («стик» по-английски «палочка»). Котенком она боялась всех и вся и даже когда выросла и стала смелее, все равно оставалась очень застенчивым существом.

Они остались на ферме вдвоем и стали неразлучной парой.

Вскоре фермер умер, и его вдова Алиса переехала в город. Поскольку ее новый дом был маленьким, в него можно было взять только одну кошку, и Алиса выбрала Тома. Стики отправили к сестре Алисы, Джойс, которая жила в Плимуте. Так два друга были вынуждены расстаться.

Однажды утром (спустя примерно восемь месяцев после переезда) Алиса заметила, что Том необычно возбужден. Он бесцельно слонялся по комнате — уши прижаты к голове, хвост торчит прямо, и кончик его ходит из стороны в сторону. Внезапно он с дикой яростью бросился на дверь, когти впились в фанерную обшивку...

Удивленная Алиса так и не сумела его успокоить: она решила позвонить своей сестре и посоветоваться. Но когда ее соединили с Джойс, оказалось, что у той свои проблемы. Рыдая, она рас-

сказала, что пропала Стики — исчезла из дома утром. Сосед утверждал, что видел обезумевшую от страха кошку, за которой гнались какие-то юнцы. Несмотря на все поиски, следов Стики так и не удалось обнаружить.

«Я сейчас приеду и помогу тебе», — сказала Алиса, совершенно забыв о Томе. Она намеревалась оставить кота дома, но, как только открыла дверь, он прошмыгнул между ее ног и забрался в машину.

Когда они достигли Плимута, Том выскочил из машины и понесся по улице, не обращая внимания на истошные крики хозяйки. Однако на углу остановился и повернулся к ней. Его хвост яростно метался из стороны в сторону. Алиса позвала свою сестру, и женщины бросились за котом. Он провел их через лабиринт боковых улиц, не колеблясь, только иногда останавливаясь, чтобы женщины не упустили его из виду. Наконец они добрались до пустыря, который граничил с портом, и Том нырнул в подземное убежище времен войны. Внутри были горы мусора, скопившегося за долгие годы, но Том шел уверенно. Он принялся яростно царапать большой джутовый мешок, туго перевязанный веревкой, который вдруг слегка шевельнулся. Там оказалась Стики!

Никто до сих пор не в состоянии объяснить, каким образом Том узнал о судьбе сестры и как ему удалось найти ее с такой легкостью в совершенно чужом городе.



НАШЕ ПРОШЛОЕ

Роберт К. МЭЙССИ

# НИКОЛАЙ И АЛЕКСАНДРА

ГЛАВЫ ИЗ КНИГИ

Перевод с английского Валентины ЗАХАРОВОЙ

## ОТРЕЧЕНИЕ

Николай, оставивший 7 мардом и направляющийся в Ставку, был подавлен и разбит. По дороге, находясь в поезде, он отправил две очень грустные телеграммы, наполненные чувством одиночества, охватившим его в связи с разлукой с семьей, в которой он провел два месяца в Царском Селе. В Могилеве, в доме, где он жил с царевичем, все живо напоминало ему жизнерадостного ребенка, и страшно не хватало его. «В доме теперь так тихо, — пишет он Александре Федоровне, — нет шума, возбужденных возгласов. Я представляю себе его здесь и все те вещи, которые окружали его, — фотографии, безделушки, весь образцовый порядок в его спальне».

Последние письма Николая как царя, написанные им уже в то время, когда он летел в пропасть, часто приводятся

как свидетельство его несправимой глупости. Вот самый известный отрывок одного из его писем, неизменно цитируемый как доказательство определенных черт характера Николая: «В эти свободные минуты я опять займусь домино». Взятые сами по себе, изолированно, эти слова производят уничтожающее впечатление. Любопытней, у которого так мало в голове, что он разрешает себе сидеть и играть в домино в то время, как в его стране произошло восстание, представляет собой полное ничтожество и не заслуживает ничего — ни понимания, ни трона.

Однако все это не так, и нельзя рассматривать приведенные выше слова царя вне связи со всей ситуацией в целом. Это была первая ночь по возвращении Николая в армию, и он пишет письмо жене о близких только им обоим вещах. Этому отрывку, так часто цитируемому, предшествуют воспоминания о сыне. Николай

Окончание. Начало в №№ 4—7



# НАШЕ ПРОШЛОЕ НИКОЛАЙ АНДРА

ГЛАВЫ ИЗ КНИГИ  
Валентины ЗАХАРОВОЙ

существо его неиспра-  
вности. Вот самый из-  
рывок одного из его  
изменно цитируемый  
ательство определен-  
характера Николая:  
свободные минуты  
ймусь домино». Взя-  
о себе, изолированно,  
производят уничто-  
печатление. Любой  
орого так мало в го-  
разрешает себе си-  
ь в домино в то вре-  
о стране произошло  
представляет собой  
ожество и не заслу-  
го — ни понимания,

все он не так,  
ссмотреть приве-  
е слов царя вне  
й ситуацией в це-  
ла первая ночь по  
Николай в ар-  
ишет письмо жене  
лько им обоим ве-  
трывку, так часто  
предшествуют  
о сыне. Николай





говорит, что ему ужасно не хватает всего, что связано с ребенком, в том числе тех игр, которыми они развлекались каждый вечер. И вот вместо них он берет в руки домино, чтобы занять себя в свободные минуты. Еще более существенно, что письмо было написано тогда, когда царь считал, что в столице все спокойно, и еще речи не было о начале революционных событий. Письмо датировано 8 марта. В этот день в городе произошли первые вспышки недовольства в очередях за хлебом. Первые сообщения об этом пришли в Ставку 9 марта утром. До 11 часов утра Николай не предполагал, что кто-нибудь в столице считает эти события серьезными.

Если мятеж на улицах Петрограда явился полной неожиданностью для тех, кто жил в городе, то тем более неудивительно, что эти события оказались непредсказуемыми и непослужимыми для царя, находящегося в пятистах километрах от столицы. Николай понимал, что даже если бы ему каким-то невероятным образом удалось найти нужных людей для борьбы, он тем самым усугубил бы опасность для своей семьи, находящейся в Царском Селе и теперь уже прочно попавшей в руки Временного правительства. Кроме того, вероятно, решающее значение имело его собственное нежелание начинать кровавую грязную бойню на улицах столицы. Годы само-

державного правления, годы кровопролитной войны, личного напряжения и собственных страданий сделали для него внутренне невозможным ввернуть свою страну в гражданскую войну. Начать братоубийственные войны, в которой русские будут убивать друг друга, в то время как ненавистные немцы будут спокойно смотреть на это, было для царя полным отрицанием того, во что он так глубоко верил. Поэтому когда генералы заявили, что высшим актом патриотизма с его стороны было бы отречение, царь не мог не последовать этому совету.

Собранным и решительным движением царь отвернулся от окна и заявил спокойным, твердым голосом: «Я решил отказаться от трона в пользу своего сына Алексея». Николай перекрестился, и все остальные сделали то же. «Я благодарю вас, господа, за безупречную и верную службу, — продолжал он. — Я надеюсь, вы будете так же служить моему сыну».

Текст отречения Николай подписал 15 марта в 3 часа дня. Отныне, как это и предусматривал закон о престолонаследии, трон переходил от отца к сыну, его императорскому величеству царю Алексею. Мальчик 12 лет от роду должен был стать самодержцем всея Руси.

Однако именно тогда, когда документ был подписан, возникли новые обстоятельства, вызвавшие замешательство и изменение политической обстановки.

Вечером, накануне монархисты из Думы ре-  
митета Шульгин д  
ков и Шульгин д  
ствовать в качес  
при подписании  
отречении и при  
мент в Петрогр  
Гучкову и Шуль  
поезд, и в течен  
были в пути  
Пскова. Они м  
раньше вечера  
решено до их  
скать в ход по  
лаем документ

Этот пром  
шесть часов  
лаю обдумать  
подписанного  
касается ли  
отречение о  
облегчение. С  
ему вместе с  
решено уеха  
крайней мер  
разования  
с семьей. У  
на это врем  
перейти к б  
хаилу, наз  
Изменить  
на ближай  
вил разгов  
ровым, кот  
просил отк  
спективы  
у Алексея

Федоро  
себе отчет  
ческих по  
с этим во  
на остро  
государь  
излечим



...завлечения, ... войн, ... и ... сделали ... возможности ... страну в ... Начать в ... йну, в ... убивать ... как ... спокойно ... для ... того, ... ил. Поэтому ... явили, что ... отизма с ... ы отречение, ... последовать ... и решительно ... царь отвернулся ... л спокойным, ... : «Я решил ... она в пользу ... «Я благодарю ... все остальные ... «Я благодарю ... — продолжал он ... вы будете так ... му сыну».

Отречения Николая 13 марта в 3 часа дня это и предусматривало престолонаследие от отца к сыну. Царскому величеству. Мальчик 12 лет должен был стать самодержцем Руси.

...менно тогда, когда ... подписан, возе ... стательства, ... ательство и из ... еской обстановке

...отения. накануне отречения. монархисты из Временного комитета Думы решили, что Гучков и Шульгин должны присутствовать в качестве свидетелей при подписании документа об отречении и привезти этот документ в Петроград рано утром. Гучкову и Шульгину был подан поезд, и в течение дня делегаты были в пути в направлении Пскова. Они могли приехать не раньше вечера, поэтому было решено до их прибытия не подписывать документ.

Этот промежуток — почти шесть часов — позволил Николаю обдумать последствия уже подписанного им отречения. Что касается лично Николая, то отречение означало для него облегчение. Он предполагал, что ему вместе с семьей будет разрешено уехать в Ливадию и по крайней мере до окончания образования Алексей останется с семьей. Управление страной на это время должно было бы перейти к брату Николая — Михаилу, назначенному регентом. Изменить эти планы Николай на ближайшее будущее заставил разговор с доктором Федоровым, которого он впервые попросил откровенно оценить перспективы развития гемофилии у Алексея.

Федоров, полностью отдавая себе отчет относительно политических последствий, связанных с этим вопросом, отвечал крайне осторожно: «Наука учит нас, государь, что гемофилия — неизлечимый недуг. Тем не менее

многие люди, пораженные этой болезнью, достигают зрелого возраста. Вместе с тем судьба Алексея Николаевича всегда будет зависеть от случайных обстоятельств». Доктор объяснял, что молодой царь никогда не сможет ездить верхом и вынужден будет отказаться от какой-либо деятельности, которая требовала бы напряжения суставов. Доктор не ограничился изложением чисто медицинских соображений. Он подчеркнул, что Николай, потеряв трон, почти наверняка будет вместе с императрицей выслан из России. В этом случае новое правительство, на его взгляд, никогда не допустит, чтобы его монарх проходил обучение за границей вместе с изложенными родителями. Но даже в том случае, если всей семье будет разрешено остаться в России, воспитание Алексея будет передано другим людям.

Мнение Федорова поставило Николая перед разрывающей душу дилеммой. Как царь он знал, что его сын — истинный наследник русского трона. Но как отец он не мог заставить себя отдать свое любимое дитя в руки чужих людей, не знающих всех особенностей его болезни. В этот исторический день Николай был вынужден еще раз пройти через тяжелое испытание и вернуться к решению, которое он недавно принял. Драматизм положения заключался в том, что ему суждено было принять решение, которое повлияло не только на его судь-



бу, но и определило будущее России.

В 9 часов вечера Гучков и Миллюков прибыли в Псков. Царь прервал Гучкова, излагавшего свои соображения о необходимости отречения, словами: «Нет надобности в этой длинной речи, — и спокойно, почти извиняющимся тоном добавил: — Я уже принял решение отказаться от престола. Еще сегодня до 3 часов дня я думал отречься в пользу моего сына Алексея. Но теперь я изменил решение в пользу своего брата Михаила. Я надеюсь, что вы поймете состояние и чувства отца». Когда Николай говорил эту последнюю фразу, его голос стал внезапно низким и глухим. Затем он взял новый проект документа об отречении и покинул комнату. Через некоторое время вернувшись, он молча передал документ со своей подписью эmissарам из Петрограда. Этот последний вариант, содержащий отречение как отца, так и сына от верховной власти в России, был проникнут высоким, замечательным, трогательным чувством патриотизма:

#### Ставка

Начальнику Штаба  
В дни великой борьбы с внешним врагом, стремящимся почти три года поработить нашу родину, Господу Богу угодно было ниспослать России новое тяжкое испытание. Начавшиеся внутренние народные волнения грозят бедственно отразиться на дальнейшем

ведении упорной войны. Судьба России, честь геройской нашей армии, благо народа, все будущее дорогого нашего Отечества требуют доведения войны до победного конца. Жестокий враг напрягает последние силы, и уже близок час, когда доблестная армия наша совместно со славными нашими союзниками сможет окончательно сломить врага. В эти решительные дни в жизни России почли МЫ долгом совести облегчить народу НАШЕМУ тесное единение и сплочение всех сил народных для скорейшего достижения победы, и, в согласии с Государственной Думой, признали МЫ за благо отречься от Престола Государства Российского и сложить с СЕБЯ Верховную власть. Не желая расстаться с любимым Сыном НАШИМ, МЫ передаем наследие НАШЕ Брату НАШЕМУ Великому Князю МИХАИЛУ АЛЕКСАНДРОВИЧУ и благословляем Его на вступление на Престол Государства Российского. Заповедуем Брату НАШЕМУ править делами государственными в полном и ненарушимом единении с представителями народа в законодательных учреждениях на тех началах, кои будут ими установлены, принесся в том ненарушимую присягу. Во имя горячо любимой родины призываем всех верных сынов Отечества к исполнению своего святого долга перед Ним, повинением Царю в тяжелую

...у всенародных  
...и помочь ЕМУ  
...представителями на  
...и Государство Р  
...путь победы, благо  
...славы. Да поможет  
...России.

Псков  
17 марта 15 час.

Николай испытывал трудности в связи со своей болезнью в Царской семье. Мы возвратиться можно скорее, и можно за разрешением правительственному с его стороны возражений. В Петрограде произойдет изменение в положении царского лица распрос о том, что в Ставку, что против революции немцам.

В связи прежде всего с необходимостью своей природы. Принимает свободу и тора. е в Царской на импер должен б колай. Р рех эми менным шили к семье



минуту всенародных испытаний и помочь ЕМУ, вместе с представителями народа, вывести Государство Российское на путь победы, благоденствия и славы. Да поможет Господь Бог России.

г. Псков

2-го марта 15 час.  
1917 г.

Николай

Николай испытывал большие трудности в установлении связи со своей семьей, находясь в Царском Селе. Стремился скорее, Николай обратился за разрешением к Временному правительству, и снова с его стороны не было никаких возражений. Вместе с тем в Петрограде произошли резкие изменения в точке зрения на положение царской семьи. В столице распространились слухи о том, что Николай вернулся в Ставку, чтобы повести армию против революции и «открыть путь немцам».

В связи с этим 20 марта прежде всего с целью обеспечения своей собственной безопасности Временное правительство принимает решение «лишить свободы низложенного императора и его супругу». 21 марта в Царском Селе была арестована императрица. В тот же день должен был быть арестован Николай. В сопровождении четырех эмиссаров, посланных Временным правительством, его решили привезти в Царское Село к семье.

Отречение и заключение в Царском Селе в физическом отношении были благодеянием для смертельно измученного царя. Впервые за 23 года ему не нужно было читать докладов, принимать министров и окончательные решения по вопросам государственной важности. Николай получил возможность распоряжаться временем по своему усмотрению: читать, курить, заниматься с детьми, играть в снежки, гулять по парку. Он принялся читать Библию с самого ее начала. Вечерами, сидя с женой и дочерьми, он читал вслух что-нибудь из русской классики. Вместе с тем деятельно он делал все возможное, чтобы как-то облегчить Александре Федоровне переход от статуса императрицы к положению заключенной. На Пасху, после праздничной ночной службы в церкви, Николай спокойно и невозмутимо пригласил двух офицеров стражи, находящихся в карауле, присоединиться к его семье и прийти в библиотеку на традиционный пасхальный ужин. Во время ужина он похристосовался с ними не как заключенный с тюремщиками, но как русский человек с русскими и христианин с христианами.

В течение долгого заключения, которое предстояло выдержать, одним из любимейших способов развлечения Алексея были киноаппарат и фильмы, подаренные до революции кинематографической компанией «Патэ». Используя



имеющееся в его распоряже-  
нии оборудование, он организо-  
вал показ фильмов, приглашая  
всех желающих прийти в его  
комнату, с удовольствием  
играя роль степенного хозяина.  
Граф Бенкендорф, частый  
гость на этих вечерах, пришел  
к следующему заключению:  
«Он очень умен и интеллиген-  
тен, у него ярко выраженный  
характер и прекрасное сердце.  
Если удастся справиться с его  
болезнью и если Бог дарует  
ему жизнь, он сыграет в буду-  
щем важную роль в возрожде-  
нии нашей несчастной страны.  
Его характер формировался  
под влиянием страданий роди-  
телей и его собственных пере-  
житых в детстве. Может быть,  
Богу будет угодно помиловать  
и спасти его и всю семью от  
фанатиков, в лапах которых  
они находятся сейчас».

его словами: «Доброе утро, дорогой коллега!»

Временное правительство возложило ответственность за безопасность императорской семьи целиком на плечи Керенского. Впоследствии Керенский признавал, что при близком общении с царем в эти недели он был поражен «скромностью и полным отсутствием какой-либо позы. Эта естественность в поведении, ненаигранная простота создавали особую притягательную силу и обаяние императора, которые еще резче усиливались изумительными глазами, глубокими и трагичными...»

...на унижительные ...анниками,

Вечером уставшие от своих занятий члены семьи собрались вместе перед тем как пойти спать. Однажды долгим июль-

# «РЕВОЛЮЦИЯ ПРИБЕГАТЬ



ским вечером, когда царь читал вслух императрице и дочерям, в комнату ворвались офицер и солдаты, возбужденно кричавшие, что стража в парке заметила передаваемые кем-то из отного, то зеленого цвета. Они обыскали комнату, однако ничего не нашли. Несмотря на жару, офицер приказал закрыть окно тяжелыми драпировками, и в этот момент тайна была раскрыта. Дело в том, что Анастасия с рукодельем сидела на подоконнике, наклонялась, чтобы взять каневольно по очереди загоравшие из которых был красный, а на другой — зеленый абажур. Пленники, заключенные в стенах дворца, провожали день за днем в полном неведении относительно того, есть ли у них друзья и где они, не зная, что принесет им следующее утро: освобождение или темницу.

### «РЕВОЛЮЦИЯ НЕ ДОЛЖНА ПРИБЕГАТЬ К МЕСТИ»

С первых дней революции постоянной заботой Временного правительства был поиск места, где царь мог бы быть в безопасности. «Бывший император и его семья не являются более политическими врагами, они — просто человеческие существа, находящиеся под нашей защитой. Мы считаем, что любое проявление мстительности недостойно свободной Рос-

сии», — сказал Керенский. Выражением этих настроений было немедленное принятие Временным правительством закона об отмене смертной казни в России.

20 марта Керенский приехал в Москву, пришел в Московский Совет рабочих депутатов и выслушал злобную какофонию криков с требованием казни царя. В ответ он смело, почти дерзко сказал: «Я не стану Маратом русской революции. Я сам отвезу царя в Мурманск. Революция в России не должна прибегать к мести».

Через Мурманск был открыт путь в Англию. Именно в эту страну министры Временного правительства надеялись отправить царскую семью.

Вопрос о дальнейшей судьбе бывшего монарха стал камнем преткновения между Советами и Временным правительством. У Советов не хватало решимости да и сил, чтобы проникнуть в Александровский дворец и притащить всю семью в Петропавловскую крепость. С другой стороны, правительство не обладало властью в стране, и особенно на железных дорогах, для того чтобы перевезти Николая в Мурманск. Керенский поделился с царем соображениями о том, что семья была бы в большей безопасности в каком-нибудь глухом месте России, подальше от бурлящих революционных страстей столицы. Николай спросил: смогут ли они уехать в Ливадию? Керенский ответил



положительно на этот вопрос, добавив, однако, что он одновременно изучит и другие возможности.

Однако, когда Керенский взвесил все преимущества и затруднения, связанные с переездом в Крым, стало совершенно очевидным, что осуществить эту поездку невозможно.

Случайно, путем исключения одного города за другим, Керенский остановился на Тобольске — богатом купеческом городе Западной Сибири. «Я выбрал Тобольск, — писал впоследствии Керенский, — потому что это была очень далекая, довольно изолированная провинция... Кроме того... эта часть Сибири отличалась перед восходным климатом, а в городе находился подходящий дом, построенный как резиденция губернатора, в котором императорская семья могла расположиться с определенным комфортом».

Подготовка к отъезду шла быстро. Царь и императрица назвали людей, которых они выбрали для того, чтобы те сопровождали семью. Это были графиня Гендрикова и князь Долгорукий — в качестве придворных, доктор Боткин, Пьер Жильяр и мадемуазель Шнейдер — воспитатели.

В полночь 17 августа поезд медленно подошел к Тюмени — городу, расположенному на р. Туре. На пристани, прямо напротив железнодорожной станции, пассажиров ожидал паром «Рус». Тобольск находился

в двухстах милях севернее Тюмени, в двух днях пути по рекам Туре и Тоболу. Когда паром ход проплывал мимо Покровского, вся семья собралась на опалубе, с интересом разглядывая зажиточную деревню. В окнах домов стояли горшки с цветами, на скотных дворах бродили коровы и свиньи. Дом Распутина нельзя было не заметить и не узнать. Это было двухэтажное строение, возвышающееся над простыми деревенскими избами. Пассажиры «Руса» были очарованы этой далекой, но получившей столь широкую известность деревушкой. Много лет назад Распутин предсказал императрице, что наступит время и она попадет в его деревню. Он не говорил о том, как произойдет этот приезд. И теперь семья, неожиданно оказавшись так близко от Покровского, видела в этом совпадении исполнение пророчества.

Тобольск, в котором семье предстояло прожить восемь месяцев, лежит при впадении р. Тобол в могучий Иртыш.

Предположения Керенского оправдались: жители Тобольска по-прежнему были преданы лично царю и самой идее самодержавия. Проходя мимо дома губернатора, они снимали шапки и крестились. Если императрица появлялась в окне, прохожие кланялись ей. Солдаты должны были постоянно разгонять кучки людей, которые собирались в грязи на улице, чтобы посмотреть, когда великие







ленно стали исчезать все зем-  
ные блага, дома и имущество  
были уничтожены, друзья ис-  
чезли. Мы влачили жизнь день  
за днем. Но Бог присутствует  
везде, и природа никогда не ме-  
няется. Вокруг меня существу-  
ют храмы... холмы, чудные  
леса. Вилков (слуга) перевозит  
меня в кресле через улицу  
в церковь... по пути одни —  
кланяются и благословляют

нас, другие — не смеют... Я чув-  
ствую себя такой старой, очень  
старой. Но я остаюсь Матуш-  
кой этой страны. Я страдаю ее  
болью, как страдала бы болью  
своего ребенка, и люблю ее,  
несмотря на все ее грехи и ужа-  
сы. Несмотря на то что черная  
неблагодарность России к ее  
императору разрывает мое  
сердце, никто не может разлу-  
чить меня с этой страной, как

хотят оторвать ди-  
матери. Но ведь не  
дарны. Бог милост-  
ет Россию».

Несколько дней  
писать. А  
сияет ослепитель-  
нает от инея и  
сейчас залиты л  
и можно себе пр  
чудесно на холма  
ные затворники





ценно стали исчезать все зем-  
ные блага, дома и имущество  
были уничтожены. Мы вставали  
каждый день. Но Бог присутствует  
везде, и природа никогда не ме-  
няется. Вокруг меня слышатся  
голоса храмов, слышатся  
голоса Вилков (отца) и других  
моя в кресте через стено-  
вую церковь, но эти люди  
кланяются и благословляют

нас. Другой...  
ствую себя...  
как...  
большой, как...  
своего ребенка...  
но...  
каждому...  
сердце никто не может...  
жить меня с этой страной...

...от сердца  
Но ведь не все неблаго-  
...милостив, и он спа-  
...дней спустя она  
Анна: «Солнце  
...и все свер-  
...и мороза. Но  
...луны свет  
...представить,  
...на холмах. Но мои  
...могут хо-





смеют... Я чув-  
такой старой, очень  
Но я остаюсь Матуш-  
ой страны. Я страдаю ес-  
как страдала бы болью  
ребенка, и люблю  
на все ее грехи и ужа-  
смотря на то что черная  
арность России к ее  
ру разрывает мое  
икто не может разлу-  
с этой страной, как

нельзя оторвать дитя от сердца  
матери. Но ведь не все неблаго-  
дарны. Бог милостив, и он спа-  
сет Россию».  
Несколько дней спустя она  
опять пишет Анне: «Солнце  
сияет ослепительно, и все свер-  
кает от инея и мороза. Ночи  
сейчас залиты лунным светом,  
и можно себе представить, как  
чудесно на холмах. Но мои бед-  
ные затворники могут ходить

С  
Анастасий

и

Александр

Василий Клементьев

фотограф

Николай

лишь взад-вперед по узкому  
двору... Я вяжу чулки для Але-  
ксея. Он попросил, чтобы  
я связала ему пару чулок, так  
как старые — в дырах... Я те-  
перь стараюсь все делать сама.  
У отца рваные, изношенные  
брюки. Нижнее белье девочек  
превратилось в тряпки... Я ста-  
ла почти вся седая».

В течение всей зимы здоро-  
вье и состояние духа царевича  
было прекрасным. Каждое  
утро, несмотря на сильные мо-  
розы, он надевал валенки,  
шубу, теплую шапку и вместе  
с отцом выходил на улицу.  
Обычно с ними гуляли сестры

Николай II с сыном.  
Тобольск, 1917 г.



в серых пальто и в красно-синих вязанных из ангоры шапках. Пока царь своим твердым военным шагом ходил взад-вперед от одного конца двора до другого с девочками, старавшимися не отставать от него, Алексей не бродил около сарая рядом с домом и собирал старые гвозди, обрывки проволоки и т. д. «Нельзя знать заранее, когда это может понадобиться», — объяснял мальчик. После завтрака Алексей отдыхал на кушетке, а Жильяр читал ему. Через некоторое время он снова выходил из дому и опять гулял вместе с отцом и сестрами во дворе. Возвратившись в дом, он занимался историей с отцом. В четыре был чай, а затем, как писала Анастасия в письме к Анне: «Мы часто сидели на окне и смотрели на прохожих. Это было развлечением для нас».

Жизнь полных сил и здоровья молодых девушек (Ольге было 22 года, Татьяне — 20, Марии — 18 и Анастасии — 16) в отрезанном от всего мира губернаторском доме была скучна и тосклива. Чтобы как-то скрасить это существование, Жильяр и Гиббс решили поставить отдельные сцены из классических пьес. Вскоре все обитатели дома заинтересовались этими постановками и стремились принять в них участие. Николай и Александра Федоровна составляли программы представлений, а царь даже играл Смирнова — главную роль в пьесе Чехова «Мед-

ведь». Алексей с восторгом присоединился к этой деятельности, соглашаясь выполнять любые обязанности, говорил хриплым себе бороду, говорил Боткин кабасом. Лишь доктор отказался участвовать в сценах, утверждая, что зритель, которым он хотел остаться, так же важен, как актер. Однако Алексей расценил точку зрения доктора как отрицание самой идеи и решил во что бы то ни стало переубедить его. Однажды вечером после обеда он подошел к доктору и с серьезным видом сказал ему: «Я хочу поговорить с вами, Евгений Сергеевич». Взяв Боткина под руку и прохаживаясь с ним по комнате, он объяснял ему, что есть роль старого провинциального доктора, сыграть которую реалистично может только сам Боткин. Доктор растрогался и согласился.

После обеда семья собиралась вокруг камина. Пытаясь согреться, они пили чай, кофе, горячий шоколад. Николай читал вслух, остальные играли в тихие игры, великие княжны занимались рукоделием.

С наступлением Рождества отношения между изгнанниками стали особенно теплыми. «Дети радовались наступающим рождественским праздникам. Мы все теперь чувствовали себя членами одной большой семьи», — вспоминает Жильяр. Императрица и девочки готовили для членов свиты и слуг подарки, над которыми труди-

многие недели: вязали, раскрашенные ленты, для книг. Утром Рождества Христова пересекла городскую улицу в церковной одежде священник, в семье. Эту молитву чтения царя обычно в православной традиции, узнав об этом, царь и в дальнейшей жизни в семье посещал. Такой запрет был в семье и для Алексея, особенно для Анастасии. В довершение к этому солдаты установили повторение «Мета» во время допослужения. В это время из-за демобилизации в армию. «Все прощай, дружелюбно» до нас, — записал в своем дневнике. Царь подавлен тиранией. Тирания могут иметь последствия. Он добавляет, что солдаты уже коньяку приносят. Попытка мы попрощаться 4-го полка. В январе,



Алексей с восторгом при-  
двинулся к этой деятельно-  
занности, выполняя лю-  
бую, которую говорил хриплым  
голосом доктор Боткин ка-  
ким-то отказом, утверждая, что  
ценах, которым он хотел  
так же важен, как ак-  
ция Алексея расценил  
идеи и решил во-  
звращаться к доктору  
подошел к доктору  
внимательным видом  
хочу поговорить  
Евгений под руку и про-  
на под руку и про-  
с ним по комнате,  
ему, что есть роль  
провинциального док-  
тора, которую реали-  
зует только сам Бот-  
растрогался и со-  
гласился.

В это время семья собира-  
ется на Рождество. По-  
пытка царя и членов се-  
мьи попрощаться с солдатами  
4-го полка обошлась дорого.  
В январе, когда начались силь-

ные снегопады, Николай вместе  
с семьей устраивал снежную  
горку. Они трудились в течение  
десяти дней, сгребая снег  
и принося ведрами воду из кух-  
ни, выливая ее на снег, чтобы  
получилась небольшая ледяная  
горка для катания на санях.  
Помогали все: Долгорукий, Жи-  
льяр, слуги и даже солдаты ок-  
ранны. Часто им приходилось  
бежать добираться от кухни до  
горки, чтобы вода не успела за-  
мерзнуть по дороге в ведре. Ко-  
гда горка была готова, дети  
пришли в восторг. Младшие —  
Алексей, Анастасия и Мария —  
придумали буйные игры: спуск  
кубарем с горы, кувырканье  
и борьба в снегу. Все это сопро-  
вождалось взрывами хохота.  
Наступил март. Николай  
и Александра Федоровна реши-  
ли подняться на горку, чтобы  
с высоты через забор посмот-  
реть на отъезд солдат из 4-го  
полка. Солдатский комитет не-  
медленно заявил, что царя  
и императрицу, поднявшихся  
на горку, могут убить с улицы,  
за что отвечать будет охрана.  
Комитет приказал разрушить  
горку. На следующий день Жи-  
льяр записывал в своем днев-  
нике: «Солдаты, пряча глаза  
как побитые собаки, начали  
с помощью пик разрушать  
снежную горку. Дети были бе-  
зутешны в своей горе».

Новая охрана, присланная  
из соединений, находившихся  
в Царском Селе, состояла из  
молодых людей, глубоко охва-  
ченных революционными на-  
строениями. Наносить мелкие



оскорбления узникам было для них высшим удовольствием. Они нацарапали похабные слова на деревянных качелях, устроенных для великих княжен. Первым их заметил Алексеев, но прежде чем он вернулся, чтобы разоблачить и понулить, пришел Николай и снял с них. Однако солдаты продолжали развлекаться, рисуя непристойные изображения, сопровождая их соответствующими надписями, особенно в тех местах, где девочки не могли не увидеть их.

Временами заключенным казалось, что они живут на какой-то изолированной планете — недостижимо далекой, забытой, оставленной без всякой помощи и поддержки. «Сегодня — последнее воскресенье масленицы, — писал Жильяр 17 марта. — Все веселятся, мимо наших окон мелькают сани, звенят колокольчики, губные гармошки, пение. Дети с грустью глядят на это веселье...»

### ЕКАТЕРИНБУРГ

3 марта 1918 года в Брест-Литовске, в Ставке германского Восточного фронта, делегация большевиков подписала договор с немцами.

Раз кончилась война, немцы и русские получили больше времени, чтобы подумать о царе и его семье. Так как солдаты в Тобольске, так же как и их командир Кобылянский, остались от режима Керенского, лидеры большевиков реши-

ли поместить царскую семью под более надежную охрану. Город Екатеринбург расположен на пологих холмах восточного склона Уральских гор. На одном из самых высоких холмов, рядом с центром города, преуспевающий купец Н. Н. Ипатьев построил себе красивый двухэтажный дом. В конце апреля, когда Николая и Александру увезли из Тобольска, Ипатьеву неожиданно приказали в 24 часа освободить дом. После того как он уехал, пришла бригада рабочих и спешно возвела большой дощатый забор, отгородивший дом и сад от улицы.

Когда все было готово, дому было присвоено зловещее официальное название — «Дом особого назначения».

В Екатеринбурге Николай и его семья стали по-настоящему заключенными. Охрана была разделена на две отдельные группы. За забором и с некоторыми интервалами на улице стояла охрана из обычных красногвардейцев. Внутри дома охрана состояла из ударных частей большевиков, набранных из бывших рабочих Злоказовского и Сысертского заводов. Все были стойкими революционерами, закаленными годами лишений и страданий. Днем и ночью трое из этих людей, вооруженных револьверами, стояли на часах в коридоре у пяти комнат, занятых царской семьей.

Начальником внутренней охраны был высокий тонколицый

...обычным образом  
...к царю было «Николай  
...Александр  
...Злоказовский  
...1917 года лич  
...комитет  
...хозяина и стал пр  
...головы царя и  
...что Николай втя  
...войну, чтобы  
...миллионов работ  
...пил и подстр  
...составлять е  
...Вместе они разв  
...багажа царс  
...хранился  
...Следуя п  
...охрана ходила  
...были умышл  
...кто-нибудь из  
...просил, напри  
...в душный ден  
...прос  
...ее Авдееву  
...был обычно од  
...к черту». Пот  
...они сп  
...хвастались дру  
...отказали в  
...«Николашке» и  
...не могла уед  
...входила в комна

Этот исторический  
...Николай II ца  
...годы на Холмке, на  
...ново-Вознесенске, с  
...убиты 15 тысяч чел  
...сал ни одного  
...сравнения в СССР  
...умерли от голода  
...массовые репресс  
...человек, не счита  
...честивую войну  
...приводились ист







«Вам достаточно, вам вредно жирное, — говорил он. — Вам хватит, я возьму немного себе». 4 июля неопределенность сменилась страхом. В этот день Авдеев, пьянство и воровство которого были хорошо известны, был внезапно смещен с поста начальника охраны вместе со своими заводскими товарищами. Их место заняла группа уверенных в себе, деловитых «латышей» из местной ЧК, разместившейся в гостинице «Америка». На самом деле члены новой охраны вовсе не были латышами: так несведущие в языках русские звали любых иностранцев, которые говорили на непривычных иностранных языках. По крайней мере, пятеро из них были мадьярами<sup>1</sup>, попавшими в плен из австро-венгерской армии во время войны, и были наняты в ЧК для исполнения такой работы, на которой, как они подозревали, сами русские могли бы сплеховать. Их начальник, Яков Михайлович Юровский<sup>2</sup>, работал часовщиком в Томске, а затем фотографом в Екате-

<sup>1</sup> Среди пятерых мадьяр, принимавших участие в расстреле царской семьи, как утверждают некоторые историки, был и Имре Надь — будущий премьер-министр Венгерской Народной Республики, повешенный в 1956 г.

<sup>2</sup> Юровский Янкель Хаимович, мещанин из г. Каинска Томской губернии, из семьи сосланного за кражу в Сибирь. Дед был раввин. Образование — полтора года школы. После убийства царя Юровский работал в ЧК, на различных руководящих постах и, наконец, стал директором Политехнического музея в Москве. Умер в 1938 г. от рака. Похоронен на Донском кладбище. — Прим. ред.

ринбурге. Когда большевики захватили власть, он стал активным членом ЧК. Хотя поведение Юровского в целом было корректным, но от его вежливости веяло таким холодом, что перед Николаем сразу понял, что перед ним злобный человек. «Этот тип нам нравился все менее», — записал он в своем дневнике. Его мрачное предчувствие полностью подтвердилось. С момента появления Юровского судьба царской семьи была решена. Отряд ЧК не был охраной — это были палачи.

Уральский Совет никогда не имел сомнений в отношении того, что следует делать с Николаем. Вскоре после его прибытия в Екатеринбург Совет единодушно решил вопрос о его казни. Уральский Совет решил расстрелять всю семью как можно скорее и уничтожить все следы содеянного.

Юровскому приказ был отдан 13 июля, и сразу же начались приготовления к казни. В последующие три дня Юровский и Голощекин<sup>3</sup> совершили поездку в окрестные леса, выбирая место для сокрытия останков. В 14 милях от Екатеринбурга, недалеко от деревни Коптяки,

<sup>3</sup> Голощекин Шая Исаакович, мещанин из Невеля Витебской губернии. После убийства работал на многих руководящих постах; когда он в 1924 г. был первым секретарем Компартии Казахстана, в результате его деятельности погибли сотни тысяч людей. Расстрелян в 1941 г. Наряду с Голощекиным партийным куратором убийства был Г. Сафаров (Вольдин) — впоследствии руководитель Коминтерна, вожак комсомола, в 1927 г. арестован как член троцкистской оппозиции. Уничтожен в 1941 г. — Прим. ред.



Когда большевики за-  
хватили власть, он стал актив-  
ным ЧК. Хотя поведение  
Юровского в целом было  
хорошим, но от его вежли-  
вого и тактичного поведе-  
ния, что перед ним пред-  
ставился человек. «Этот  
человек в своем дневнике  
предчувствие пол-  
вердилось. С мо-  
менту Юровского  
Юровского была ре-  
шена не была охра-  
на палачи.

Совет никогда не  
делал в отношении  
Юровского. После  
его прибытия в  
Советский Союз  
единогласно  
Совет решил  
уничтожить все  
Юровское.

Приказ был отдан  
уже начались  
казни. В по-  
езд Юровский  
приехали поезде  
Юровского, выбирая  
останков.  
Юровского,  
Коптяки,

мещанин из  
после убийства  
послах; когда  
Юровским  
его деятельно-  
стей. Расстрелян  
Юровским  
Юровским (Воль-  
додатель Комин-  
терн. Уничтожен

Государыня и великие княжны  
Ольга и Татьяна.  
Тобольск, 1917 г.





они обнаружили подходящее место — заброшенную шахту, окруженную четырьмя высокими соснами, — известное крестьянам под названием урочища «Четырех братьев». В то же время Войков<sup>1</sup>, другой член Уральского Совета, купил несколько бочек с керосином, всего около 600 литров, и 40 килограммов серной кислоты.

Решение тщательно скрывалось от семьи. 16 июля в 22 часа 30 минут они как обычно пошли спать. В полночь Юровский разбудил их, велел им быстро одеться и спуститься вниз. Он объяснил, что чехи и белые приближаются к Екатеринбург и местный Совет решил, что они должны уехать. Все еще ничего не подозревая, члены семьи оделись, а Николай и Алексей надели на головы военные фуражки. Николай спустился по лестнице первым, неся на руках Алексея. Сонный мальчик крепко обнимал руками шею отца. За ними следовали другие, Анастасия держала на руках спаниеля Джемми. По цокольному этажу Юровский привел их в полуподвальную комнату около 20 квадратных метров с тяжелой железной решеткой на окне. Здесь он попросил их подождать, пока не приедут автомобили.

Николай попросил стулья

<sup>1</sup> Войков Пинхус Лазаревич, мещанин г. Керчи. При подготовке убийства отвечал за «хозяйственные вопросы». После убийства снял с одного трупа перстень с крупным рубином и носил сам. Застрелен в Варшаве в 1927 г. эмигрантом Ковердой — Гривас, ред.

для сына и жены. Юровский приказал принести три стула, Александра взяла один, Николай взял другой и, поддерживая Алексея, положил его спиной на третий стул. За матерью стали четыре дочери, доктор Боткин, лакей Труш, повар Харитонов и комнатная девушка императрицы Демидова. Последняя принесла две подушки, одну из которых она положила под спину императрицы, а другую держала в руках. Внутри нее, спрятанная глубоко в перьях, находилась коробочка с царскими драгоценностями.

Когда все собрались, Юровский снова вошел в комнату, сопровождаемый всем отрядом ЧК с револьверами в руках. Он вышел вперед и быстро сказал: «Ввиду того что ваши родственники продолжают наступление на Советскую Россию, Уралисполком постановил расстрелять вас».

Николай, продолжая поддерживать рукой Алексея, стал подниматься со стула, чтобы защитить жену и сына. Он только успел сказать: «Что?», и тут Юровский направил револьвер в голову царя и выстрелил. Николай был убит наповал. По этому сигналу палачи начали стрельбу. Александра успела лишь поднять руку в крестном знамении, как была убита одним выстрелом. Ольга, Татьяна и Мария, стоявшие позади матери, также получили точные выстрелы и умерли быстро. Боткин, Харитонов и Труш пали под градом пуль.



**Письмо наследника Алексея Николаевича.**

и др. другія комедіи.

[illegible]

*S.*

злбно пнул цесаревича тяжелым сапогом в голову. Подошел Юровский и дважды выстрелил в ухо мальчику. Как раз в этот момент Анастасия, которая была только без сознания, очнулась и закричала. Со штыками и прикладами вся банда набросилась на нее. Через мгновение она также затихла.

## ЭПИЛОГ

Когда все было кончено, тела завернули в простыни, вынесли из подвала и погрузили в грузовик. Еще не взошла заря, когда автомобиль с печальным грузом остановился у четырех сосен, называемых «четырьмя братьями». Началось расчленение и уничтоже-

Комнатная девушка Демидова перенесла первый залп, и чтобы не перезаряжать револьверы, палачи принесли из соседней комнаты винтовки и стали преследовать ее, чтобы добить штыками. Крича и мечась от стены к стене, она пыталась отбиваться подушкой. Наконец она упала, пронзенная штыками более тридцати раз. Спаниелю Джемми разmozжили голову прикладом.

В комнате, полной дыма и запаха пороха, внезапно воцарилась тишина. Кровь ручьем текла по полу. Затем возникло движение и раздался тяжелый вздох. Алексей, лежа на полу все еще в объятиях отца, слабо шевельнул рукой, сжимая кисть отца. Один из палачей



ние трупов. Каждое тело было тщательно расчленено с помощью пилы и топоров, а затем сброшено в пылающий костер, дливания керосина бушевало с особой яростью. Удары топора разрывали одежды, и из них вываливались наружу зашитые там драгоценности. От ударов осколки этих украшений отлетали в высокую траву или в грязь, окружавшую место расправы с мертвыми. Как и предполагали убийцы, большое количество крупных костей не было уничтожено огнем. Их попытались растворить в серной кислоте. Это была нелегкая, требовавшая времени и терпения работа. Мясники Юровского занимались этой резней и бойней три дня. Наконец пепел и останки были сброшены в воду на дно заброшенной шахты. Убийцы были настолько удовлетворены тем, что им удалось так удачно уничтожить следы преступления, что Войков, член Уральского Совета, приобретавший керосин и кислоту, с гордостью заявил: «Мир никогда не узнает, что мы с ними сделали». Спустя несколько лет Войков станет советским послом в Польше.

Через восемь дней после этой зверской расправы Екатеринбург был взят белыми. Группа офицеров бросилась в дом Ипатьева. Во дворе они нашли голодного Джоя — спаниеля царевича, бродившего по двору в поисках своего хозяи-

на. Дом был пуст и имел злое- щий вид. Подвальное помеще- ние было тщательно вымыто и выскоблено, однако на сте- нах и на полу виднелись вы- боины и царапины от пуль и штыков. Со стены, у которой стояла семья, отвалились и упали крупные куски штука- турки. Все свидетельствовало о том, что здесь было соверше- но убийство, однако трудно было сказать, сколько при этом оказалось жертв. Немед- ленные поиски царской семьи ни к чему не привели. Серьез- ное расследование было начато лишь в январе следующего, 1919 г.

В ходе следствия были собра- ны, идентифицированы и систе- матизированы сотни веществен- ных доказательств. Среди веще- ственных доказательств были следующие: пряжка от ремня царя и такая же пряжка — ца- ревича; изумрудный крест, по- даренный Александре Федоров- не вдовствующей императрицей Марией Федоровной; жемчуж- ная серьга из той пары, кото- рую чаще всего носила Алек- сандра Федоровна; крест, являющийся юбилейным знач- ком, украшенный сапфирами и бриллиантами, подаренный ее величеству ее личной гвардией уланов; часть кольца, которое стало настолько мало Николаю, что он не смог его снять. Кроме того, следователи нашли метал- лическую карманную коробоч- ку, в которой Николай всегда носил портреты жены, три ма- ленькие иконы принадлежав-



бы-  
пуль  
царя, у которой  
Со стены, у которой  
отвалились  
семья,  
куски штука-  
свидетельствовало  
Все было соверше-  
то здесь было соверше-  
ство, однако трудно  
сказать, сколько при-  
жалось жертв. Немед-  
ски царской семьи  
не привели. Серьез-  
ование было начато  
нвари следующего,

дствия были собра-  
пированы и систе-  
и сотни веществен-  
ств. Среди веще-  
зательств были  
ряжка от ремня  
ке пряжка — ца-  
дный крест, по-  
сандре Федоров-  
й императрицей  
вной; жемчуж-  
ой пары, кото-  
носила Алек-  
овна; крест,  
лейным знач-  
й сапфирами  
одаренный ее  
ной гвардией  
ьца, которое  
ло Николаю,  
ннять. Кроме  
шли метал-  
ю коробоч-  
олай всегд  
ы, три ма  
инадлежа-









ные великим княжнам (лица святых на этих иконах были изуродованы от ударов); футляр для очков, принадлежавший императрице; обрывки военных фуражек Николая и Алексея; пряжки от туфель великих княжен; очки и вставные протезы доктора Боткина. Кроме того, было найдено несколько обугрушенных костей, на которых виднелись следы топоров и пилы, револьверных пуль. Пули под воздействием высокой температуры расплавились и превратились в маленькие шары. Был найден палец женщины средних лет. Он был тонким, с маникюром, и походил на палец императрицы. Кроме того, следователи нашли множество гвоздей, железок, медных монет, маленьких замочков, о которых не знали что и думать, пока не показали их Жильяру. Он тут же установил, что это были те странные предметы, которые, как многие мальчишки, царевич носил в карманах. Наконец, на дне шахты нашли изуродованное, но не сгоревшее маленькое тельце спаниеля Джемми. Казалось странным, что убийцы, приложившие столько усилий для уничтожения следов тел людей, не придали значения легко узнаваемым останкам их любимца.

Официально семья погибла во время эвакуации». Другая телеграмма запрашивала Москву о том, как сообщить об убийстве. Большевистские лидеры решили, что достаточно сообщить об одном убийстве. 20 июля в официальном документе говорилось только о Николае. В 1937 год, будучи уже не...

В память о том, что Свердлов организовал убийство императорской семьи, город Екатеринбург был переименован в Свердловск. В течение многих лет «дом специального назначения» был музеем, и его посетители спускались вниз, чтобы осмо-

Среди членов семьи, ускользнувших от революции, была императрица Мария. В апреле 1919 г. Армия подошла к летней императорской резиденции в России на борту линкора «Малбэри». Императрица была признана виновной в «слухах» о преследовании в Берлине и Геттеринбурге и уступила трон своим сестрам, королеве Марии-Луизе и принцессе Сандры и ее сыну, королю Густава V. Дочери Марии-Луизы, принцесса Маргарита и принцесса Виктория, также были в эмиграции.



треть подвальное помещение, где была расстреляна царская семья. Среди членов императорской семьи, ускользнувших от большевиков, была мать царя — императрица Мария Федоровна. В апреле 1919 г., когда Красная Армия подошла к Крыму, 72-летняя императрица покинула Россию на борту британского «слюхов» о преступлении в Екатеринбурге и уехала из страны сестры королевы Англии Александры V. и ее сына короля Ге-

Дочери Марии Федоровны, великие княгини Ксения и Ольга, покинули Россию на английских военных кораблях. Ксения приехала в Лондон, где ее слуги, впервые увидевшие Георга V, обладавшего удивительным внешним сходством с Николаем II, упали на колени и стали целовать край его пальто, считая, что перед ними — чудесным образом воскресший русский царь. Ксения Александровна прожила последние 25 лет своей жизни в почете и уважении на деньги английской королевской семьи в доме, названном, возможно, не без оснований «Пустынным». Она умерла в 1960 г. в возрасте 85 лет. Ольга Александровна, младшая сестра Николая II, вела уединенный образ жизни до 1948 г. в Дании, затем переехала на маленькую ферму около Торонто. Здесь она жила столь замкнуто, что когда в 1959

г. королева Елизавета и принц Филипп пригласили ее на завтрак на борт королевской яхты «Британия», ее сельские соседи были страшно удивлены. Ольга Александровна умерла в ноябре 1960 г., на ферме близ Торонто, в возрасте 78 лет, спустя 7 месяцев после смерти своей сестры Ксении.

Среди русских великих князей, которым удалось уехать из России, был кузен царя Кирилл. По иронии судьбы, несмотря на то что он был первым Романовым, который нарушил присягу царю, возглавив гвардейский экипаж, покинул Царское Село и направился к Думе, Кирилл был старшим сыном старшей линии Романовых и, таким образом, являлся наследником Николая II. В 1924 г. Кирилл провозгласил себя Императором Всероссийским и основал свой «двор» в одной из деревень Бретани. В 1930 г. он приехал в Париж для проведения «военного парада», в котором участвовали 200 бывших офицеров императорской армии. Парад проходил в лесу в окрестностях Парижа. Он умер в возрасте 62 лет в американском госпитале в Париже. В наши дни его сын Владимир Кириллович, живущий в Париже, является главой дома Романовых<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Ныне престолонаследником дома Романовых является десятилетний великий князь Георгий Михайлович, который в будущем может претендовать не только на Российский, но и на Германский, и на восстановленный Императором в изгнании Кириллом Грузинский престолы. — Прим. ред.



Одних влечет к себе волшебный мир балета, восхищает «душой» исполненный полет, наши бабушки с почтением хранят память о вальсах и танго своей молодости... Их внуки уже освоили брейк и ламбаду, а кое-кто успел попробовать себя и в акробатическом рок-н-ролле. Об этом виде спорта беседует наш корреспондент с руководителем Московского клуба акробатического рок-н-ролла Еленой Ана...



Фото Михаила Степанова

И П  
УХО  
ВСЕ

— Лена, чesкий рок

— Если что, свой и искусств... ски рок-движений... шее ное вла и уверенно телное отве и зрителям ская подгото красно тан главное, все это...

— А что

— Что? сти... Да, да ние и имев для того что бы небольшо батическом день самоот над собой, ственные о труд, поверь ходит для Конечно, вы что многое и природный спорно, та



# И ПОСТЕПЕННО УХОДЯТ ВСЕ КОМПЛЕКСЫ...

— Лена, что такое акробатический рок?

— Если коротко — это все то, что свойственно и спорту и искусству. Ибо акробатические движения и пластика, совершенное владение своим телом и уверенность в себе, уважительное отношение к партнеру и зрителям, хорошая физическая подготовка и умение прекрасно танцевать... И все же это...

— А что же?

— Что? Становление личности... Да, да, именно становление и именно личности! Ведь для того чтобы добиться хотя бы небольших успехов в акробатическом роке, надо каждый день самоотверженно работать над собой, преодолевая собственные слабости. А такой труд, поверьте, никогда не проходит для человека бесследно. Конечно, вы можете возразить, что многое зависит от таланта и природных способностей. Бесспорно, талант вещь великая

и при его наличии все дается гораздо легче. Но, во-первых, настоящих талантов не так уж много, а во-вторых, я знаю достаточно примеров, когда заложенный природой в человека талант так и оставался «вещью в себе», так как не был помножен на труд. Но оставим пока талант в покое. Как правило, он рано или поздно сам пробивает себе дорогу. Для меня как для тренера куда интереснее видеть, как люди, не очень одаренные от природы, с каждым занятием становятся все более уверенными в себе, более сильными, ловкими и как постепенно уходят все их комплексы. И, поверьте, для тренера становление вот таких «гадких утят» не меньшая, а, возможно, даже и большая радость, нежели самая яркая победа того или иного талантливой танцора. Видеть, как из вчерашнего нескладного молодого человека вырастает настоящий мужчина, джентльмен, если хотите, — это настоящее удовольствие, особенно если знаешь, что и ты причастна к этому...



— А каким образом акробатический рок учит молодых людей джентльменству, которого сейчас так не хватает?

— Самым непосредственным... Практически с самых первых шагов любой молодой человек начинает работать в паре с девушкой, и во многом их успех определяет то, какие отношения складываются между ними. Поскольку от партнера часто зависит не только успех в танце, но и здоровье партнерши. Стоит ему дрогнуть или допустить в самый неподходящий момент ошибку — партнерша может получить тяжелую травму. И, поверьте, человек, который привык поддерживать партнершу изо дня в день на тренировках, обязательно «поддержит» ее в жизни. Да что там далеко ходить за примерами. Наверное, вполне достаточно будет сказать, что я сама вышла замуж за своего бывшего ученика и партнера... Ведь гораздо легче сделать свой выбор и остановиться на человеке, которого ты видел не только в радости, но и в самых затруднительных положениях. И, как мне кажется, именно этого сейчас и не хватает многим молодым парам, которые еще вчера уверяли друг друга в вечной любви, а через несколько месяцев бегут разводиться, не выдержав первых трудностей. И дело здесь, наверное, не столько в этих трудностях, а в том, что они как следует и не знали никогда друг друга...

— Как я вижу, у вас не толь-

ко спортивный клуб, но и своеобразное бюро знакомств...

— А почему бы и нет? Ведь к нам приходят не только юноши и девушки, но и взрослые, которые мечтают — и я в этом уверена — встретить своего будущего супруга. И спортивная дружба уж в любом случае покрепче какого-нибудь ресторанного знакомства...

— Лена, не могли бы вы сказать несколько слов о развитии нашего отечественного акробатического рок-н-ролла и о том, как вы пришли в него?

— Если говорить об акробатическом роке вообще, то надо сказать, что в мире сейчас существуют две основные школы этого танца: немецкая и итальянская. Первая отличается большей сдержанностью, а вторая — более динамичная и игривая. Как вы сами догадываетесь, в чистом виде этих школ в Союзе нет, поскольку нет и не могло быть в нашей стране профессиональных зарубежных тренеров. Мы до всего доходили сами. И здесь нельзя не сказать самых добрых слов об основоположнике русского акробатического рока Алексее Борисовиче Голеве, хорошо известном сейчас не только в нашей стране, но и за рубежом. Именно он, преодолевая невероятные трудности и пытаясь легализовать это гонимое в начале 80-х годов танцевальное направление, создал первую школу акробатического рок-н-ролла — акророка. И только

в 1985 году ему удалось провести полугодовой официальный конкурс исполнителей в кафе «У фонтана» в Олимпийской деревне в Москве. Естественно, возник вопрос: что же такое рок-н-ролл и итальянской? Я думаю, чем она отличается от нашей, однозначно на этот вопрос ответить нельзя. Как поведать о том, что такое акробатический рок-н-ролл и как должно начаться дело, каждый человек несет в себе. Присущий только ему стиль, который зависит от его конституции и особенностей. И все это, накладываясь на индивидуальную школу, создает очередную какую-то школу подшколу. В частности, что русская школа ближе по своей сути к немецкой. Но и это в каждой школе три общепринятых класса: А, В и С. Самый низкий класс, с минимальной программой владения танцем («техникой ног») — простейших трюков. Второй класс, с более сложными трюками и акробатическими бросками. Третий класс «А», в котором уже 8 трюков — сальто. Для достижения такого уровня требуется много времени, естественно, на



инный клуб, но и свое-  
бюро знакомств...  
чему бы и нет? Ведь  
ходят не только люди,  
шки, но и взрослые  
сложившиеся люди,  
стретить — и я в этом  
ута. И своего спортив-  
любом случае по-  
о-нибудь ресторан-  
тва...  
могли бы вы ска-  
о слов о развитии  
твенного акроба-  
н-ролла и о том,  
и в него?  
орить об акроба-  
вообще, то надо  
мире сейчас су-  
сновные школы  
мецкая и ита-  
ая отличается  
ностью, а вто-  
динамичная  
сами догады-  
м виде этих  
т, поскольку  
ить в нашей  
льных зару-  
Мы до всего  
десь нельзя  
обрых слов  
е русского  
та Алексе  
орошо из-  
лько в на-  
рубежом.  
ая неимо-  
таясь ле-  
в начале  
ное на-  
русскую  
рок-н-  
только

в 1985 году ему удалось прове-  
сти полуофициальный конкурс  
исполнителей в кафе «У фонта-  
на» в Олимпийской деревне  
в Москве. Естественно, возника-  
ет вопрос: что же такое русская  
школа акробатического рока  
и чем она отличается от немец-  
кой и итальянской? Я думаю,  
однозначно на этот вопрос отве-  
тить нельзя. Как показывает  
практика и как должно быть на  
самом деле, каждый человек из-  
начально несет в себе какой-то  
присущий только ему стиль, ко-  
торый зависит от его физиче-  
ской конституции и психики.  
И все это, накладываясь на ту  
или иную школу, создает в свою  
очередь какую-то своеобраз-  
ную подшколу. В целом я счи-  
таю, что русская школа все же  
ближе по своей сути к итальян-  
ской. Но и это еще не все.  
В каждой школе существуют  
три общепринятых деления на  
классы: А, В и С. «С» — самый  
низший класс, с обязательной  
минутной программой на хоро-  
шее владение техникой танца  
(«техникой ног») и исполнением  
простейших полуакробатиче-  
ских трюков. «В» — более слож-  
ный класс, с двумя программа-  
ми по две минуты на «технику  
ног» и акробатику — 5—7 трю-  
ков и бросков. И, наконец, выс-  
ший уровень мастерства —  
класс «А», в котором исполня-  
ются уже 8 трюков, из которых  
два — сальто.

Для достижения высшего  
уровня требуются годы упорно-  
го каждодневного труда. Соб-  
ственно, на этом уровне акророк

становится уже не занятием,  
а образом жизни, как это проис-  
ходит при серьезных и профес-  
сиональных занятиях йогой  
или, скажем, так модными сей-  
час восточными единоборства-  
ми... К счастью, я понимала это  
с самых первых шагов в акро-  
роке. Правда, к Голеву я приш-  
ла уже с определенным уровнем  
подготовки, так как до этого до-  
вольно усиленно занималась  
бальными танцами, которые,  
кстати, безумно люблю и до сих  
пор...

— И тем не менее...

— И тем не менее я все же  
выбрала акробатический рок-н-  
ролл. Сначала я очень много  
выступала, но после рождения  
ребенка мне довольно трудно  
поддерживать необходимую для  
соревнований спортивную фор-  
му, а все время догонять уходя-  
щих вперед соперников — не  
в моем характере. И все же я не  
ушла из акророка, став практи-  
чески профессиональным тре-  
нером. Надо сказать, несколько  
не жалею об этом. Ведь я нико-  
гда прежде не предполагала,  
как важно ощущать, что ты не-  
обходим другим людям. Мне до-  
веряют свои секреты, делятся  
планами, просят совета. И, ко-  
гда мне удастся хоть немного  
кому-то помочь, я по-настояще-  
му счастлива...

— А как же физика?

— Физику я выбирала не-  
сколько лет назад, когда посту-  
пила на физфак МГУ, и не  
могу сказать даже сейчас, что  
охладела к ней. Но... Скажите  
мне, много ли таких людей, ко-



которые в восемнадцать лет знали, на что они способны и в чем их истинное призвание? То же самое произошло и со мною. Выбрала физику, а нашла свое призвание совсем в другом, и за это я только благодарна судьбе, которой, наверное, все-таки виднее по большому счету, кому и чем заниматься в жизни.

— А какие перспективы у советского акробатического рок-н-ролла?

— Достаточно радужные. В последнее время отношение к этому танцу изменилось в лучшую сторону. Сейчас стало намного легче с арендой помещений, появились постоянные площадки для тренировок и выступлений. У многих клубов есть свои спонсоры, финансирующие не только покупку оборудования, одежды и обуви, но и зарубежные поездки. Много полезного для установления зарубежных контактов делают две московские федерации акробатического рока на базе Госкомспорта СССР и комитета профсоюзов. Помогают с рекламой телевидение, радио, газеты и журналы. Наверное, и мое интервью послужит своего рода рекламой для желающих заниматься акророком. Более того, я думаю, что наша страна уже давно готова выйти на международную арену. В прошлом году советская пара Павел Гаврилов и Ирина Токарева завоевала две бронзовые медали на чемпионате мира и Кубке Европы среди профессионалов.

А другая пара из нашего клуба, Игорь Бабченко и Татьяна Бабчанкова, блестяще выступила со своей новой программой на отборочном туре последних международных соревнований исполнителей акробатического рок-н-ролла. В этом году мы надеемся увидеть на крупных международных соревнованиях в нашей стране известных танцоров из Польши, Чехословакии, Югославии, Австрии и Германии. Одним словом, все те, кто занимается сейчас акророком, могут рассчитывать на участие в самых различных по уровню и географии соревнованиях на кубки, медали и призовые места. Ну а тем, кто собирается заниматься акророком на любительском уровне, гарантирована хорошая физическая форма, что само по себе не так уж и мало.

— А если наши читатели заинтересуются акробатическим рок-н-роллом, как им вас найти?

— Я надеюсь, что пробудила у кого-то интерес к новому виду спорта. Но хочу сказать и о том, что у нас есть также секции классического рок-н-ролла, твиста и джаз-балета. Так что в нашем клубе каждому найдется занятие по душе. Желающие могут позвонить нам по телефонам: 422-82-54 и 154-42-66 по рабочим дням. Приходите к нам, дорогие друзья, мы ждем вас!

Беседу записала Вера ХИМИНА



## ПРОБА ПЕРА

Марианна ЯСЕМЧИК, 19 лет  
г. Люберцы Московской обл.

# ПО РВАНЫМ ОТКОСАМ

\*\*\*

Всего лишь черный силуэт  
В дверном проеме  
И дым горчайших сигарет  
На черном фоне  
Ночных небес. И синева  
В глазах рассвета.  
И продолжается судьба,  
И пахнет летом.

\*\*\*

Ни звезд, ни сонетов,  
Ни лавра, ни терна,  
Колеблема ветром,  
Склоняюсь покорно...  
Весны колыбели,  
Осенние весны...  
Скорее, скорее —  
По рваным откосам  
Любви и веселья...

\*\*\*

Уходит время  
Невозвратимо.  
Сжимает бремя,  
Слагает гимны.  
Сжимает руки  
Кольцом — вокруг горла,  
Кому — теснее,  
Кому — просторней.  
Могилы роет  
Под звуки маршей.  
...Никто не вспомнит  
Нас, в нем пропавших.

\*\*\*

Мне хочется просто взойти на платформу,  
Где летний сиреневый снег  
Кружится покорно, фигурно, узорно  
И тает на веках навек.

Мне хочется сделаться шепчущим лесом,  
Чьи желтые листья грустны,  
И в землю спуститься по лесенке песен,  
Держась за перила Луны.

\*\*\*

Печальна знания печать  
На смолкнувших устах.  
Кому — перо. Кому — свеча.  
А мне — осколки, прах...

Кому — словами богатеть,  
Божественным стихом,  
Кому-то жить, кому-то петь,  
Любить, смеяться и стареть  
В отсутствии моем...

\*\*\*

Мне кажется, что я схожу с ума,  
Который мне — и стража, и тюрьма,  
Который мне — заступник и палач,  
Который не заплачет, как ни плачь.

Мне кажется, что солнце стало льдом,  
И различаю я уже с трудом,  
Какого цвета у тебя глаза...  
И даже глаз закрыть уже нельзя.



...  
 Из этого круга,  
 Из этого ада,  
 К чужому, как к другу,  
 Сквозь кольца блокады:  
 Я с вами! Возьмите!  
 Сквозь стены и двери!  
 Ну, хоть притворитесь!  
 ...Да я не поверю...

...  
 Нашептывает жизнь: зря.  
 Все то, что ты любил, — сон.  
 Пора тебе иных стран  
 Искать за мутным стеклом.  
 Баюкает судьба — спи,  
 В осенний дерн лицом ляг.  
 Смелее! Перейди Стикс,  
 К которому один шаг.  
 Кривляется любовь — вот.  
 Осколками у ног — мир.  
 К оконному стеклу льнет  
 И рвется улететь крик.

...  
 Им наплевать,  
 Чем ты живешь,  
 Зачем поешь  
 И что хрипит  
 В твоей груди  
 (Лишь бы не грипп!).  
 А если кровь  
 Черным-черна  
 И льется-льет,  
 Пьяней вина...  
 А если злость?  
 А если боль?  
 Бросают кость —  
 И Бог с тобой...

...  
 Курили ночи напролет.  
 Смеялись. Пели песни.  
 Когда-нибудь мой сын вздохнет:  
 «Ах, как им было вместе...»  
 Увы, уходят поезда.  
 Насмешки — неуместны!  
 Лишь эхо будет жить всегда:  
 «О да, нам было вместе...»  
 И пусть твердят: «Здоровый сон  
 В пять тысяч раз полезней» —  
 Хвалу еще раз вознесем.  
 Ведь нам же было — вместе.

...  
 Улыбнись, когда соберешься уйти  
 В плеск и темень чужих ночей,  
 Обними меня и позволь проводить  
 До порога других дверей.

И оставь мне лишь шепот нежнейших губ.  
 Тяжесть рук на непрочном моем плече,  
 А затем — уходи в край серебряных труб,  
 Где не слышно прощальных речей.

...  
 Бывает — больно. Бывает — скверно.  
 Но все на свете — закономерно.  
 Тесны тенета — любовь и жалость,  
 Но все на свете — господня шалость.

Одним — дороги, другим — печали...  
 Слепое время на путь наставит.  
 На сердце давит такая малость —  
 Любовь и жалость, любовь и жалость.

ИЩУ ДР

В адрес нашей  
 ходит много пис  
 которые хотят по  
 со своими све  
 различных стра  
 найти друга в  
 Франции...  
 таких писем м  
 мало, но, к сож  
 адресами мы  
 Но сегодня  
 ЗНАЮЩИХ  
 мы публикуе  
 который мо  
 найти друз  
 в США. Ита  
 DANIE  
 842 Ligh  
 Pacific

Ну а т  
 с поклон  
 31537  
 Преглеб  
 61842  
 Файзул  
 3572  
 «Моско  
 с Лени  
 252  
 (1 л  
 И  
 г. Иг  
 Илав



## ИЩУ ДРУГА

В адрес нашей рубрики приходит много писем от ребят, которые хотят переписываться со своими сверстниками из различных стран. «Хотел бы найти друга в Финляндии... во Франции... в Германии...» — таких писем мы получаем немало, но, к сожалению, такими адресами мы не располагаем. Но сегодня для ребят, ЗНАЮЩИХ АНГЛИЙСКИЙ, мы публикуем адрес человека, который может помочь им найти друзей по переписке в США. Итак:

**DANIEL RAVINSKY**  
842 Lighthouse Ave. # 5  
Pacific Grove. CA 93950.  
U. S. A.

По этому адресу надо послать письмо, в котором указать имя, фамилию, адрес, свой возраст, образование, интересы. Если вы уже окончили школу и работаете — укажите профессию.

Как правильно оформить письмо за границу? Вначале пишется адрес по-английски, в том порядке, как он напечатан в журнале; затем по-русски: «Даниилу Равинскому. США». На письмо надо наклеить марок на 50 коп. (впрочем, в наши дни всеобщего роста цен эту цифру стоит, пожалуй, уточнить на почте). И еще раз напомним — письмо должно быть написано ПО-АНГЛИЙСКИ.

Ну а теперь, как всегда, — адреса музыкальных фанатов. Начнем с поклонников Виктора Цоя и группы «Кино»:

315378, Полтавская обл., Кременчугский р-н, с. Максимовка, ул. Преглебова, 20. Шкурапет Таня (15 лет).

618422, г. Березники Пермской обл., ул. Юбилейная, 62, кв. 35. Файзулин Артем (14 лет).

357200, Ставропольский край, г. Усть-Джегута-3, микрорайон «Московский», 4/42. Гуля Х. (15 лет, хотела бы переписываться с ленинградцами).

252114, Киев-114, ул. Радомышельская, 32, корп. 5, кв. 24. Таня (14 лет).

И еще один адрес. Задумана книга о Викторе Цое, и ребят приглашают принять в ней участие. Пишите: 685000, г. Магадан, Главпочтамт, до востребования. Зуевой Элле.



Есть, как всегда, и поклонники зарубежных исполнителей. Сегодня среди них — фанаты...  
 ...группы «Синдерелла»: 633128, Новосибирская обл., г. Краснообск, 1—111. Наташа (17 лет).  
 ...группы «Бон Джови»: 624150, г. Кировоград Свердловской обл., ул. 40 лет Октября, 4—32. Наташа.  
 ...группы «Депеш Мод»: 113546, Москва, ул. Медынская, 12, корп. 2, кв. 91. Зорина Юлия (17 лет).  
 183018, г. Мурманск, ул. Гагарина, 25, кв. 54. Золотарев Владислав (14 лет).

Ищут своих единомышленников поклонники...

...группы «Любэ»: 113149, Москва, ул. Сивашская, 6, корп. 1, кв. 11. Скворцова Аня (13 лет).  
 ...группы «Кар-Мэн»: 301042, Тульская обл., Ясногорский р-н, с. В.-Красино. Бутузова Оля (15 лет).  
 ...Александра Серова: 162618, г. Череповец, пр. Победы, 195, кв. 4. Юлия (15 лет).  
 ...Филиппа Киркорова: 305029, Курск-29, ул. Красный Октябрь, 7, кв. 35. Лена П. (16 лет).  
 ...Андрея Макаревича: 700096, Ташкент, ул. Байнал Минал, 57, кв. 48. Биренбаум Евгения (14 лет).

Ищет единомышленников 18-летний поклонник металлической музыки. Ему нравятся трэш метал, спид метал, трэш кор, хард кор, ядерный металл. Наверное, найдутся люди, для которых эти термины — не пустые звуки?

634041, г. Томск, просп. Комсомольский, 39/1, кв. 1. Чернявский Михаил.

Поклонник приключенческой литературы, не любящий группу «Ласковый май», хочет переписываться с девочкой, которой нравятся песни Майкла Джексона.

454128, г. Челябинск, ул. 40 лет Победы, 18, кв. 222. Денис (14 лет).

Любители стендового моделизма — ваш коллега из Новосибирска жаждет контактов. «Я люблю калякать на разные темы, чтобы скучно не было», — написал он нам.  
 630122, г. Новосибирск, ул. Линейная, 31/4, кв. 80. Макаров Антон.

Сегодняшний траста — напечатанного по 232012, Литовская (15 лет).  
 Наташа (15 лет).  
 623530, г. К...  
 кв. 1. Захаров...  
 663200, г. К...  
 Алена (15 лет).

Пришли «живой» уго...  
 владелица ир...  
 хотела бы...  
 с теми, у к...  
 собака.

212004, ...  
 ский пр., ...  
 Ксюха.

Еще л...  
 особенно — ...  
 357532,

Панагюри...  
 липшова С...  
 «Мое

стие — ...  
 написала ...  
 вочка.

620147

Решетни...  
 заева М.

Ваш...  
 6861...  
 (15 лет)...  
 4238

лет, л...  
 3940

(15 лет)...  
 май»).

290

лет, за...  
 ный м.



исполнителей. Сего-  
1-111. Наташа (17  
л. 40 лет Октября,  
кв. 91. Зорина Юля  
Золотарев Владис-

иномышленников  
онник металли-  
Ему нравятся  
ид метал, трэш  
дерный металл.  
ются люди, для  
мины — не пу-  
мск, просп.  
39/1, кв. 1.  
ил.

иключенче-  
е любящий  
май», хочет  
девочкой,  
есни Май-  
ск, ул. 40  
22. Денис

ибирска  
чтобы  
акаров

Сегодняшний выпуск получился «мужским», поэтому — для кон-  
траста — напечатаем адреса любителей индийского кино поголовно  
прекрасного пола:  
232012, Литовская ССР, г. Вильнюс, ул. Жирмуну, 30—6. Клесова  
Наташа (15 лет).  
623530, г. Камышлов Свердловской обл., ул. Наконовская, 71,  
кв. 1. Захарова Наташа (13 лет).  
663200, г. Игарка Красноярского края, ул. Папанина, 4, кв. 8.  
Алена (15 лет).

Пришли письма и в наш  
«живой уголок». 15-летняя  
владелица ирландского сеттера  
хотела бы переписываться  
с теми, у кого есть такая же  
собака.  
212004, г. Могилев, Витеб-  
ский пр., 9, кв. 18. Чернова  
Ксюха.

Еще любительница собак,  
особенно — колли:  
357532, г. Пятигорск, ул.  
Панагюриште, 8, кв. 26. Фи-  
липова Светлана (14 лет).  
«Мое главное пристра-  
стие — сиамские кошки», —  
написала нам 14-летняя де-  
вочка.  
620147, г. Свердловск, ул.  
Решетникова, 18, кв. 201. Мур-  
заева Марианна.

«Я ищу своих тезок — одно-  
фамильцев, родившихся 23 ян-  
варя 1976 года». Интересно, та-  
кие найдутся?  
712032, Узбекская ССР,  
г. Фергана, ул. Азербайджан-  
ская, 183, кв. 6. Андреева Оля.

Офицерская доблесть. Офи-  
церская честь. Эти понятия,  
наверное, и привлекли в про-  
фессии военного 18-летнего  
юношу — курсанта военного  
училища. А еще он увлекается  
рукопашным боем и современ-  
ными танцами, особенно лам-  
бадой.  
310165, г. Харьков, ХВВАУ-  
РЭ-«С». Гришанов Валерий.

Ваших писем ждут:  
686135, п. Хасан Магаданской обл., ул. Геологов, 10, кв. 4. Лена П.  
(15 лет).  
423802, г. Набережные Челны, д. 10/24-70. Ушаков Руслан (11  
лет, любит фильмы с участием Брюса Ли, Чака Норриса).  
394079, г. Воронеж, п. Сомово, ул. Дубовая, 14. Пучкова Кристина  
(15 лет, любимый писатель — Агата Кристи, ненавидит «Ласковый  
май»).

290032, г. Львов, ул. Пасечная, 96, кв. 67. Цунивский Володя (15  
лет, занимается горнолыжным спортом, пишет о себе: «Я симпатич-  
ный мальчик»).

**ЖЕЛАЕМ УСПЕХА!**



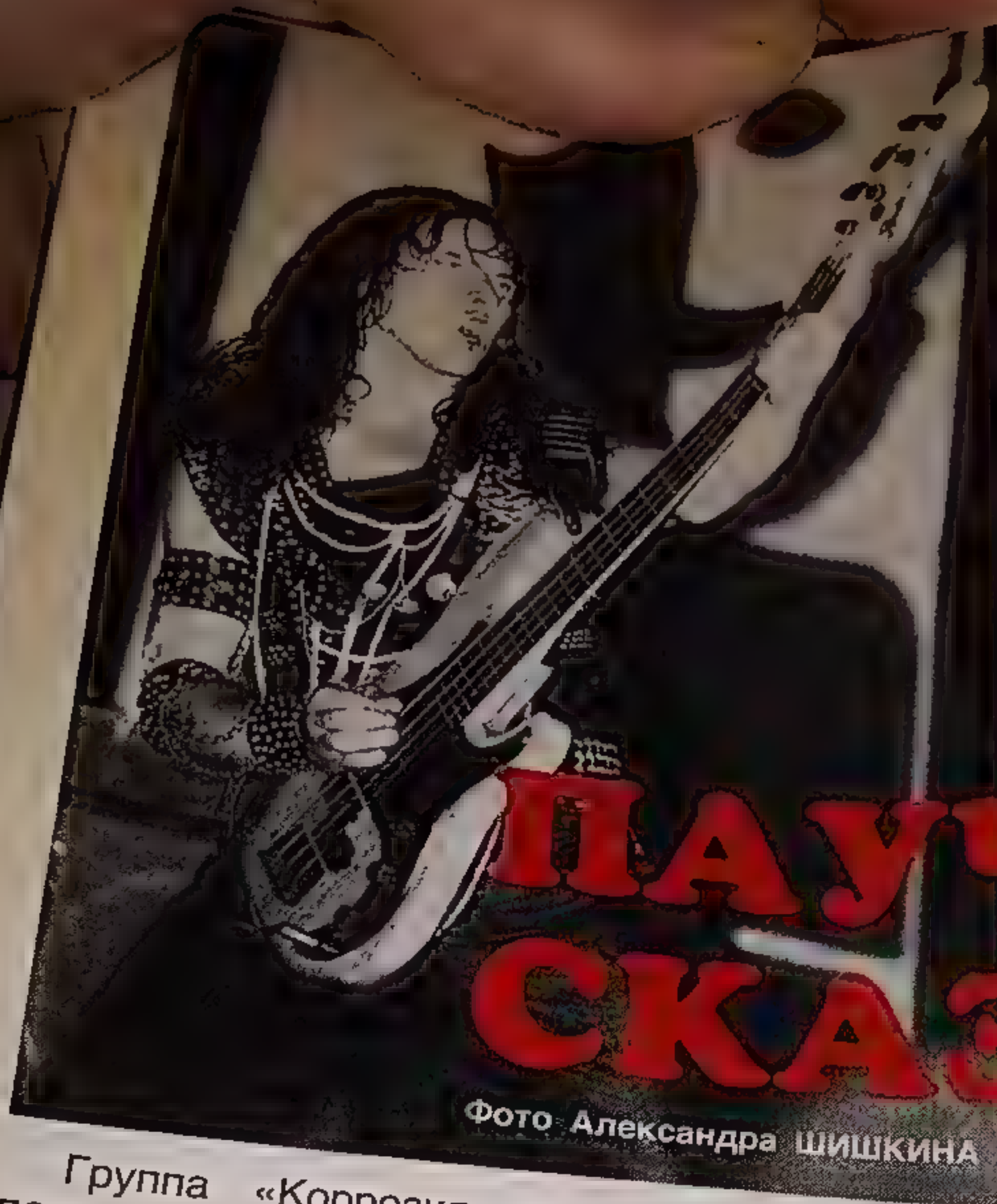


Фото Александра ШИШКИНА

# ПАУЧЬИ СКАЗКИ

Группа «Коррозия металла» под предводительством Сергея Троицкого по прозвищу Паук родилась в 1985 году. Поначалу, естественно (смотри год образования), обреталась в андеграунде. Первый, конечно же, скандальный концерт дала в московском жэке № 2. Впрочем, нынче, по счастью, проходит мода всеуругать милицию и общественность, когда те не радуются разгулявшемуся буйству молодежи. Предельная взвинченность — органичное состояние металлической публики и артистов на кон-

церте. Только и сегодня, когда администрация уже научилась демократично относиться к сатанинскому року и вождельно поглядывает на одну из самых популярных, собирающую тысячки в период концертного затишья «Коррозию», по-прежнему пугают фэны, способные в азарте разгромить здание на значительно большую сумму, чем дадут сборы с продажи билетов. Для металлопроката по-прежнему не так много удобных мест.

Вопреки этой и другим проблемам (а у кого, скажите, их нет?)

МУЗЫКАЛЬНЫЕ  
СТРАНИЦЫ

Рубрику ведет  
Нина ТИХОНОВА

«Коррозия металла» сохранилась по-прежнему в том же составе музыкантов, состоящих из разных направлений. В группе есть бас-гитарист, поющий на русском языке, и немецком языке, хотя в основном помогают коллегам по профессии — бас-гитаристам и барабанщикам. Лебедев (Коррозия) пришел в группу еще раньше, чем Александр Бонд. Примерно по названию группы символизировать авангард в металлургии. В металлургии распространены команды, которые пьют кофе. Кофе — более рафинированный рок. «Коррозия» — усиленный трэш, спид-металл, режиссируемый зрелищностью. Гильную музыку в Москве. Так и в 1989 году. В качестве открытия рок-концерта «Коррозия» в марте. «Железные» являлись как фестивальное название. Впрочем, рок-кампания выступала



рубрику ведет  
Нина ТИХОНОВА

# ИИ КИ

сегодня, когда  
же научилась  
оситься к сата-  
рожденно по-  
из самых по-  
щую тысячни-  
тного затишья  
жнему пугают  
азарте раз-  
значительно  
дадут сборы  
ля металло-  
не так мно-  
тим пробле-  
е, их нет?)

«Коррозия металла» по сию пору сохранилась почти в первозданном составе музыкантов, собравшихся из разных групп. Троицкий выполняет функции менеджера, бас-гитариста, вокалиста, пишет тексты на русском, английском и немецком языках, а также музыку, хотя в этом ему активно помогают коллеги. Сергей Высоцкий — гитара. Роман Лебедев (Костыль) — гитара. Александр Бондаренко (Ящер). Им примерно по 24 года.

Название «Коррозия металла» символизировало нетрадиционный авангардный путь группы в металлургии. Точнее, менее распространенный у нас. Такие команды, как «Ария» или «Черный кофе», придерживаются более рафинированного тяжелого рока. «Коррозия» заявила о своей усиленной резкости. Стиль — трэш, спид. Элементы панка, перекидывающиеся и в увлечение зрелищностью, возводят замогильную мифологию из обозначения в мощное пиршество.

Так и разделились. В июне 1989 года по инициативе Паука в качестве независимой фирмы открылась корпорация тяжелого рока «Коррозия металла», которая вот уже два года подряд в марте проводит фестивали «Железный марш». А рядом затеялся как бы альтернативный фестиваль, заимствовавший западное название «Монстры рока». Впрочем, вражды между группировками нет. Они вполне могут выступать и вместе.

На мой взгляд, достоинство «Железного марша» не только в том, что разово корпорация приурочивала к фестивалю одноименный «боевой листок», который грозит перерасти в журнал получше «Метал Хаммера». Это-то как раз все вилами на воде писано. «Коррозия» выводит на свет менее известные металлические группы, такие, как «Див», «Кронер», «Кантор» (да не обидятся поклонники, кем эти команды любимы, однако, поверьте, с популярностью у них не такой порядок, как хотелось бы).

«Коррозия металла» выпустила три магнитоальбома: «Власть зла» — 1985 г., «Орден сатаны» — 1988 г. и «Русская водка вокруг ада» — 1989 г. Сейчас в работе четвертый альбом «Я — президент». Он готовится на английском языке, но планируется и русскоязычный вариант.

Хит «Коррозии» «Рашн водка» вошел в сборник советского металла, вышедший во Франции под названием «Дестройка». В Нью-Йорке выпущена сорокапятка с записью в исполнении «Коррозии» трэш-версии одной из песен Боба Дилана. На «Мелодии» подготовлен диск — сборник композиций «Коррозии», куда вошли работы из «Ордена сатаны», «Русской водки» и пара новых сочинений.

Из зарубежных гастролей группы — Югославия, Германия, трэш-фестиваль в Польше и концерты в швейцарском городе Базеле вместе с «Блэк саббат».

Это фактология. Но чем же все-таки привлекает металл во-



общее и «Коррозия» в частности? Если взглянуть хотя бы на названия композиций, то уже замечаешь, что молодежь так или иначе откликается на житейскую дьяволиаду. В своих шоу «Коррозия» к тому же делает это отношение более чем наглядным.

Поначалу, на мой вкус, в «висельном шоу», когда на сцене линчевали чучела Сталина и Брежнева, получалось прямолинейно. Металлический «театр ужасов» изначально задуман хитрее и тоньше. Вроде бы и сказка, да с моралью. Вроде бы провокация, но всерьез купится только дурак. И уж во всяком случае жуткая игра в кладбище, ад и психушку кажется пасторалью на фоне окружающей реальности. Если, конечно, позволить публике домыслить самой, а не по-совковому тащить политиллюстрации на сцену.

Нынешнее секс-шоу «Коррозии» вызывает массовый восторг. Это зрелище действительно крепче. Точна и замечательна сама идея: сопоставить предельные состояния человека — интимную страсть и смерть. В транскрипции данного сопоставления «Коррозии» не возникает аналогии с предложениями в том же направлении маркиза де Сада. Только в том смысле, что «любовь — кольцо», страстное желание граничит с ненавистью, а смерть, в конечном счете, одна из ипостасей жизни.

В качестве панацеи от выморочной агрессивности секс-металл-шоу рекламирует полную раскрепощенность. Ну в самом

деле, за что ненавидеть, если тебе не отказывают, а предлагают любовь? Да и смерть становится не такой страшной, хотя артисты и таскают по сцене гроб, фланируют в устрашающих черных балахонах, тянут в зал когтистые руки скелетов или подставляются пустыми глазницами мигивают. На фоне огромной паутины и креста, увенчанного тремя козлиными головами, вся эта утрированная перенасыщенность ужасами смотрится детской сказкой, забавным триллером.

А уж обнаженные девушки под предводительством сдобнотелой супруги Паука Жанны настолько пышут здоровой жизнерадостностью, что это может казаться более или менее эстетичным, положим, но, во всяком случае, очень оптимистично.

Охотниц принять участие в шоу «Коррозии» набежала уйма, так что постановке предшествовал суровый конкурсный отбор. Баллотировались и порой выигрывали соревнования всевозможные «мисс» — красавицы, очаровательницы и фотомодели районного, городского и союзного масштабов. Паук вновь заявил свою задачу как альтернативную. Его, на мой взгляд, справедливо раздосадовало, что на конкурсах красоты речь идет об идеальных фигурах и чертах лица без учета истинной женственности. Своим шоу Паук протестует против фригидности, и правильно.

Изначально «Коррозия» выдвинула два лозунга, связанных с шоу: повышение рождаемости

и борьба против СПИ  
данной первого при  
нах и зарплатах гру  
придержаться. А в  
ность достижения  
средствами,  
группой, многие  
В самом деле, сво  
вроде бы провоци  
ские заболевания  
как понять. Если  
степени страсти  
ствует шоу Пау  
никнет пробле  
смены партнер  
стно, является  
влетворенност  
поиском идеал  
анекдота, ко  
одной струне,  
не о поиске,  
нашел, в во  
ходки, чего  
Объясняя  
ступления,  
обыкновенни  
того и созд  
и артисты,  
в процесс  
газм. Кон  
вально, п  
испокон н  
Но по сут  
И для  
этого за  
и в искус  
плохи м  
А уж к  
зачем н  
с вампи  
раки ду  
и жизни  
ответст  
талл, к  
шош д



# НА УРА!

Вероятно, от бессилия выявить своеобразие нынешних советских эстрадных музыкантов прижилась привычка подбирать для них зарубежные аналоги. Состоятельность подобных сопоставлений напоминает замечание Михаила Жванецкого: «Если других туфель не видал, наши вот такие» (большой палец вверх). И все-таки как попеняешь обитателям нашей бескрайней: если нет у них настоящего Дитера Болена, то есть «свой Болен» — так порой называют Алексея Глызина.

Глызин родился на окраине Москвы, в районе Лосиноостровской, что за ВДНХ. Родился давно. Вообще-то последнее время зрители борются за лицезрение на подмостках сверстников и было взялись с заведомой подозрительностью относиться ко всякому выходцу из бывших официозных ВИА. Не сильно ошибаясь в расчете обмануть, ансамбли переименовываются в рок- и поп-группы, меняют названия, распадаются на солистов, заявляя «новые» имена. В конце концов те же ВИА были в свое время

и борьба против СПИДа. С пропагандой первого при нынешних ценах и зарплатах группе стоит попридержаться. А вот в эффективности достижения второй цели средствами, предложенными группой, многие не поверили. В самом деле, свободная любовь вроде бы провоцирует венерические заболевания. Только это как понять. Если речь идет о той степени страсти, о которой повествует шоу Паука, вряд ли возникнет проблема хаотической смены партнеров, что, как известно, является признаком неудовлетворенности и эмпирическим поиском идеала. Как тот акын из анекдота, который бренчит на одной струне, Паук рассказывает не о поиске, а о том, что он уже нашел, в восторге от своей находки, чего и всем желает.

Объясняя смысл своего выступления, он формулирует по обыкновению резко. Театр для того и создан, говорит он, чтобы и артисты, и зрители испытывали в процессе представления оргазм. Конечно, несколько буквально, по-театроведчески это испокон называлось «катарсис». Но по сути точно.

И для начала возрождения этого забытого и в жизни, и в искусстве чувства совсем неплохи металлические сказочки. А уж кто неправильно поймет, зачем на сцене пляшут Люцифер с вампиром и Каннибал с санитарами дурдома, так искусство, как и жизнь, за безмерность глупости ответственности не несет. Металл, как любой другой жанр, хорош для умных людей.



единственной возможностью легально выразить свое увлечение «Битлз».

Во всяком случае, так было для Алексея Глызина. Он в детстве не только пел с родителями на дачной террасе, не только вообразил себя концертирующим пианистом, посещая музыкальную школу по классу фортепиано, но начал мастерить самодельную электрогитару с колонками. После восьмилетки решил, что в этих навыках поможет радиоаппаратостроительный техникум, где и проучился три года. Однако незадолго до окончания и распределения ушел и пристроился в мытищинский ансамбль играть на танцах.

Лично я уважаю стремление любителей к профессионализму, которое наблюдалось когда-то, а нынче почти вовсе иссякло. Все же не без пользы «терроризировали» музыкантов всевозможные «цензоры» вопросом: «Диплом имеется?» Многие мои знакомые и по андеграунду, и по официозу, среди них Глызин, чтобы «не дразнить гусей», пристраивались хоть в какое-нибудь музыкальное учебное заведение. Знаменитой в этом смысле крышей было Тамбовское музучилище. Обучение заочное. Хочешь — получай знания, не хочешь — диплом, в общем-то, можно добыть и «малой кровью». Глызин, правда, перешел оттуда в Московский институт культуры и почти буквально трубил там первое время на дневном отделении эстрадно-духового факультета.

Опять-таки, как ни ругай служ-

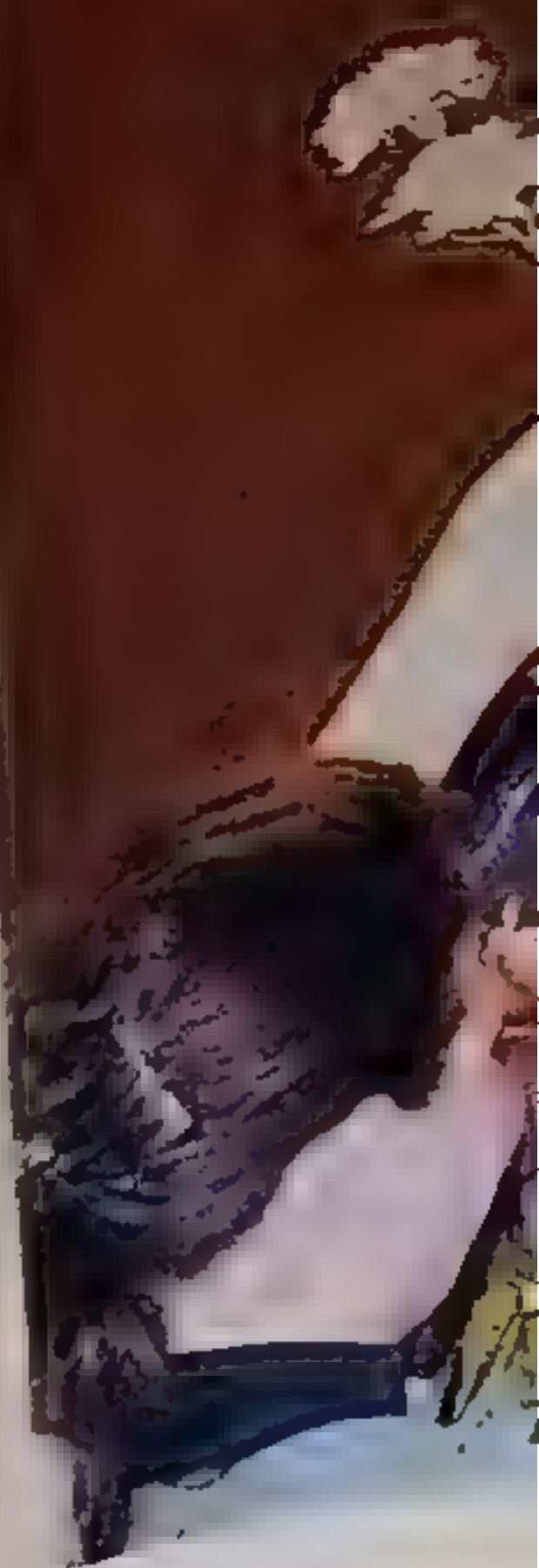
бу в армии, но и она стимул к учебе. Впрочем, в равной мере и прерывает учебный процесс, принуждая терять квалификацию, если, конечно, не пристроился и там по специальности. Алексей служил на Дальнем Востоке, близ китайской границы, младшим авиационным специалистом. Потом все-таки взяли в музыкальный взвод.

А затем открывается тот самый послужной список, который выдает, что Глызин не вчера и не вдруг появился на эстраде. Работал в Чечено-Ингушской филармонии в ансамбле «Верность». Вновь вернулся в Москву играть на танцах. Потом — ВИА «Добры молодцы», с которыми в 1976 году Глызин стал лауреатом конкурса «Красная звезда» в Сочи. После — «Самоцветы» с Маликовым и Пресняковым старшими. Амурская филармония — ансамбль «От сердца к сердцу». ВИА «Ритм» и «Веселые ребята», где Глызин встретился с начинающей тогда Аллой Пугачевой.

Молодые вряд ли знают, но все перечисленные ансамбли были весьма популярны в те времена. Сегодняшним юным, вероятно, смешно было бы увидеть их где-нибудь в телепередаче «Это было, было...» Чуть-чуть приближались к сегодняшнему стилю разве что «Веселые ребята», хотя их тогдашний «а ля рюс» был куда мягче, наивнее и «правильнее».

Сказать, будто Глызин пользовался большим успехом уже в те годы, — сильно преувеличить. Не

фото Дмитрия ЛОВ



случайно оны, надея, вспомогате, но, артист, затеяв «Ура!». Хо, же не тол, обнаружит, на общей, самбли ра, Сегодн, что испол, и тяготел, правильн, утвержд, стоятел



фото Дмитрия ЛОВКОВСКОГО



случайно он часто менял команды, надеясь выдвинуться со вспомогательных ролей. Конечно, артист сделал смелый шаг, затеяв собственную группу «Ура!». Хотя произошло это все же не только от великой страсти обнаружить собственное лицо, но на общей волне — бывшие ансамбли распадались.

Сегодня Алексей утверждает, что исполняет мелодический рок и тяготеет к харду. Это самое правильное, что нынче надо утверждать, тем более что самостоятельный слушатель в

обнаружит отчетливые черты рока в эстрадных песенках, которые сочиняет для Глызина барабанщик группы «Ура!» Виктор Чайка на слова Симона Осиашвили. Иногда репертуар дополняется песнями Игоря Крутого.

Вот, собственно, и все о человеке, в котором я вижу мало сходства с Дитером Боленом. Однако, почему бы не понадеяться, что имя — Алексей Глызин — будет известно не только сегодня, но и завтра и не только почитательницам, но и широкому кругу ценителей эстрады.



В 1992 ГОДУ  
ЖУРНАЛ  
ПУБЛИКУЕТ



Цена 1 руб. 20 коп.  
Индекс 70554

произведения советских и зарубежных авторов,  
детективы, приключения, фантастику

**НА НАШИХ СТРАНИЦАХ**

романы Владимира Железникова «Зверинец»,  
Льва Кожеевникова «Олимпия»,  
повесть Леонида Жуховицкого  
«Любовь и секс в эпоху перестройки»

роман известного американского писателя Германа Вука  
«Городской мальчик»

остросюжетные романы Алистера Маклина «Кукла на цепи»,  
Лэна Дейтона «Лошадь под водой»,  
Шарля Эксбрайна «Инспектор умрет одиноким» и другие произведения

в рубрике «Зарубежная фантастика» —  
роман Эндрю Нортон «Да здравствует лорд Кор»

цикл очерков Владимира Чередниченко  
«Как я воспитывал наркоманов в Германии»,  
эссе Леонида Жуховицкого «Молитва атеиста».

Нам обещали свои новые произведения Владимир Богомолов,  
Леонид Словин, Аркадий Вайнер, Юрий Нагибин.

Журнал знакомит со звездами отечественной  
и зарубежной рок- и поп-музыки, спорта, театра, кино,  
а также представляет на своих страницах  
«Энциклопедию тяжелого рока» Андрея Кокарева  
и документальное повествование Николая Солдатенкова  
«Звезда по имени Цой»  
(неизвестные факты, уникальные фотографии).

Журнал публикует рассказы, стихотворения и письма читателей,  
адреса тех, кто ищет друга.



## «Магниты» для магната

Председатель Ассоциации национальных олимпийских комитетов (АНОК) Марио Васкес Ранья приехал в столицу России с целями, далекими от спорта. На свой раб видный деятель международного олимпийского движения совершает вояж в качестве журналиста. Известный газетный магнат, которому в свое время принадлежало и агентство ЮНИ, делает серии интервью с государственными мужами независимых республик. Васкес Ранья приехал после встречи в Вильнюсе с Витаутасом Ландсбергисом и надеется на встречу с президентом России Борисом Ельциным, а также Михаилом Горбачевым.

И все-таки Васкес Ранья не обошел вниманием и своих коллег по олимпийскому движению — состоялся его петро-ч с президентом Всероссийского олимпийского комитета Виталием Смирновым.

(РНА).

## Быль о потерянном времени

Целых два часа понадобилось участникам сессии Национального олимпийского комитета Грузии, чтобы поставить на голосование вопрос о выступлении сборной республики в составе объединенной команды СНГ на Олимпийских играх в Барселоне. Хотя в иной ситуации на эту процедуру ушло бы гораздо меньше времени. Диссонансом в ходе сессии прозвучали выступления некоторых представителей общественно-политических партий и организаций, призывавших отложить решение этого вопроса. Свою позицию они объясняли тем, что Международный олимпийский комитет поставил

перед республикой слишком жесткие, даже кабальные условия. Попытки перенести голосование на более поздние сроки по сути означали бойкот Игр. Но слава Богу, вопрос решили не политики, а профессионалы. Национальный олимпийский комитет дал «добро» на участие спортсменов Грузии в составе объединенной команды. Вместе с тем на сессии было отмечено, что НОК республики вправе в дальнейшем обращаться в МОК с просьбой о снятии всех существующих ныне ограничений.

Д. ДАВИТАШВИЛИ,  
(Наш корреспондент  
в Грузии).

## Тютеев подтютюнил

Когда Николай Хазеев, старший тренер по бязтлону спортклуба «Ижпланета», узнал, что двое его воспитанников попали на юниорский чемпионат мира, то он и обрадовался, и пригорюнился. Дело в том, что в сборной спортсменам сказали: поедете лишь в том случае, если сами найдете валюту.

Мир оказался не без добрых людей. Генеральный директор производственного объединения «Ижмаш» Олег Собин, очень много помогающий

бязтлонистам, выручил и на этот раз: выделил «зеленые», необходимые для поездки трех человек в Канаду.

Хазеев начал было собираться в дорогу, но директор спортшколы «Ижпланета» Игорь Тютеев сразил тренера наповал: «Валюта выделена под меня». И укатил за океан. Да, не зря говорят удмуртские тренеры: халява, как и мафия, бессмертна.

В. ХИТРЮК.

ИЖЕВСК.



# Советский спорт

ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ФИГУРНОМУ КАТАНИЮ

Наш специальный корреспондент передает из США

## Розовый к в начале весны

Чемпионат мира 1992 года войдет в историю мирового фигурного катания не только и не столько своими результатами, сколько тем, что происходило и происходит вокруг него.

Одна из главных причин тому — скоротечный распад структур, которые еще совсем недавно назывались дружными многонациональными государствами Восточной и Центральной Европы (явление это характерно, кстати, не только для социалистических стран: национальный сепаратизм в последние годы становится проблемой и в Бельгии, и во Франции, и в Италии, и в других странах).

В результате этого Международный союз конькобежцев (ИСУ) в кратчайший срок оказался неожиданно для себя самого обременен новыми членами и целой очередью претендентов, растянувшейся, как говорится, от Москвы до самых до окраин. Боюсь, что, если такое клеточное деление государств будет продолжаться подобными темпами, будущие чемпионаты Европы и мира придется разбивать на несколько подгрупп. Уже здесь, в Окленде, на старт выходят 20 спортивных и 26 танцевальных пар, 35 юношей и 40 девушек — одиночников, поэтому между отдельными видами соревнований практически не остается времени для перерыва, и журналистам приходится нелегко.

Нелегко приходится и тем, кто годами собирал самый большой урожай медалей — россиянам и украинцам, выступающим на этом первенстве под условным обозначением команды СНГ. Только благодаря финансовой поддержке владельцев международной реклам-

ком Федерации конькобежного спорта СССР Союз конькобежцев России — бывшего члена ИСУ с 1918 по 1929 год.

Этот вновь возрожденный союз объединил в себе три равноправные и самостоятельные федерации: скоростного бегового конькобежного спорта, шорт-трека и фигурного катания вместе со спортивными танцами на льду. По словам члена совета ИСУ Германа Панова, ввод в действие этого решения был отложен до окончания зимнего сезона, дабы спортсмены имели возможность выступить вообще. В день окончания чемпионата мира в Окленде, воскресенье, 29 марта, Федерация фигурного катания СНГ прекращает свое юридическое существование для ИСУ, и ни самозванный Союз президентов национальных федераций, ни какие бы то ни было другие выступления от имени СССР или СНГ более во внимание приниматься не будут. Тем не менее ИСУ все судьи рассаживает, допуская и учитывая в международных соревнованиях, автоматически утверждены для участия в будущих чемпионатах как судьи Российской Федерации.

Но давайте вернемся от чемпионата будущего к нынешнему, начавшемуся. Первыми на нем в этот раз скрестили лезвия танцоры. Территория бывшего Советского Союза представлена в этой дисциплине тремя парами из России, одной из Латвии и одной — из Литвы. Поскольку российские танцоры — ученики Натальи Дубовой — Марины Климова и Сергей — попаренко, Майя Усова и Александр Жулин, Оксана Грищук и Евгений Платов чита- лям «Советского спорта» достаточно хорошо известны, и

велись в прионам юниоров минует любовно-искрящим уверени- ная 20-л- вый кус- всегда з- вые вы- чемпио- 10-е мес- ном так-

После танцев и на Клим- ронно, э- Александр- щук с Ев- спадим- отсутств- Италья-

Вечеро- торжества- скучноват- зательны- тельными- шли спор- аль в сф- ма прини- терам на- тилды на- Итальян- беру. Суд- и них с с- вили им б- тельными- нам и Сани- хорошую- коньками- ки тренера- ая Евгения- Наумов, а- попал на 3- ния два им- спадет бо- рании муз- но состави- Обладат- стоящего с- Нишикова









A sepia-toned photograph of a group of people, possibly a family, standing outdoors. The image is heavily degraded with significant vertical banding and horizontal streaks, making details difficult to discern. There are approximately seven individuals visible, including men, women, and children. The photograph is mounted on a light-colored card.

## АВНБЫЙ ФИНАЛ

Далкин: «Варию в спор-  
ных на полеюх посто-  
янно в чистом игровом пла-  
не. И защита по-  
чему, думаю, сегодня

И спорт — РИА —  
ИТАР — ТАСС.



## Вы слышите, грохочут сапоги...

Странная история только что случилась в Москве. Военные покупились на здание известного в спортивном мире института «Спортпроект», который обеспечивает чертежами и документацией по строительству спортивных сооружений все регионы нашего Отечества.

Редакцию теребили вчера возмущенными звонками.

— Слышали, что сделали со «Спортпроектом»? — рокотал в трубку лязгающий голос Петра Виноградова, директора Российского научно-исследовательского института физической культуры. — Архитекторов и инженеров выгнали из здания, которое они создавали своими руками. Мы поддерживаем их борьбу за право работать в нормальных условиях. Если военные так будут решать свои проблемы, то это лишь настроит народ против них. Чего мы хотим лишиться? Здоровье нации приносим в жертву сиюминутной выгоде? Кто может быть гарантирован, что завтра уже по другому адресу не постучатся в дверь автоматным прикладом? Не те сейчас времена, чтобы в демократическом государстве применять столь недемократические методы...

Короткий комментарий генерального директора «Спортпроекта» Игоря Гунета:

— Правительственное постановление подготавливал совет по проблемам переподготовки офицеров, увольняемых в запас. И дали на подпись и правительство. Но где-то кто-то ни о чем не спросил, не предупредил, хотят выбросить на улицу, как будто ни института, ни людей в нем попросту нет. Сейчас мы отучимся в самые высокие двери «Белого дома» и, естественно, надемся на разумное решение российских властей...

Спорт всегда был носителем мира. А вот тут на нем кто-то захотел столкнуть лбами людей, к тому же из таких разных сфер — военных и гражданских. По нашим сведениям, у дверей «Спортпроекта» в Шмитовском проезде матушки-столицы витал одетый в свою аметистовую черную форму ОМОН. В руках — дубинки. Едва ли офицеры, к тому же увольняемые в запас, войдут на него со своими пистолетами и автоматами. Совершенно очевидно, что без боя военные здание не получат. А надо все это и тем и другим?

Дураков сейчас нет — просто так зданиями разбрасываются.

## Вести из «Спартак»

Постоянно пользуясь «Советским спортом», как спартаковским рупором, сообщу несколько последних спартаковских новостей.

Чемпион мира по шахматам Гарри Каспаров подтвердил свое намерение провести в Москве в начале мая турнир детских спартаковских команд. В «Спартак» это считают серьезным вкладом чемпиона мира в восстановление славных шахматных традиций общества.

Фестиваль борьбы «Дружба» среди юношей начинается завтра в Тамбове. В гости к молодым борцам приглашен знаменитый Анатолий Колесов, и мы думаем, он задаст хорошее, боевое настроение.

Расширяется спартаковская география. Созданы советы общества в Республике Коми, Екатеринбург, Запорожье, Донецке.

Сумах, Житомире, Виннице, Петропавловске (Казахстанском), Мозыре.

Вице-премьер России А. Шохин направил во все регионы главам администрации, министерствам и ведомствам письмо с просьбой оказать содействие в возрождении спартаковских структур, их финансировании, возвращении «Спартак» его сооружений и детских спортивных школ, изъятых пять лет назад в общий котел почившего ныне профсоюзного спортивного общества.

Спартаковцы на этой неделе простились с погибшим в автомобильной катастрофе Евгением Михайловичем Архиповым, занимавшим пост председателя «Спартак» в конце 60-х годов.

П. БОЛОТНИКОВ,  
председатель «Спартак».

## В эфире — перемены

На российской радиоволне начала работать только что открытая «Радиостудия Николая Озерова».

Она имеет в день пока что всего десять минут, но в нынешнее воскресенье его знаменитый голос, научивший нас во все горло орать «Го-о-о!» и «Шай-бу!», будет звучать по эфиру больше шести часов — с 14.20 до 21.00. Передача посвящена открытию футбольного чемпионата России, и вместе с Озеровым, как нам стало известно, вы услышите голоса многих других знаменитых людей Отечества.

времен для перерыва, и журналистам приходится нелегко. Нелегко приходится и тем, кто годами собирал самый большой урожай медалей — пловцам на этом первенстве под условным обозначением команды СНГ. Только благодаря финансовой поддержке владельца швейцарской рекламной фирмы «Глория» Норберта А. Гшвенда, приславшего авиабилеты, добрались до Калифорнии олимпийские чемпионы Наталья Мишуктенок, Артур Дмитриев и Виктор Петренко вместе со своими тренерами Тамарой Москвиной и Галиной Змиерской.

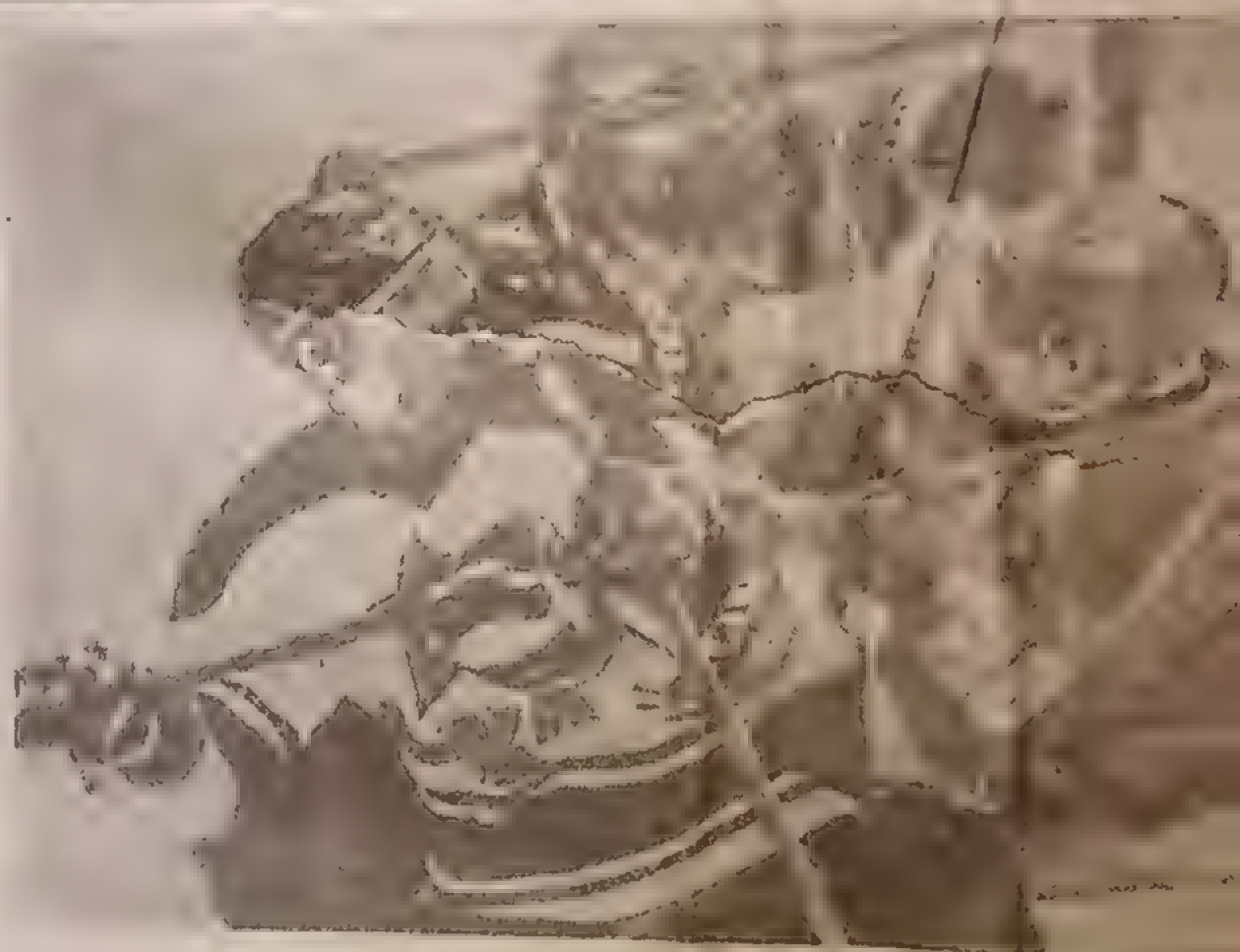
Да и внутренние раздоры до сих пор сотрясают бывший тихий омут бывшего советского фигурного катания, обитатели которого стараются любой ценой остаться у привычного пристанища и выгодного кормила. Однако их час, кажется, пробил. На своем заседании 11 февраля 1992 года в олимпийском Альбервиле совет ИСУ принял решение о признании единственным правопреемни-

ставлена в этом дисциплине парами из России, одной из Латвии и одной — из Литвы. Поскольку российские танцоры ученики Натальи Дубовой — Мишуктенок и Сергей Усов и номаринки, Майя Усова и Александр Жулин, Оксана Грищук и Евгений Платов читателям «Советского спорта» достаточно хорошо известны и познакомлю их с латышской танцевальной парой — Аликс Стергиадю и Юрисом Разгуляевсом. Кстати, олимпийские чемпионы Климова — Пономаренко в прошлом году перешли к тренеру Татьяне Тарасовой, а Оксану Грищук Наталья Дубова года три назад перебрала у другой Натальи — Линичук, так что точно сказать, кто чей ученик, не всегда достаточно просто.

Наталья Линичук привезла в Окленд очень интересную пару, выступающую под латвийским флагом. Аликс Стергиадю родилась, встала на коньки и выросла на них в солнечном Ташкенте. Ее партнер Юрис Разгуляевс — рижанин. Последние годы они трениро-

вой Евгения Наумов, в результате попали на 3-е место. Выходящих двух-им, на танцевальной музыке, но составление Обладая редким стоящего скольжения Шишкова и На скрывают это угаясь от элементарными мелкими переборами. Уверенно и бегали олимпийскими Наталья Мишуктенок Дмитриев, удачно рою оценки. ность — восьмилетняя же касается Сергеев Альбервил и Дениса Петров. Судьба была мейна: сорвав один они оказались в том месте. И так. нения оригинальные. вперед. Наталья и Артур Дмитриев. Изабель Брассер пер. АР. ОКЛЕНД, 26 марта.

БЬЮТ ТЕХ, КОГО БОЯТСЯ...



4-й раунд «плей-офф» ЦСКА — «Химик».

## Полуфинальный финиш

ЦСКА — «Химик» (Воскресенск). 3:1 (0:1, 0:0, 3:0). Ледовый дворец ЦСКА, 26 марта. Шайбы забросили: у ЦСКА — Масленников (47), Чибирев (51), Востриков (80); у «Химика» — Сантурин (9).

В таких играх на карту поставлено все. Это ведь не просто календарная игра и даже не очередной матч из серии «плей-офф». Это игра решающая. Тут уж действительно двоим на узенькой дорожке к золоту не разойтись. Словом, «плей-офф» в квадрате, если хотите.

Центрфорвард ЦСКА Игорь Чибирев, выходя на раскатку, как-то недовольно поморщился.

— Что, покоя не дает предыдущая осечка? — спрашиваю у него.

— Вообще-то у меня травма, ушиб ребро, так что придется играть, преодолевая боль. Но ничего, мне непервой. А что до осечки, то, конечно, обидно. Победа в се-

рии у нас была, считайте, уже в кармане. Сегодня, думаю, до буллитов постараемся дело не доводить.

Центрфорвард «Химика» Герман Титов, отметившийся, к слову, в последней двух играх против ЦСКА тремя шайбами:

— Раньше ведь я с кем играл? — рассуждал задумчивый и основательный, как мне показалось, нападающий. — С Зелениным, братьями Квартальновыми. Они, спорю нет, отличные ребята, но предпочитали игру брать на себя. Я же за ними несколько в тени оставался. А в этом сезоне своим путем какое-то сбросил Лякин и раскованно себя чувствую.

Своими экспресс-прогнозами победно согласился поделаться для заслуженных мастеров спорта.

Юрий Лякин: «Верю в своих. «Химик» не только постарше, но и в чисто игровом плане его сильнее. И защита опытная, что, думаю, сегодня

скажется решающим фактором».

На своих поставках Андрей Рагулин, добавив, что до штрафной дорожки не дойдет, как и Лякин, начиник. Вот только на арене, кого имеет в виду, ему тоже арестовать, все-таки стоило от ЦСР.

«Химик» вновь, как и в предыдущих матчах, был дисциплинирован на льду. Но в первой трети, впервые в серии его соперники забили сразу в зоне армейцев. Перерыва хозяева дали уже на всей арене. Странно, но начиная с середины матча, боясь раскрываться, гости чересомой взгляд, заскучав, даже не пытались, когда это билось, уже не смогло. А. ЗАВГОВ



# Семь шагов к очисти

ЧЕЛОВЕКУ О ЧЕЛОВЕКЕ

В прошлую пятницу в нашем выпуске «ЗОЖ» мы начали публикацию беседы с Надеждой Алексеевной Семеновой о ее системе очищения организма, которая состоит из семи этапов. Мы остановились на третьем. Итак, сегодня продолжение.

Сообщаем, кстати, что с 15 по 26 апреля в Евпатории Н. Семенова будет проводить семинар. Его участники получат удостоверение, дающее право проводить занятия в группах здоровья. Стоимость обучения — 2018 рублей, куда входит проживание, питание и методический материал. Справки по телефону: 947-05-94.

Шаг четвертый. Приведем в порядок печень. Вследствие употребления молочных продуктов, бульонов, спиртного в печени и желчных протоках происходят патологические изменения, из-за чего печень не может выполнять ответственную работу — очищать кровь от остатков красных кровяных телец — билирубина, который с желчью выходит в 12-перстную кишку и выбрасывается из организма. Так вот, если печень не справляется с этой функцией, часть билирубина остается в крови, а часть этими бородавками оседает на стенках желчных протоков, в результа-

те образуются билирубиновые камни, а сами протоки все больше затягивает коричнево-желтый, как воск, холестерин. Вы понимаете, что подобные нарушения в работе печени — причина многих заболеваний. Для очистки печени необходимо 200 г лимонного сока и 200 г оливкового масла. Длится процедура трие суток.

Каждый день с утра вы делаете клизму, как описано выше, и пьете только свежеприготовленный яблочный сок.

Процесс промывки печени начинается в 19 часов третьих суток. Заранее приготовьте рюмку для неразмешанного

коктейля из сока лимона и оливкового масла: налейте в нее три столовые ложки воды, пометьте уровень, скажем, помадой, затем налейте еще три столовые ложки воды и вновь пометьте ее уровень. Теперь воду можно вылить: посуда готова к использованию.

Подготовьте грелку с кипятком, обмотайте ее полотенцем так, чтобы не обжигала.

В 19 часов приступайте к процедуре. Лягте так, чтобы грелка у вас была под печенью, то есть у подреберья с правого бока. Устройтесь поудобнее. Затем налейте в рюмку три столовые ложки лимонного сока (до нижней отметки) и осторожно долейте три столовые ложки оливкового масла до верхней отметки. Выпейте этот коктейль и, не меняя положения и не убирая грелки, займитесь интересной книгой или смотрите телевизор. Через 15 минут выпейте следующую рюмку коктейля. Через 15 минут — еще одну, и так далее,

пока сок и масло не кончатся. Все это время следите, чтобы грелка вас грела, и, если вам покажется, что она остывает, размотайте полотенце.

Итак, вы выпили весь коктейль. Теперь можете, не меняя положения и не вынимая грелки, около двух часов продолжать читать, смотреть телевизор, либо вообще заснуть. Задача выполнена.

На следующее утро вы обнаружите размягченные зеленые билирубиновые камни различной величины и холестериновые пробки. Не пугайтесь, вы уже от них избавились. Промойте кишечник обычным методом и позавтракайте соком, легкой кашей или фруктами. Процедура закончена. Если камни не вышли и состояние плохое, вы имеете кишечник со слабой перистальтикой. Вся грязь стоит в кишечнике и всасывается обратно. Делайте клизмы. Рекомендую через 12 часов вновь промыть кишечник. Выбросы шлаков будут

## КАЛЕЙДОСКОП

### СПОРТСМЕНЫ ЛЮБЯТ ПИВО

Общеизвестно, что среди спортсменов, теряющих массу пота на тренировках и соревнованиях, есть немало любителей пива. Например, в мировом теннисе, безусловно, первый номер на этот счет — американец Джим Курье, впрочем, такой же номер и в мировой классификации.

А вот немец: Борис Беккер вообще имеет свой сорт пива, и в его честь (с его изображением) выпускаются подставки под кружки пива. Как и для другого выдающегося немецкого спортсмена — экс-чемпиона Европы в беге на 400 м с барьерами Харальда Шмида.

### ТОРТ ДЛЯ ПОКЛОННИКОВ

Один из самых больших в мире тортов приготовили для своих болельщиков футболисты бельгийского футбольного клуба «Локкерен», успешно выступившие благодаря их поддержке в розыгрыше Кубка УЕФА против шотландцев из «Селтика» (Глазго). Он был длиной в 150 метров! Печать не приводит сведений о стоимости этого произведения кулинарного искусства и сколько любителей сладкого пришло к столу, но точно знает одно: все гости ели его бесплатно.

### РОДИТЕЛЬСКАЯ ВЕРА

Родители должны во всем безразличным представляется вопрос, проводимый французским институтом «Луи Аррис», результаты которого опубли-

## АРМРЕСТЛИНГ

### Президентское ли это дело?

На чемпионате мира по армрестлингу в Израиле Игорь Ахмедшин рвался в бой, но помешала травма руки. А на европейском первенстве в испанском городе Салон выступить удалось. Результат — третье место.

«Легко ли совмещать президентский пост в Российской ассоциации армрестлинга с активными выступлениями?» — с этого вопроса мы начали беседу.

— Наша ассоциация не имеет возможности вывозить спортсменов во всех 20 категориях, поэтому мне надо быть все время в форме.

— Приехав в Испанию вuestером, вы завоевали 5 медалей. Стоит ли за этим какая-то система подготовки спортсменов?

— Ассоциация исходит из реалий, государство не дает пока ни копейки на развитие этого вида спорта, все держится на активности коммерческих структур, и здесь главное — не увлечься выбиванием денег, забыв об учебно-методической базе, строящейся на серьезной научной основе.

— Если не секрет: о какой научной основе идет речь, если об армрестлинге пока нет ни одной книги на русском языке?

— Такая книга уже готовится. Мы надеемся успеть выпустить ее к традиционному международному московскому турниру «Золотой медведь».

— Кто отличился в нашей команде на чемпионате Европы?

— Прежде всего новые чемпионы: Ирина Муханова (свыше 80 кг) и Александр Кузнецов (100 кг). Победительница многих крупнейших соревнований Галина Сотникова (50 кг) на этот раз была в спортивной форме из подмосковья. Анатолий Терехов, снискавший зрительские симпатии своим темпераментными схватками, — бронзовую.

— Ну, а когда подобные схват-

ВЫПУСК № 599



## Конкурс-лотерея «3»

В киосках «Спортлото» в Москве и области продолжается продажа самых красивых лотерейных карточек, которые когда-либо появлялись в этих киосках. На них изображены картины четырех великих художников. Это карточки уникального конкурса-лотереи «Мировое искусство и культура».

Правильно назвав авторов четырех картин, а также четырех афоризмов, вы можете выиграть сразу 50 тысяч рублей. Минимальный выигрыш — 5 тысяч рублей.

В карточке есть и подсказка, в ней даны все ответы. Вам остается только правильно их расставить.

Конкурс-лотерея «Мировое искусство и культура»

ВЕТРЫ С ВОСТОКА



# ЩЕНИЮ

кончатся. Неделю соблюдай. вегетарианское питание. печени проводите первый год — каждый квартал, а затем — раз в год. Очистка почек. Процедуру лучше всего производить в арбузный сезон. Запаситесь хорошими арбузами — они и черный хлеб станут вашим единственным питанием на неделю.

Так, в течение недельной диеты, то есть питания арбузами и черным хлебом, ночью вам предстоит принимать теплую ванну и есть арбузы. Наиболее подходящее время для выведения из почек или мочевого пузыря песка и камней — 23 часа ночи, час биоритма пик. Надеюсь, мочеиспускание прямо в ванне с теплой водой вас не очень шокирует.

Через две-три недели эту методику можно повторять, пока не добьетесь существенного результата.

Есть еще один способ очистки почек. Для него необходимо

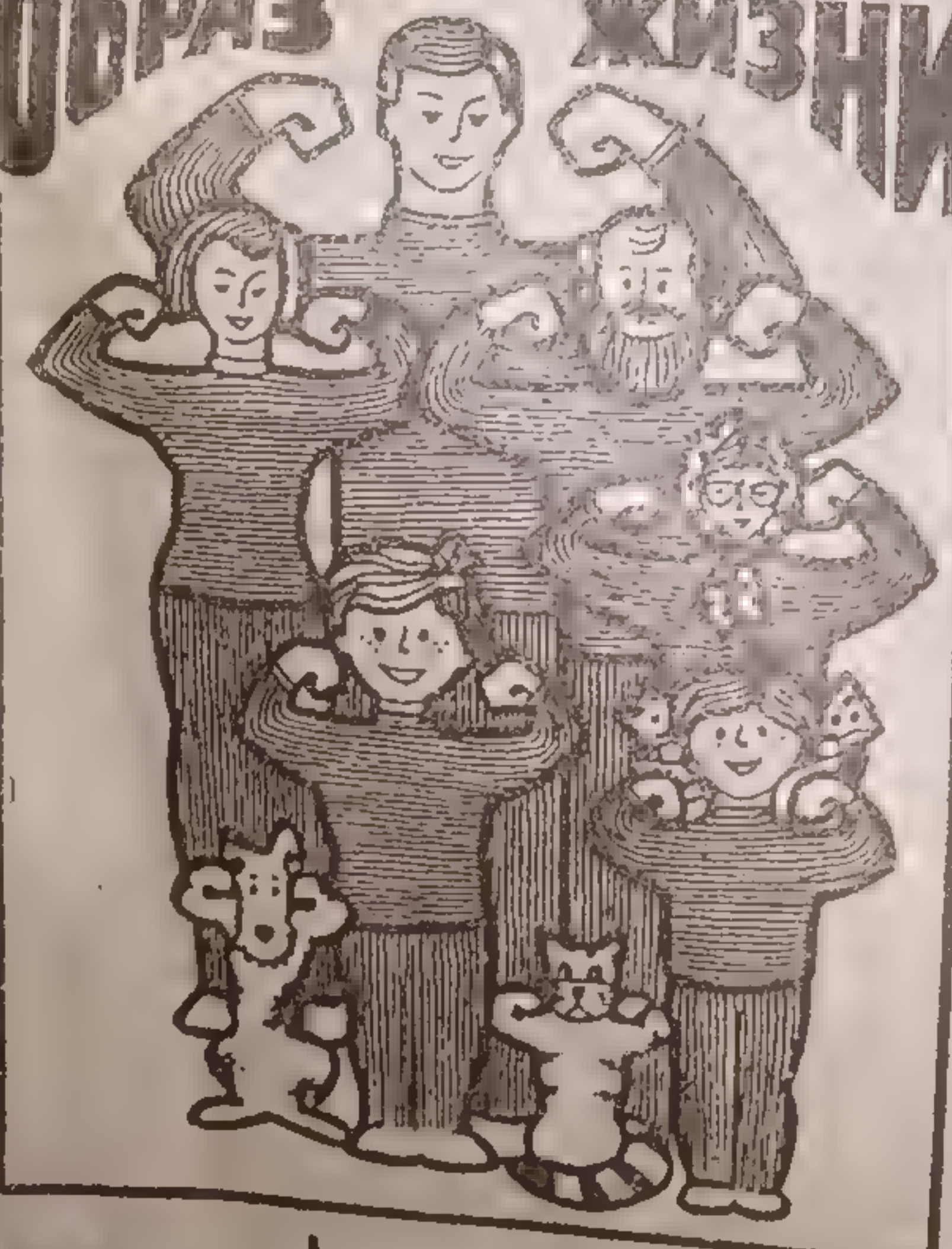
пихтовое масло, а также сбор трав: по 50 граммов элерибы, душицы, шалфея, мелиссы или спорыша. Траву нужно измельчить, как крупный чай. На неделю посадите себя на вегетарианское питание и пейте чай из этих трав с медом. А начиная с седьмого дня вам предстоит еще в течение пяти дней пить настой этого сбора с пихтовым маслом.

Настой пьется три раза в день за 30 минут до еды. Каждый раз в 100—150 граммов приготовленного настоя добавляется пять капель пихтового масла, после чего настой тщательно размешивается. Пить его надо обязательно через соломинку, чтобы предохранить зубы от разрушения.

Результат вы обнаружите через несколько дней: целый месяц и более у вас во время мочеиспускания будут выпадать тяжелые бурые маслянистые капли, пахнущие пихтой. Они легко размазываются, часто со скрипом — от песка в них.

**И. КОЧЕТКОВА.**  
(Продолжение — в следующем выпуске «ЗОЖ»).

## ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ



## ея «ЗОЖ»

авторов... можете... руб... рыш... сказ... ответы... правиль...  
искусство и культура — это ваш шанс! Воспользуйтесь им!  
Красивая лотерейная карточка может стать замечательным подарком для вашего близкого человека.  
Желаем удачи!  
Справки по телефонам: 402-01-72, 402-01-78, 403-66-02.

Ничего нет лучшего для создания мощной нервной силы, чем пройти быстрым шагом 2—5 миль. Вы слишком стары и вялы? Ерунда! Я прадедушка, но я быстро хожу, прыгаю, бегаю, плаваю, езжу на велосипеде, лазаю по горам, играю в теннис и занимаюсь другими видами спорта. Возраст — не помеха для спорта. Конечно, я знаю, что сразу же нырну в воду, стану атлетом сегодня к вечеру. Давайте

## ПРОЩАЙ, ОРУЖИЕ —

можете сказать вы, если владеете ИСКУССТВОМ ТОЧЕЧНОГО УДАРА.

Знание самых уязвимых точек противника, методика и техника ведения боя. Шоппинские методы достижения долголетия. Реанимирующие и анестезирующие точки человеческого тела.

ВСЕ

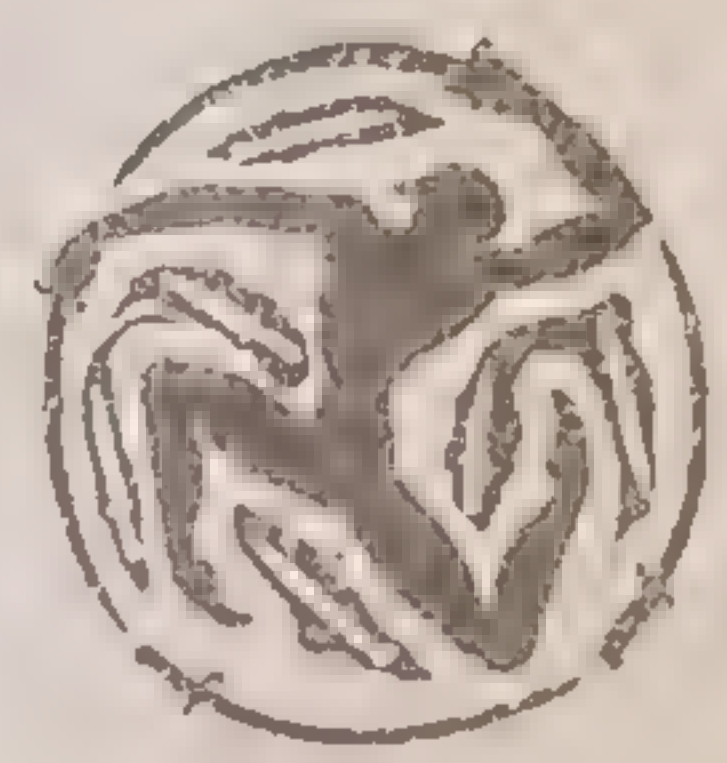
это сконцентрировано в учении ДИМ-МАК

ВЕН НУМ. «ДИМ-МАК: ИСКУССТВО ТОЧЕЧНОГО УДАРА». (Пекин, 1976; Пер. с англ., 1991, 64 с., 54 ил., мягкая обложка)  
Цена 36 р. с учетом 28% НДС и почтовых расходов.  
Корпорация ИМПЕРИАЛ с каждой книгой бесплатно высылает буклет «Методика изготовления пяти видов нунчак с указанием размеров и материалов».

Для получения книги необходимо отправить почтовый перевод на указанную сумму по адресу: 650099, г. Кемерово, р/с 2467718 в Коммерческом КСБ г. Кемерово МФО 809017, Корпорация ИМПЕРИАЛ. В графе «для письменного сообщения» обязательно укажите название книги и количество экземпляров.  
Оплатить заказ можно, перечислив указанную сумму платежным поручением с указанием на нем адреса заказчика.

Корпорация гарантирует отправку в течение месяца со дня получения заказа и качество упаковки.

Тел. для справок: (384-2) 25-54-19



## Студия «Пластнограф»

при ассоциации «Каскадеры России» впервые объявляет набор на курсы АКТЕРОВ-КАСКАДЕРОВ ПО ИСКУССТВУ СЦЕНИЧЕСКОГО БОЯ (ХОЛОДНОЕ ОРУЖИЕ) По окончании выдается сертификат. Тел. (093) 420-63-88.

## Организация продает:

- комплект оборудования для студии цирка на территории Д
  - распылитель «Пчелка» — ручной
  - палатки 3 × 3 м
  - элемент фильтрующий: Р-412 «Москвич», Р-444 «Жигули»
  - ремонтный комплект для Р-444
  - костюм рыбака.
- Наши телефоны в Москве: 484-39-18, 485-59-63.

## ОКНО В МИР

Ноль БРЭГГ:

# Не теряйте свое тело









Возвращаемся в исходное положение. Приседая, делаем выдох. Корпус выпрямлен, не нужно откидывать его назад, степень приседания и количество приседаний определяются физическим состоянием тренирующегося.

Когда у нас мрачное настроение, нас одолевают беспокойство и депрессия, идите на свежий воздух и займитесь физическими упражнениями; иначе отрицательные эмоции задавят вас. Прогулки или занятия физкультурой прояснят ваши мысли и помогут

У вас улучшится циркуляция кислорода. Вы будете

(Мы продолжаем публикацию глав из книги Поля Брэга «Нервная сила»).

«Вылепить» себе гармонично развинутой, мускулистую фигуру сегодня мечтают все желающие идти в ногу со временем юноши и девушки. Пример они берут, конечно же, с лидеров. Таких, как участники предстоящего 4 апреля розыгрыша Кубка Москвы по культуризму. Сначала в Московском Дворце молодежи состоится в этот день выступления юниоров, а начиная с 18 часов спор за награды поведут сильнейшие мастера, среди которых будут Георгий Мосалев, Алексей Черкасас, Юлия Стефанович и другие культуристы, по праву считающиеся лучшими в стране. Между прочим, по итогам этих соревнований будет отобраны спортсмены для участия в розыгрыше Кубка России. Он состоится 10—12 апреля в Челябинске. Да, самое главное: средства от проведения Кубка Москвы будут направлены на оснащение воспитательного центра для подготовки профессиональных культуристов и спортсменов-инвалидов. Организует турнир также заинтересованные организации. Принять участие в турнире в качестве спонсоров. Контактный телефон: 201-03-70.

За ними следует манипурака. Ее элемент — огонь. У нее 10 лепестков. Она находится на уровне пупка. Ее характер — раджа (второе состояние, его характеризуют подвижность, страсть, беспокойство), так что она находится в процессе постоянного изменения. Элемент анахаты — четвертой чакры — это воздух. У нее 12 лепестков, и по своей природе она тоже — раджа. Ведь наша психика, способ мышления, деятель-

Здесь требуется смелость. Вы должны изучать себя и пре-  
обращать лень и ступор в  
вибрации и свет посредством  
занятий йогой. Тогда каждая  
клетка нашего тела становится  
божественной, подобной Боже-  
ству, которое внутри нас. Это  
и есть кундалини-шакти.

Елена ФЕДотова.



КШТ

26

июль 1992 г.  
ПЯТНИЦА

№ 81 (13452)

Цена  
договорная

ЖЕТА ИЗДАЕТСЯ С 20 ИЮЛЯ 1924 г.

передает

## В НЕСКОЛЬКО СТРОК

### Россия вместо СНГ

ГЕТЕБОРГ. Россия будет приемницей Советского Союза в Международной федерации футбола и займет место СНГ в отборочном турнире чемпионата мира-94.

Такова предварительная позиция ФИФА, о которой сообщил здесь руководитель ее пресс-службы Гандо Тоньони. «Окончательное решение, — сказал он, — будет принято исполкомом ФИФА 1 июля нынешнего года в Цюрихе».

### Награды УЕФА

ГЕТЕБОРГ. Приз справедливой игры европейского футбольного первенства завоевала сборная Голландии. Об этом объявили в четверг представители УЕФА. По иронии судьбы приз будет вручен перед началом финального матча Дания — Германия одному из четырех голландских футболистов, получивших предупреждение, — Рональду Куману.

УЕФА объявил также, что специальный приз получит сборная Шотландии за «достойное поведение болельщиков». Голландцы и шотландцы смогут теперь послать группы детей-инвалидов на финал одного из европейских клубных турниров за счет УЕФА.

Разыгран Кубок Беларуси по футболу. Обладателями симпатичного приза стали, как и предполагалось, минские динамовцы, без труда одолевшие в финальном поединке «Днепр» из Могилева — 6:1 (1:0). Голы у «Динамо» забил: Белькевич, Антонович, Величко, Гарасимец и Журавель (2); у гостей — Смирнов (с пенальти).

В. ПИСАРЕВ.

### На Уимблдонском турнире

ЛОНДОН. Андрей Ольховский вышел в третий круг Уимблдонского турнира, победив американского теннисиста Кента Кингера — 6:4, 7:6 (7:1), 6:3. Теперь его ждет поединок против первой «ракетки» мира Джима Курье из США, который выиграл у зимбабвийского спортсмена Байрона Блэка — 6:4, 6:1, 6:4. Яков Хласек переиграл Петра Корду — 4:6, 3:6, 6:3, 7:6 (9:7), 16:14. Остальные результаты: Зина Гаррисон — Линда Харри-Уайлд — 6:2, 6:4; Мартина Навратилова — Кемберли По — 6:2, 3:6, 6:0; Дженнифер Каприати — Лиз Шрайвер — 6:3, 6:4; Штеффи Граф — Марianne Вердель — 6:1, 6:1.

(О других событиях — на 4-й странице).

### БАСКЕТБОЛ.

#### Снова вместе

Да, именно так идут сборные СНГ и Литвы, возглавляющие группу «Д». Они провели по три матча и во всех выиграли. Сообщаем результаты последнего тура. Эстония — Голландия — 108:74. Литва — Венгрия — 108:71. Англия — СНГ — 73:108.

СНГ, Литва — по 6 очков, Англия, Эстония, Венгрия — по 4, Голландия — 3.

Группа «А». Ирландия — Словения — 53:101. Швеция — Болгария — 77:73. Турция — Чехословакия — 81:65. Словения — 6 очков, Турция, Чехо-

## ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА. ЧЕМПИОНАТ СНГ



Прыгуны в высоту все еще выясняют, кто лучший «кузнечик». А Ирина Привалова и Наталья Лисовская преодолели свою высоту на чемпионате СНГ. Теперь осталось сделать то же самое и в олимпийской Барселоне.

Фото В. Беззубова и В. Каратаева.



## БУБКА ВЫБИВАЕТ БУБКУ

Откровенно говоря, я заранее знал, что в финале женского бега на 200 метров будет показан если не новый рекорд СНГ, то результат близкий к нему — уж точно. И не потому, что находился под магией имени Приваловой, просто — тренер Ирины Владимир Паращук не делал секрета из того, что его ученица попытается улучшить свой личный рекорд — 22,21.

Ира пробежала за 22,14. Это пока лучший результат в мире в нынешнем олимпийском сезоне и новый рекорд Содружества. Прежний, установленный Натальей Бочиной тоже в олимпийском 1980 году, Привалова обогнала на 0,05 секунды.

Вечером я позвонил ей домой — интересно было узнать, как проводит время человек, сумевший в ходе одних соревнований низвергнуть два рекорда, каждый из которых продержался 12 лет.

Нет, праздничного стола с шампанским не было, — усталым голосом ответила Ира.

том, кстати, все участницы финала это отметили. Однако секундами все же довольна, несмотря на то, что выбежать из 22 секунд, как планировала, не удалось.

— Какие результаты, на ваш взгляд, могут принести золото в Барселоне?

— При оптимальных условиях, думаю, где-то 10,60—10,65 на стометровке и 21,60 — на 200 метров. Вполне реально, что и решающим стартом я смогу вплотную подойти к этим секундам. И если уж говорить откровенно, то и мировой рекорд американки Флоренс Гриффит-Джойнер на двухсотметровке — не такая уж недостижимая вершина.

На мой взгляд, как должное восприняла свою победу в секторе для толкания ядра и олимпийская чемпионка Наталья Лисовская, представляющая ныне французский клуб «Рэсинг». Хотя перед стартом у спортсменки были основания для некоторого беспокойства.

— Выступала на чемпионате

прыжках с шестом Радича Гауллини. Лишь 5 м 60 см удалось взять алмазнице Григорию Егорову, который был на Играх-88 третьим. Любопытно, что в Барселону мог бы поехать Василий Бубка, который с результатом 5 м 80 см завоевал бронзовую медаль на чемпионате. Мог бы... если бы третье место в команде еще в прошлом году не зарезервировали за его младшим братом Сергеем.

Сложная ситуация для тренеров сложилась в мужском беге на 400 метров. Дело в том, что москвичи Дмитрий Голозастов и Дмитрий Клевер из Санкт-Петербурга в этом году уже выполнили олимпийский норматив, однако на чемпионате обоим это не удалось, как, впрочем, и победителю Дмитрию Косову из Владивостока. Кому отдать предпочтение? А может быть, включить в олимпийский состав всех, ведь в Барселоне будут еще и stafетные соревнования? На эти вопросы предстоит ответить



...го турнира победы американского теннисиста Кента Кингера — 6:4, 7:6 (7:1), 6:3. Теперь его ждет поединок против первой «ракетки» мира Джима Курье из США, который выиграл у зимбабвийского спортсмена Байрона Блэка — 6:4, 6:1, 6:4. Якоб Хласек перенесет Петра Корду — 4:6, 3:6, 6:3, 7:6 (9:7), 16:14. Остальные результаты: Зина Гаррисон — Линда Харви-Уайлд — 6:2, 6:4, Мартина Навратилова — Кемберли По — 6:2, 3:6, 6:0, Дженнифер Каприати — Пэм Шрайвер — 6:2, 6:4, Штеффи Граф — Марianne Вердель — 6:1, 6:1.

(О других событиях — на 4-й странице).

#### БАСКЕТБОЛ.

##### Сквда вместе

Да, именно так идут сборные СНГ и Литвы, возглавляющие группу «Д». Они провели по три матча и во всех выиграли. Сообщаем результаты последнего тура. Эстония — Голландия — 106:74. Литва — Венгрия — 108:71. Англия — СНГ — 73:109.

СНГ, Литва — по 6 очков, Англия, Эстония, Венгрия — по 4, Голландия — 3.

Группа «А». Ирландия — Словакия — 53:101. Швеция — Болгария — 77:73. Турция — Чехословакия — 81:65. Словакия — 6 очков, Турция, Чехословакия — по 5, Швеция, Болгария — по 4, Ирландия — 3.

Группа «В». Швейцария — Албания — 84:85. Израиль — Латвия — 79:69. Польша — Италия — 74:106. Италия — 9 очков, Франция, Израиль, Латвия — по 7, Польша, Албания — по 5, Швейцария — 4.

Группа «С». Португалия — Германия — 52:87. Хорватия — Исландия — 124:51. Румыния — Греция — 72:91. Германия, Греция — по 6 очков, Хорватия — 5, Румыния — 4, Португалия, Исландия — по 3.

В пятницу, 26 июня, заканчиваются игры в подгруппах. Наибольший интерес представляет матч сборных СНГ и Литвы в группе «Д», а также встреча Греция — Хорватия в группе «С».

#### В Пхеньяне

##### за... долларами

АЛМА-АТА. Из-за отлета в Пхеньян на международный коммерческий турнир алма-атинского «Кайрата» в четверг не состоялись матчи 1/4 финала розыгрыша Кубка Республики Казахстан по футболу. Игры перенесены, а «Кайрат» в поездку в КНДР укреплится футболистами остальных провинциальных клубов. Команда рассчитывает оказаться в тройке сильнейших, где победитель получит 30 000 долларов, второй приз — 15 000 и третий — 10 000.

Прошедший же тур преподнес сенсацию: лидер подгруппы «Б» «Эмбастусе» проиграл чемпионскому «Арсеналу» СКН-ФА — 0:1. В других матчах в этой подгруппе зафиксированы следующие результаты: «Спартак» — «Жетысу» — 2:1, «Восток» — ЦСКА — 4:0, «Зенит» — «Булат» — 1:2, «Металлист» — «Шахтер» — 1:1.

Подгруппа «А»: «Химки» — «Жигер» — 0:1, «Актюбинск» — «Актау» — 2:0, «Горняк» — «Уралец» — 1:0.

#### Культуризм

19—20 июня в итальянском курортном городке Римини состоялся чемпионат мира в женском и парном разряде по бодибилдингу. Участвовали представители 30 стран.

Пара из Санкт-Петербурга Валентина Цивелева и Александр Вишневский завоевали четвертое место в острейшей борьбе с такими культуристами мира. Первое же заняла чехословацкая пара — Сукупова — Орош.

После соревнований спонсоры подарили нашей команде три дня прекрасного отдыха в Риме.

В. ДУБНИН, президент Российской федерации бодибилдинга.

#### СПОРТПРОГНОЗ: ИТОГИ 25-ГО ТИРАЖА (20—21 ИЮНЯ)

Допущено 538 885 вариантов. Угадано 13 исходов — 29 — по 4,047 руб., 12 исходов — 468 — по 187 руб., 11 находов — 3,486 — по 55 руб.

#### СПОРТПРОГНОЗ: ИТОГИ «С-4» (10—18 ИЮНЯ)

Допущено 1,416,916 вариантов. Угадано 13 исходов — 11 — 318,806 руб., 12 исходов — 52 — по 4,087 руб., 11 исходов — 770 — по 890 руб.

Выплата выигрышей — с 11 июля по 11 августа 1992 года.

«Советский спорт» — РИА — ИТАР — ТАСС.

ского бега на 200 метров будет показан если не новый рекорд СНГ, то результат близкий к нему — уж точно. И не потому, что находился под магией имени Приваловой, просто — тренер Ирины Владимир Парашук не делал секрета из того, что его ученица попытается улучшить свой личный рекорд — 22,21.

Ира пробежала за 22,14. Это пока лучший результат в мире в нынешнем олимпийском сезоне и новый рекорд Содружества. Прежний, установленный Натальей Бохиной тоже в олимпийском 1980 году, Привалова обогнала на 0,05 секунды.

Вечером я позвонил ей домой — интересно было узнать, как проводит время человек, сумевший в ходе одних соревнований низвергнуть два рекорда, каждый из которых продержался 12 лет.

Нет, праздничного стола с шампанским не было, — усталым голосом ответила Ира. Все, как всегда. Приехала домой, разогрела себе ужин, посмотрела спортивный выпуск «Новостей». Кстати, мой бег почему-то не показали. Сейчас просто сижу в кресле и отдыхаю.

После стометровки билет в Барселону был у вас уже в кармане, тем не менее в отличие, скажем, от Галины Мальчугиной вы бежали в финале бега на 200 метров...

Дело в том, что на Олимпиаде я собираюсь выступать по полной программе — в беге на 100 и 200 метров и эстафете 4 × 100 метров, и мне просто надо было как следует почувствовать и эту дистанцию.

Согласитесь, что достойных соперниц в финале у вас не было, поэтому результат, наверное, мог быть и выше, если бы бежала, например, Мальчугина!

Думаю, что да, хотя в большей мере мне все-таки помешал сильный встречный ветер на первом вираже. По-

кудами все же довольна, несмотря на то, что выбежать из 22 секунд, как планировала, не удалось.

Какие результаты, на ваш взгляд, могут принести «золото» в Барселоне!

При оптимальных условиях, думаю, где-то 10,60—10,65 на стометровке и 21,60 — на 200 метров. Вполне реально, что к решающим стартам я смогу вплотную подходить к этим секундам. И если уж говорить откровенно, то и мировой рекорд американки Флоренс Гриффит-Джойнер на двухсотметровке — не такая уж недостижимая вершина.

На мой взгляд, как должное восприняла свою победу в секторе для толкания ядра и олимпийская чемпионка Наталья Лисовская, представляющая ныне французский клуб «Рэсинг». Хотя перед стартом у спортсменки были основания для некоторого беспокойства.

Выступала на чемпионате практически без подготовки, — сказала она на импровизированной пресс-конференции после награждения. — Вообще это большая проблема для всех толкательниц ядра, претендующих на что-то в Барселоне. Соревнований у нас ничтожно мало, да и там практически не бывает никакой конкуренции. В тех турнирах, где, например, удалось в этом году выступить мне, соперницы толкали по 16—17 метров. Если дело так и дальше пойдет, набрать хорошую спортивную форму к Олимпиаде будет очень трудно.

Увы, иные заботы теперь у считавшихся явными фаворитами прыгуньи в высоту Инги Бабаковой (Николаев) и Елены Елесиной (Челябинск). Олимпийские нормативы ИААФ им не покорились. Кстати, высоту 1 м 92 см, являющуюся пропуском на Игры, преодолела лишь одесситка Ольга Турчак. Не попали в команду дискболка Ирина Ятченко (Гродно), серебряный призер Сеула а

горю Егорова, который был на Играх-88 третьим. Любопытно, что в Барселону мог бы поехать Василий Бубка, который с результатом 5 м 80 см завоевал бронзовую медаль на чемпионате. Мог бы... если бы третье место в команде в прошлом году не зарезервировали за его младшим братом Сергеем.

Сложная ситуация для тренеров сложилась в мужском беге на 400 метров. Дело в том, что москвич Дмитрий Головазов и Дмитрий Клыгер из Санкт-Петербурга в этом году уже выполнили олимпийский норматив, однако на чемпионате об этом не удалось, как, впрочем, и победителю Дмитрию Косову из Владивостока. Кому отдать предпочтение? А может быть, включить в олимпийский состав всех, ведь в Барселоне будут еще и эстафетные соревнования! На эти вопросы предстоит ответить расширенному тренерскому совету.

Похожая картина и в мужских стайерских бегах. Результаты наших спортсменов в этих дисциплинах далеки от мировых стандартов, что лишний раз подтвердил и закончившийся чемпионат. Впрочем, у редакции есть пока еще не уточненные сведения, что руководители сборной СНГ по легкой атлетике намерены включить в олимпийский состав всех чемпионов СНГ и победителей Мемориала братьев Знаменских. Независимо от показанных результатов. Естественно, в тех дисциплинах, где разыгрывались билеты в Барселону. Если такое произойдет, легкоатлетическая команда СНГ в Барселоне будет больше тех, которые выступали в Сеуле и на чемпионате мира в Токио. Зато наши спортсмены будут представлять во всех видах программы.

Б. ВАЛИЕВ.

Технические результаты — на 2-й странице.

## Олимпийцы — в Барселону, а водка «Смирнофф»... в Россию

Когда в роли олимпийских спонсоров выступают, к примеру, «Кока-Кола» или «Пепси-Кола», то никто не удивляется — миллионы людей во всем мире, включая спортсменов, ежедневно пьют прохладительные напитки.

Но вот вечером 24 июня на пресс-конференции в Москве стало известно, что всемирно известная компания «Смирнофф водка» выделяет немалые средства для объединенной команды олимпийцев, которые будут представлять на Играх в Барселоне спорт бывшего СССР. Таким образом, «Смирнофф водка» после фирм «Адидас» и «ГОМА» стала третьим «золотым» спонсором нашей объединенной олимпийской команды.

Денис Маламатинас, президент и главный управляющий компании, которая распространяет свою продукцию в 117 странах мира (продается свыше 500 тысяч бутылок в день), сказал, что он рад способствовать участию объединенной команды в Барселоне, что это их первый шаг в сфере спорта. Хотя сегодня смирновская водка известна во всем мире, она никогда не теряла своих русских

корней. И мы хотим отметить эту историческую связь с Россией многозначительным образом. Оказание помощи олимпийской сборной представляет собой один из наилучших способов отдать честь нашим русским корням и подчеркнуть нашу решимость вернуть этот сорт водки домой. В настоящее время мы осуществляем крупную программу в этом направлении.

Итак, спонсорство, а по-русски меценатство в чистом виде. Это значит, что спортсмены объединенной команды ни в какой форме не будут рекламировать ни в ходе олимпийской подготовки, ни в период выступления на Олимпиаде продукцию фирмы «Смирнофф водка».

Это абсолютно исключено, подчеркнул президент Всероссийского олимпийского комитета, вице-президент МОК Виталий Смирнов. Реклама алкогольных напитков не предусмотрена Олимпийской хартией, да руководители фирмы и не поднимали такого вопроса. Мы говорим: добро пожаловать в Россию тем предпринимателям, чья продукция и деловая хватка когда-то составляли славу

русской коммерции. Не случайно мы стремимся к долгосрочному сотрудничеству с фирмой «Смирнофф водка» — разумеется, в плане изготовления безалкогольных напитков для атлетов на основе рецептов, разработанных в Санкт-Петербурге профессором Виктором Розинским.

Валютных средств объединенной олимпийской команде потребуется немало: гарантийный взнос Оргкомитету Игр, расходы на проживание в Олимпийской деревне тренеров, врачей, массажистов, других специалистов, выплата карманных денег, а также премий за успешные выступления, оплата транспортировки через всю Европу яхт, лодок, лошадей и многое другое. И здесь чрезвычайно ценны финансовая помощь спонсоров, которые привлекут Всероссийский олимпийский комитет. Теперь в их числе и фирма «Смирнофф водка», и которой, пошутит Виталий Смирнов, он, как и 80 тысяч москвичей, носит эту фамилию, прямого отношения не имеет. Добавим: теперь имеет как руководитель ВОК.

А. ДОБРОВ.

щие буквально ноготочками пальцев ног цепляться за помет в соскоке. Таково новое поколение из Девы. А если учесть, что нашим в Барселоне будет противостоять еще одна школа Бэлы Кароли — американская, то начинаешь понимать, чего будет стоить победа. Наша.

И последнее. Я не знаю, видел ли Кароли фильм «Надя», но если видел... Это было его самое сокрушительное поражение за всю педагогическую карьеру! Когда-то Надя предала его, в трудный момент уехал в Вухарест к другому тренеру. Теперь она предала собственную мать. Помните вопрос в начале: можно ли осудить мать? Надя Коме-неч ее осудила... Учитывал моральный настрой Кароли, мы и будем собираться в Барселону.

Наталья КАЛУГИНА.  
(Корреспондентский пункт в Женеве).

С первого сентября на «Советский спорт»

установлены новые

подписные цены —

40 рублей в месяц.

Указание о приеме

подписки на всех

территориях стран

Содружества

отправлено 15 июня.

Стучитесь в двери

почт.



# Здоровый образ жизни



ВЫПУСК № 621

## ULTRAMAR EXPRESS

НАИБОЛЕЕ ПРЕСТИЖНАЯ ЗОНА ОТДЫХА НА СРЕДИЗЕМНОМ МОРЕ  
- БАЛЕАРСКИЕ ОСТРОВА (о. Майорка) - ЖДЕТ ВАС !!!  
Т О Л Ь К О у "УЛЬТРАМАР ЭКСПРЕСС" (ИСПАНИЯ):

Неделя отдыха (8 дней / 7 ночей) в период: 19.09. - 07.11.92  
(прямой рейс в гор. Пальма де Майорка 1 раз в неделю):  
- проживание в комфортабельных гостиницах на берегу моря,  
- обильное трехразовое питание, включая напитки,  
- увлекательная экскурсия по г. Пальма де Майорка,  
- возможности шопинга.

Цена: 39 500 исп. песет (ок. 395\$) + 18 000 рублей

(путевка, авиабилет, оформление въездных документов, испанская виза).

Возможна выдача карманных денег.

Приглашаем Т У Р А Г Е Н С Т В А к сотрудничеству по формированию групп !!!

О Б Р А Щ А Т Ь С Я

В МОСКВЕ:

ТЕЛЕФОН : (095) 285-07-62, 285-01-07

ФАКС : (095) 292-65-11 бокс 9833

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ:

ТЕЛЕФОН : (812) 247-55-53

### ИСТОРИЯ УСПЕХА

## ПУТЬ К ВЕРШИНЕ ВЕРИ

И всех легенд о появлении триатлона я выбрала следующую: поспорили три спортсмена — пловец, велосипедист и бегун, кто из них самый выносливый. Спорили, спорили и решили испытать себя на всех трех видах спорта. Так триатлон и родился. А последователей этих смельчаков стали называть «железными».

ни два марафона, призадумалась: а не попробовать ли и мне? Хотя и бабушка, которой за пятьдесят, давно потерявшая технику плавания, с детства не сажившаяся в седло велосипеда да еще со старыми травмами позвоночника. «Впрочем, — размышляла я, — ведь не думала же ты осилить марафон».

делю, вечером бегаю по 10—15 км 4—5 раз в неделю. Параллельно много занимаюсь специальными упражнениями, укрепляющими позвоночник, соблюдаю режим питания, еженедельно голодаю по одному дню. И так по плану.

С апреля к своим тренировкам

здоровый думала: рую баб и бросаю. А впереди 500 м. Предпочитаю круговую думала.

## ЖИТЬ,

Мы продолжаем знакомить вас  
«Как сохранить ваше сердце здоровым»

Важно сохранить низкий уровень холестерина

У каждой цивилизованной нации опасность сердечных атак заключается в неправильном питании. Величайшие медицинские авторитеты заявляют об опасности высокого уровня холестерина в крови. И США приписывается «двойная честь» быть местом рождения «коронарных эпидемий». Как показывают исследования — один из каждых двух граждан США умрет от сердечного приступа.

Американцы любят пищу с высоким содержанием холестерина

Американские мужчины любят больше бифштексы, рост-бифы, свинину и другие мясные продукты, а также сыры, мороженое, сливки, молоко, масло, яйца, сметану, конфеты, жареный картофель, продукты, приготовленные на животном масле. Все эти любимые блюда американской диеты содержат преимущественно насыщенные и твердые масла, главным образом, животного происхождения. Они содержат много холестерина и, таким образом, поддерживают высокий уровень холестерина в крови.

В этой еде преобладают тяжелые или насыщенные жиры преимущественно животного происхождения. Эти жиры содержат большое количество холестерина и потому повышают его уровень в крови. Средний уровень холестерина намного выше безопасного, что предвещает сердечные болезни.

Нормальный уровень холестерина

В крови обязательно должно содержаться определенное количество жиров и холестерина. Только избыток их представляет опасность. Вот почему надо поддерживать уро-

вень мальн...  
уровне...  
только...  
у лю...  
торы...  
серде...  
чала...  
США...  
чили...  
том...  
в кро...  
200 е...  
соста...  
что о...  
лах от...  
ваю е...  
Пос...  
пониж...  
Я о...  
стерик...  
он пр...  
голод...  
снова...  
му уре...  
Голо...  
соб д...  
почем...  
каждо...  
ровани...  
Холе...  
ны ва...  
Избы...  
чивает...  
жизни...  
бе без...  
для мн...  
сов, и...  
дит ег...  
во в с...  
димост...  
а «сте...  
шинств...  
ров пе...  
ни на...  
ся в...  
поздне...  
кровяно...  
ления...  
диета...  
ном...  
жиров...  
возмож...  
этом не...  
мальни...



# Здоровый жизни



ULTRAMAR  
EXPRESS

УЛТРАМАР НА СРЕДИЗЕМНОМ МОРЕ

Майорка) — ЖДЕТ ВАС !!!

УЛТРАМАР " (ИСПАНИЯ) "

в период: 19.09.-07.11.92

Майорка 1 раз в неделю:

в гостиницах на берегу моря,

включая напитки,

г. Пальма де Майорка,

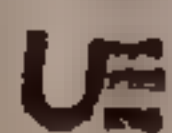
395\$ + 18 000 рублей

визы и документов,

в А к сотрудничеству

85-01-07

факс 9833



ЧЕЛОВЕКУ О ЧЕЛОВЕКЕ

# ЖИТЬ, НЕ СТАРЕЯ

Мы продолжаем знакомить вас с книгой Поля Брэга  
«Как сохранить ваше сердце здоровым».

## Важно сохранить низкий уровень холестерина

У каждой цивилизованной нации опасность сердечных атак заключается в неправильном питании. Величайшие медицинские авторитеты заявляют об опасности высокого уровня холестерина в крови. И США приписывается «двойная честь» быть местом рождения «коронарных эпидемий». Как показывают исследования — один из каждых двух граждан США умрет от сердечного приступа.

Американцы любят пищу с высоким содержанием холестерина

Американские мужчины любят больше бифштексы, ростбифы, свинину и другие мясные продукты, а также сыры, мороженое, сливки, молоко, масло, яйца, сметану, конфеты, жареный картофель, продукты, приготовленные на животном масле. Все эти любимые блюда американской диеты содержат преимущественно насыщенные и твердые масла, главным образом, животного происхождения. Они содержат много холестерина и, таким образом, поддерживают высокий уровень холестерина в крови.

В этой еде преобладают тяжелые или насыщенные жиры преимущественно животного происхождения. Эти жиры содержат большое количество холестерина и потому повышают его уровень в крови. Средний уровень холестерина намного выше безопасного, что предвещает сердечные болезни.

## Нормальный уровень холестерина

В крови обязательно должно содержаться определенное количество жиров и холестерина. Только избыток их представляет опасность. Вот почему надо поддерживать уро-

вень холестерина в крови нормальным. Как определить этот уровень? Оценить его можно только в сравнении с уровнем у людей тех стран мира, которые совершенно не знают сердечных заболеваний. С начала «коронарной эпидемии» в США медики досконально изучили этот вопрос и сошлись на том, что уровень холестерина в крови должен быть не выше 200 единиц (сейчас в США он составляет 230—260). Я считаю, что он должен быть в пределах от 120 до 180, и поддерживаю его таким.

## Пост — естественный путь понижения холестерина в крови

Я определяю у себя холестерин дважды в году, и если он превышает уровень 180, я голодаю от 3 до 7 дней, и он снова возвращается к прежнему уровню.

Голодание — прекрасный способ дать сердцу отдых. Вот почему я голодаю 24 часа каждую неделю на дистиллированной воде.

## Холестерин — барометр длины вашей жизни

Избыток холестерина укорачивает продолжительность жизни. Холестерин сам по себе безвреден. Он даже важен для многих жизненных процессов, и организм сам производит его как добавочное топливо в случае крайней необходимости. «Хол» — значит желчь, а «стерол» — жирный. Большинство поедаемых нами жиров перерабатывается в печени на холестерин и выделяется в виде желчи, которая позднее реабсорбируется в кровяное русло для распределения в ткани. Но когда наша диета перегружена холестерином, насыщенными животными жирами, а наши физические возможности снижены, и при этом не сжигается даже нормальный, не говоря уже об из-

бытке, холестерин, тогда кровяное русло закупоривается восковыми частицами холестерина. Установлено, что количество холестерина, отлагающегося в стенках сосудов артерий, находится в прямой связи с количеством холестерина в кровяном русле. Таким образом, вы видите, как засоряются артерии, когда уровень холестерина повышается до 270, 320, 380 и выше! Помните: количество холестерина в крови наглядно говорит о том, насколько вы рискуете заболеть коронарной болезнью. Это барометр вашей жизни.

## Как много жиров вы употребляете

Большинство людей ничего не знают о холестерине и спокойно поглощают несметное количество масла с хлебом, тортов, овощей и картофеля. Они пьют много пастеризованного молока и поглощают галлоны мороженого. Рыба, птица, яйца, стружки картофеля, бекоз, ветчина, пышки и соусы вливают жир в кровь. Очень мало людей знают, что высокий уровень холестерина — предвестник несчастья. Некоторые люди потребляют от 4 до 5 видов насыщенных жиров ежедневно и затем удивляются, откуда у них неприятности с сердцем.

Как я уже сказал, закупорка сосудов называется атеросклерозом. Он начинается не с возрастом, а с неправильным питанием. Вскрытие погибших в Корее солдат показало ошеломляющие результаты: 77 процентов американцев (средний возраст 22 года) уже имели атеросклероз. У корейцев и других туземцев, которые погибли в тех же условиях на том же поле боя, это заболевание обнаруживалось лишь у 11 процентов. Как известно, восточная диета бедна насыщенными жирами.

# К ВЕРШИНЕ ВЕРШИН

для марафона, призадумался: а не попробовать ли и я? Хотя и бабушка, которой пятьдесят, давно потеряла технику плавания, с детства сидевшая в седло велосипеда да еще со старыми

мышцами. — Размышляла я, — не думала же ты осилить это, когда пришла и решила, что тебе больше не

делю, вечером бегаю по 10—15 км 4—5 раз в неделю. Параллельно много занимаюсь специальными упражнениями, укрепляющими позвоночник, соблюдаю режим питания, еженедельно голодаю по од-

С апреля и своим тренировкам по бегу и плаванию добавляю воскресные трениров-

здоровых молодых ребят и подумала: «Куда тебя несет, старую бабу!» С этими мыслями и бросилась в воду. Обожгло! А впереди четыре круга по 500 м. Плыву брасом, ровно, предпоследней. После двух кругов, чаше всего, ничего. Подумала: неужели так медленно плыву? Все уже на велосипеде греются, а я все еще в воде. Так думала я, заканчи-

ствие в этом триатлоне прида-ло мне силы и уверенность. Чтобы отрезать все пути отступления, я заявила о своем решении участвовать в классическом триатлоне во всеуслышание.

Итак, как в старом лозунге: «Цели ясны, задачи определены. За работу, товарищи!» А работа предстояла не из легких. Составила примерную схему подготовки. Опять повторяю прошлогодний цикл тренировок: плаваю и бегаю, с апреля — воскресная езда на велосипеде. А чтобы подготов-ка шла надежней и все-



триатлон и родился. А последние эти смельчаки стали называть «железными людьми». И точно: чтобы одолеть всю дистанцию, включающую в себя плавание на 3800 м, велогонку на 180 км и классический марафон протяженностью 42 км 195 м, требуется поистине железная выдержка и хорошая физическая подготовленность.

Сейчас образована Международная Федерация триатлона. В 1996 году на Олимпийских играх на равных с другими видами спорта займет свое место и одна из разновидностей триатлона — олимпийский стандарт: 1500 м плавания + велогонка 40 км + бег на 10 км. Кстати, пользуется популярностью и «малютка»: 300 м плавание + велогонка 10 км + бег на 3 км. Классический же триатлон остается вершиной вершин.

Я в буквальном смысле слова заболела идеей покорить ее, прочитав в «Комсомольской правде» заметку Геннадия Швеца. Он так образно, эмоционально описал свою «схватку с триатлоном», что я, едва пробежав к тому време-

на по садившаяся в седло велосипедиста да еще со старыми трюками соприкоснувшись.

«Впрочем, — размышляла я, — а ведь не думала же ты осилить марафон, когда пришла к решению просто бегать, спасаясь от приближающейся старости. Попробуй».

Начала же я со сверхмарафонов. В апреле 1988 года в Одессе пробежала 100 км за 14:30, а в октябре, там же, суточный бег — 148 км. Это уже была заявка: раз сутки выдерживаю, можно замахнуться и на триатлон.

Но тут случилась беда. В декабре 1988 года только вернулась после очередного марафона в Ташкенте, попадаю в тяжелом состоянии в больницу с черепно-мозговой травмой: с крыши 8-этажного дома упала на голову сосулька. Состояние было тяжелое. Выписалась с диагнозом: органическое поражение центральной нервной системы. Тем не менее от мечты покорить триатлон не отказалась. Скорее, наоборот, осуществлением мечты решила доказать свое выздоровление.

Врачи еще держали на больничном, а я уже тренировалась: утром плаваю в бассейне по 1500 м 3—4 раза в не-

устанавливающим режим питания, ажнодельно голодаю по од-

С апреля к своим тренировкам по бегу и плаванию добавляю воскресные тренировки на велосипеде. Начала с 30 км и довела до 100. В мае 1989-го проехала на велосипеде 100 км в Серпухов со своими друзьями-единомышленниками и пробежала марафон. К этому времени понемногу начала восстанавливаться и техника плавания. В начале июня мне удалось триатлон по олимпийской программе (1500 м + 40 км + 10 км).

Это в Москве на Гребном канале в Крылатском проводил открытое первенство СКИФ (спортивный клуб института физкультуры). Я была второй среди женщин с результатом 3:40. А 23 июля в Минске рискнула на 1/2 классического триатлона (22000 м плавания, 90 км велогонка и 20 км бег). Уложились в 7:50.

Стартовало нас 20 человек. Температура воды была 13 градусов. Некоторые, заплатив стартовый взнос, так и не решились залезть в холодную воду. Посмотрела со стороны перед стартом на красивых

400 м. Показ предпоследней

думала: неужели но плыву! Все педе греются, воде. Так дума вая третий кру сам Бог велел том мне расси человек сошли, холода, некотор на берег, гре продолжали пл момент, когда ди мелькала од ка, и кто-то изр на-то плывет!»

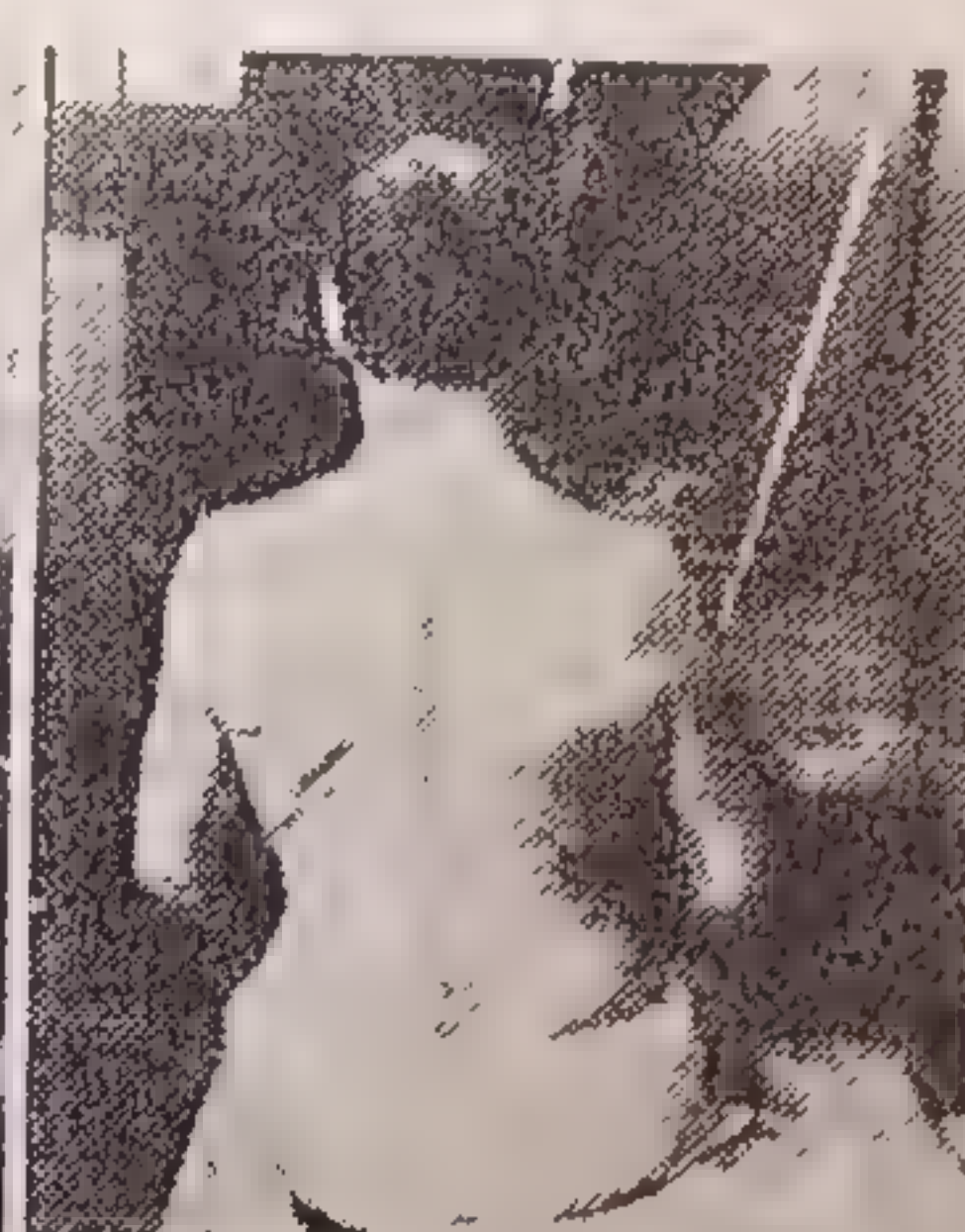
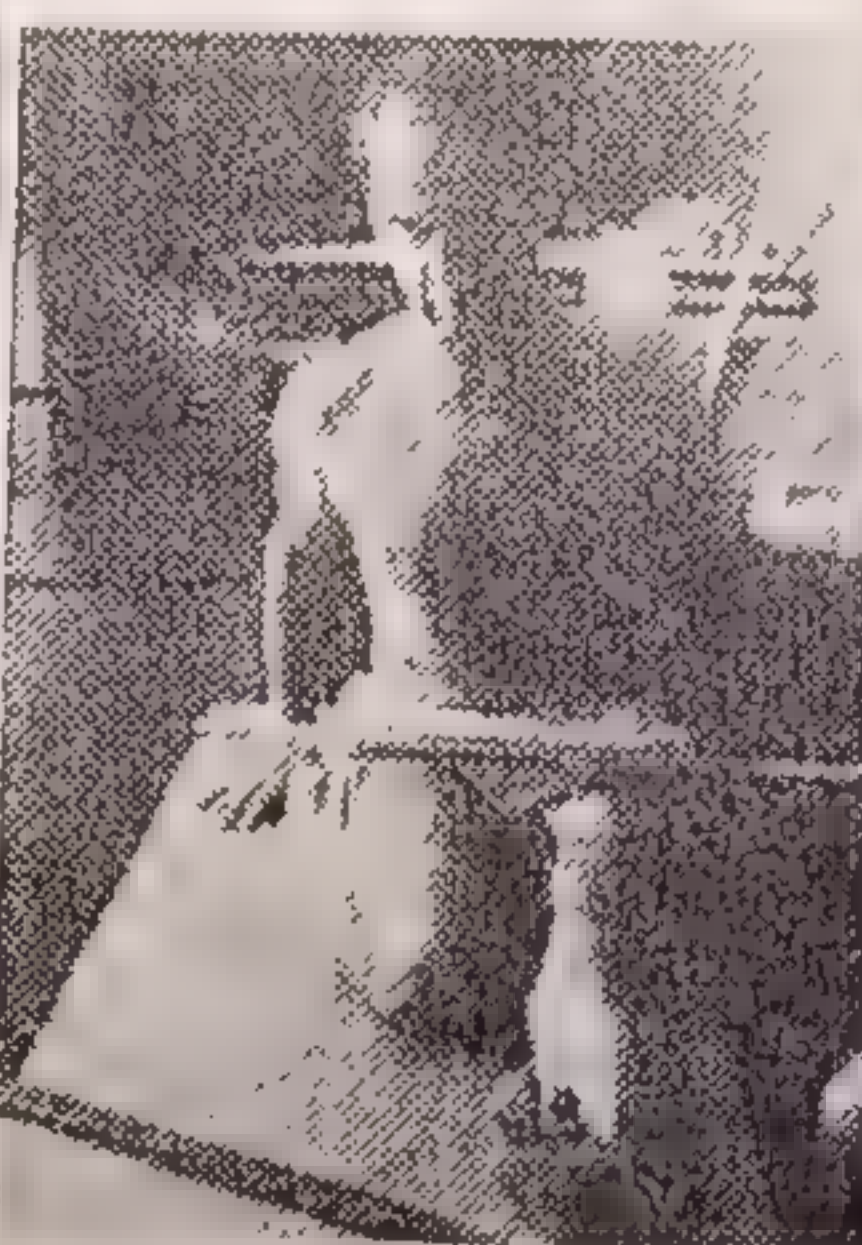
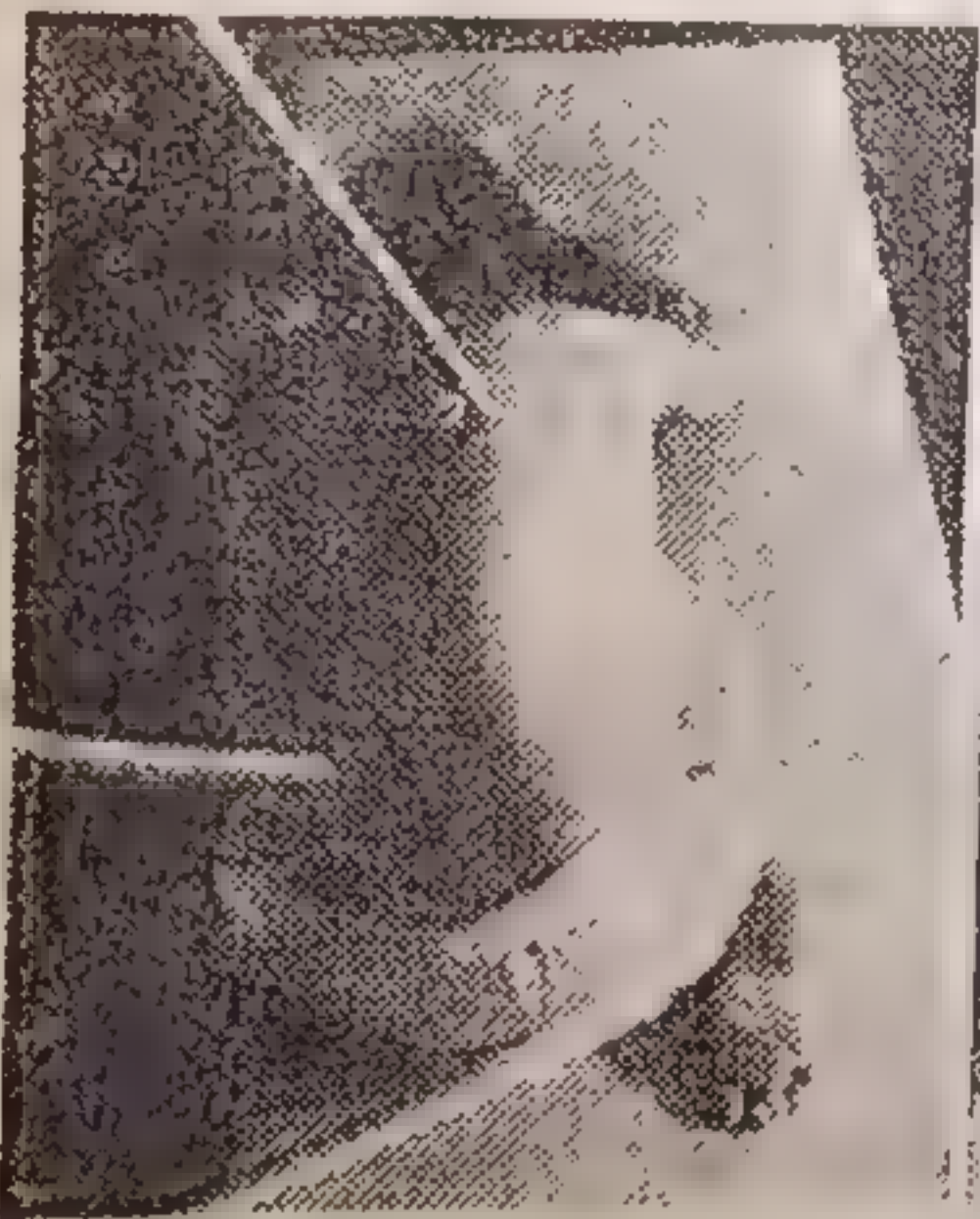
Когда подплы подняться само могла, ноги не д ла. Трудно был ся — зуб на зуб. Кто-то посадил м сипед и подтолк я зигзагом поехал круга согрелась, на пункте питани подкрепились. Зде сказали, что пль одной скоростью конца. Пока катил по 10 км, погода по нялась: то солнце. Особенно не вы надо было оставит на бег. Но пробеж ление легко — за 2

## ЙОГА ДЛЯ ВСЕХ

# Шаг к познанию

ИТАК, НА ПРОШЛОМ УРОКЕ, В СУББОТУ, МЫ НАЧАЛИ РАЗУЧИВАТЬ НОВУЮ ПОЗУ — ПАШИМОТТАНАСАНУ.

СЕГОДНЯ — ПРОДОЛЖЕНИЕ. ЗАНЯТИЯ ВЕДЕТ ДИРЕКТОР ПАРИЖСКОГО ИНСТИТУ



Основная трудность при выполнении этой позы заключается в том, что тело отклоняется в сторону вытянутой ноги. При этом ягодица отрывается от пола, одна половина спины образует горб, а другая как бы провисает (фото 1). Кроме того, пах одной ноги располагается выше паха другой ноги (в то

время как они должны находиться на одном уровне), а стопа разворачивается внутрь (фото 2). Все это разрушает гармонию позы и приводит к утрате эффекта.

Чтобы исправить эти ошибки, необходимо изменить биомеханику нашего тела. Как этого добиться? Вы уже знаете, что в йоге Айен-

гара используется количество самых разных вспомогательных средств. Вот и в этой позе на помощь нам придет специальное приспособление: плотное одеяло, сложенное в несколько раз, и сядьте на него так, чтобы на нем покоилась талия вытянутой ноги. Другой край одеяла до-





Впрочем, — размышляла я, — ведь же думала же ты осилить марафон, когда пришла к решению просто бегать, спасаясь от приближающейся старости. Попробуй!»

Начала же я со сверхмарафона. В апреле 1988 года в Одессе пробежала 100 км за 14:30, а в октябре, там же, суточный бег — 148 км. Это уже была заявка: раз сутки выдерживаю, можно замахнуться и на триатлон.

Но тут случилась беда. 8 декабря 1988 года только вернулась после очередного марафона в Ташкенте, попадаю в тяжелом состоянии в больницу с черепно-мозговой травмой: с крыши 8-этажного дома упала на голову сосулька. Состояние было тяжелое. Выписалась с диагнозом: органическое поражение центральной нервной системы. Тем не менее от мечты покорить триатлон не отказалась. Скорее, наоборот, осуществлением мечты решила доказать свое выздоровление.

Врачи еще держали на больничном, а я уже тренировалась: утром плаваю в бассейне по 1500 м 3—4 раза в не-

С апреля и своим тренировкам по бегу и плаванию добавляю воскресные тренировки на велосипеде. Начала с 30 км и довела до 100. В мае 1989-го проехала на велосипеде 100 км в Серпухов со своими друзьями-единомышленниками и пробежала марафон. К этому времени понемногу начала восстанавливаться и техника плавания. В начале июня мне удалось триатлон по олимпийской программе (1500 м + 40 км + 10 км).

Это в Москве на Гребном канале в Крылатском проводил открытое первенство СКИФ (спортивный клуб института физкультуры). Я была второй среди женщин с результатом 3:40. А 23 июля в Минске рискнула на 1/2 классического триатлона (22000 м плавание, 90 км велогонка и 20 км бег). Уложились в 7:50.

Стартовало нас 20 человек. Температура воды была 13 градусов. Некоторые, заплатив стартовый взнос, так и не решились залезть в холодную воду. Посмотрела со стороны перед стартом на красивых

предпоследней. После двух кругов частоту ныряния По-думала: неужели так медленно плыву? Все уже на велосипеде греются, а я все еще в воде. Так думала я, заканчивая третий круг, а четвертый сам Бог велел вытерпеть. Потом мне рассказали, что 12 человек сошли, не выдержав холода, некоторые выбирались на берег, грелись и опять продолжали плыть. Был такой момент, когда на водной глади мелькала одна моя шапочка, и кто-то изрек: «А женщина-то плывет!»

Когда подплыла к берегу, подняться самостоятельно не могла, ноги не держали — упала. Трудно было переодеться — зуб на зуб не попадал. Кто-то посадил меня на велосипед и подтолкнул. Говорят, я зигзагом поехала. Через два круга согрелась, остановилась на пункте питания и хорошо подкрепились. Здесь мне рассказали, что плыла я ровно, с одной скоростью с начала до конца. Пока катила 9 кругов по 10 км, погода постоянно менялась: то солнце, то дождь. Особенно не выкладывалась, надо было оставить силенки и на бег. Но пробежала на удивление легко — за 2 часа. Уча-

Валентина БИКЕТОВА. (Продолжение в следующем выпуске «ЗОЖ»).

Мне она «улыбнулась» за 14 часов 30 минут. Финиш был глубокой ночью. Страшно болели ноги, но душа пела. Эта «сотка» открыла нам дорогу к следующему этапу триатлона!

Но до одесского триатлона, в июне-июле, я успеваю попробовать свои силы в четырех триатлонах по олимпийской программе: в Москве на Битце (1000 м + 40 км + 12 км) — 3:10.49, в Тарту (1500 м + 40 км + 10 км) — 3:36.55, в Рыбном (900 м + 30 км + 12 км) — 3:02; и снова в Москве, в Крылатском (1500 м + 42 км + 10 км) — 3:34. Путь к одесскому триатлону был открыт.

Валентина БИКЕТОВА.

(Продолжение в следующем выпуске «ЗОЖ»).

## ЙОГА ДЛЯ ВСЕХ

# К ПОЗНАНИЮ СЕБЯ

УРОКЕ, В СУББОТУ, МЫ НАЧАЛИ РАЗУЧИВАТЬ НОВУЮ ПОЗУ — ТРИАНГ МУКХАНКАПАДА. ЗАНЯТИЯ ВЕДЕТ ДИРЕКТОР ПАРИЖСКОГО ИНСТИТУТА ЙОГИ ФАЕК БИРИА.



Основная трудность при выполнении этой позы заключается в том, что тело отклоняется в сторону вытянутой ноги. При этом ягодица отрывается от пола, одна половина спины образует горб, а другая как бы провисает (фото 1). Кроме того, пах одной ноги располагается выше паха другой ноги (в то

время как они должны находиться на одном уровне), а стопа разворачивается внутрь (фото 2). Все это разрушает гармонию позы и приводит к утрате эффекта.

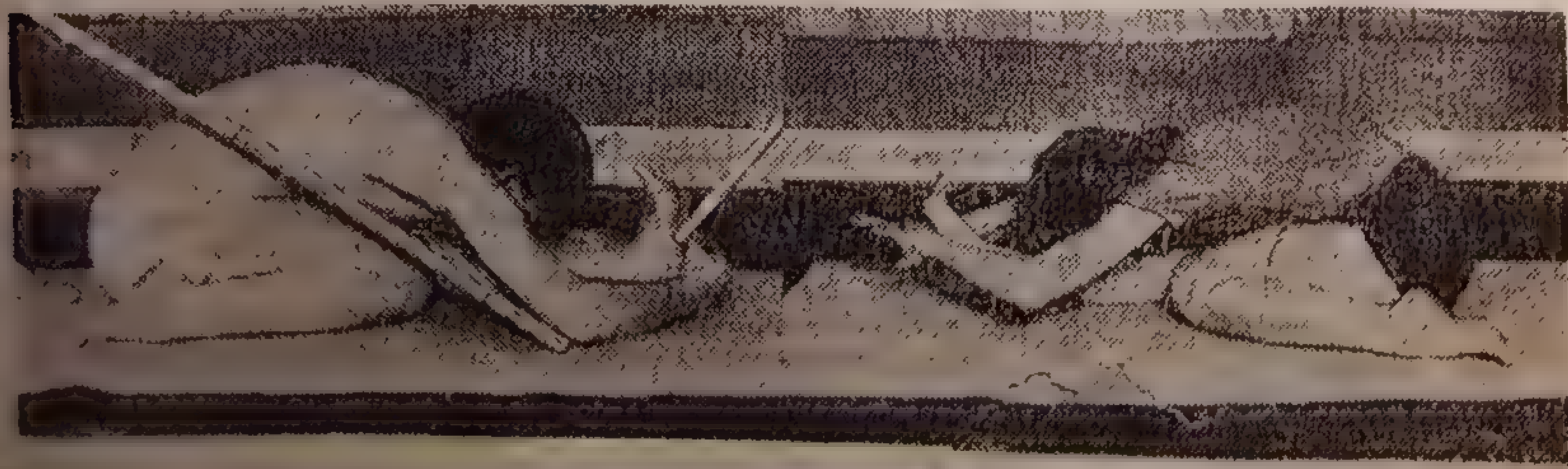
Чтобы исправить эти ошибки, необходимо изменить биомеханику нашего тела. Как этого добиться? Вы уже знаете, что в йоге Айен-

гара используется большое количество самых разнообразных вспомогательных средств. Вот и в этом случае на помощь нам придет нехитрое приспособление. Возьмите плотное одеяло, сложите его и сядьте на него так, чтобы на нем покоилась только ягодица вытянутой ноги. Передний край одеяла должен рас-

полагаться у конца ягодицы — бедро одеяла не касается (фото 3 — вид сзади, фото 4 — вид спереди).

Теперь выполняйте асану, следуя описанию, приведенному в предыдущем уроке (фото 5, 6, 7). Вы ощутите красоту, точность и гармонию настоящей Трианг Мукханкапада. Пашимоттанасаны.

Находясь в позе, будьте внимательны, чтобы не допустить наиболее распространенные ошибки — стопа вытянутой ноги не должна отклоняться ни влево, ни вправо, а локти следует держать не на полу, а на весу. При этом запястья и ладони должны находиться не на уровне пятки, а на уровне свода стопы (фото 8 — неправильное исполнение асаны, фото 9 — правильное).





# Выпускной

13

ноября 1992 г.

ПЯТНИЦА

№ 174 (13545)

Цена  
договорная

ГАЗЕТА ИЗДАЕТСЯ С 20 ИЮЛЯ 1924 г.

АЗАМИ ТВ



данье

...»

день мы задали всем  
вопрос:  
оцениваете выступ-

Валерий ГАЗЗАЕВ («Динамо»,  
Москва):

— В первом российском чемпионате выступали, как известно, команды трех прежних лиг. Тем не менее это не значит, что старожилы высшей лиги легко прошли новую для них дистанцию. Будущий чемпион московский «Спартак» проиграл, скажем, «Зениту»,

## СОБЫТИЯ И ЛЮДИ

### ДИПЛОМАТЫ ПО СИТУАЦИИ

Михаил Курявцев, вице-президент Федерации пауэрлифтинга Казахстана, станет полномочным представителем Грузии на конгрессе Международной Федерации пауэрлифтинга в английском городе Бирмингеме, где с 19 по 21 ноября состоится чемпионат мира. Своего человека Грузия просто не успевает отправить в Англию. И еще о спортивной дипломатии. В Москве приступает к своим новым обязанностям известный в Грузии спортивный деятель Валерий Чолария. Он назначен координатором по спортивным вопросам между Россией и Грузией.

ТВИЛИСИ.

Д. ДАВИТАШВИЛИ,  
наш корр. в Грузии.

### СТЕНА СРОДНИ БЕРЛИНСКОЙ...

Трагическим оказался футбольный матч национального чемпионата в Багдаде. Стена, окружавшая футбольный стадион, рухнула, двое погибли, семеро ранены. Об этом сообщило Франс Пресс из столицы Ирака. Инцидент

произошел в то время, когда толпа молодых людей пыталась штурмом проникнуть на переполненное сооружение. Стадион «Аш-Шааб», вмещающий 40 тысяч зрителей, был построен 35 лет назад.

М. ВЛАДИМИРОВА.

### ИЗ-ЗА ЧЕГО ШУМ?

Эта история началась в первых числах октября, а австралийцы месяц никак не могут успокоиться: как же, их любимого спортсмена — знаменитого мастера популярного на Зеленом континенте крикета Грегга Мэтьюза обидели! А дело вот в чем.

В журнале «Уимен'з дэй» появилась фотография этого спортсмена, сминающего в руке пачку сигарет «Бенсон и Хеджиз», более известных в нашей стране, как «ХБ». Тут-то все и началось! Австралийский чемпион не мог предполагать, какой отзыв вызовет его скромное действие на рекламном антитабачном снимке. Австралийский совет крикета оштрафовал спортсмена, а в ответ разразилась континентальная буря негодования в его защиту.

Мэтьюза лишили четверти процентов заработанных в этом году денег. Босс австралийского крикета Алан Кромптон сказал: «Контракты требуют не чернить спонсоров».

Кто прав? Кто виноват? Решать не только австралийцам. Рыночная экономика идет и в наш спорт.

### «ДАЙМЛЕР-БЕНЦ» ЖМЕТ НА КЛАКСОН

С чего это знаменитый немецкий автомобильный концерн «Даймлер-Бенц» вдруг озабочился проблемой спортивных допингов? Да оттого, что «Даймлер-Бенц» взялся быть спонсором немецких олимпийцев, а многочисленные «случаи», приключившиеся с пловцами, легкоатлетами и штангистами Германии, стали довольно основательно бить по репутации фирмы. Вот автомобильные магнаты и решили, как пишет выходящий в Штутгарте экономический журнал «ДМ», основать фонд, ко-

торый будет финансировать жесточенный допингконтроль спортсменов, и допингскандалы перестали бы им портить нервы.

Представитель концерна Маттиас Кляйнерт заявил: «Этим проектом наша компания хочет наглядно продемонстрировать, как экономика и спорт могут идти одним путем, соблюдая чистоту спорта. Мы рассматриваем допинг как обман. И если допинг окажется вседозволенным, «Даймлер-Бенц» тотчас же выйдет из игры».

НА ТВ ЖЕ ТЕМУ

ТЯЖЕЛАЯ АТЛЕТИКА  
ЛИССАБОН. Отменно дебютировали на европейском чемпионате представительницы СНГ. Наивысший успех выпал на долю Л. Григурко из Ивано-Франковска, ставшей чемпионкой в категории свыше 82,5 кг с суммой 217,5 кг. Причем украинская спортсменка установила европейский рекорд в рывке — 97,5 кг! Второе место в весе 56 кг заняла С. Адам из Новосибирска, а третьим призером в этой же категории стала москвичка Л. Петрушина. Наконец, еще одна представительница российской столицы — Людмила Абдулаева стала девятой в категории 52 кг.

### ТЕННИС

Москва. «Кубок Кремля» (турнир теннисистов-профессионалов серии АТФ с призовым фондом 348 тысяч долларов). С/к «Олимпийский». 11 ноября. Одиночный разряд. 1/16 финала. Джереми Бэйтс (Англия) — Марк Россе (Швейцария) — 4:6, 4:6. Оливье Дулейтре (Франция) — Андрей Медведев (Украина) — 3:6, 3:6. Кристо ван Ренсбург (ЮАР) — Микаэль Стадлинг (Швеция) — 6:4, 7:5. 1/8 финала. Карел Новачек (ЧССР) — Маркус Цокке (ФРГ) — 6:3, 6:1. Ян Симерник (Голландия) — Джилад Блюм (Израиль) — 6:3, 3:6, 4:6. Карл-Уве Штеб (ФРГ) — Никлас Култи (Швеция) — 6:2, 6:3. Ричи Ренеберг (США) — Седрик Пьолин (Франция) — 6:4, 0:6, 6:7 (1:7). Парный разряд. 1/16 финала. В. Флегл, К. Новачек (ЧССР) — Д. Поляков (Украина), Б. Станкович (ЧССР) — 7:6 (7:5), 6:7 (8:10), 3:6. В. Габричидзе (Грузия), А. Меркулов (Россия) — М. Горич (Италия), О. Рахнасто (Финляндия) — 7:5.

МУЖЧИНЫ. Одиночный разряд. А. Черкасов (Россия) — Д. Уитон (США) — 6:3, 6:4. ФИЛАДЕЛФИЯ. Во втором туре международного теннисного турнира «Вирджилия Слимз» с призовым фондом 350 000 долларов украинская спортсменка Е. Брюккес проиграла второй ракетке Ш. Граф (Германия) — 1:6.

АНТВЕРПЕН. На турнире Европейского сообщества с призовым фондом 1,1 миллиона долларов М. Штих (Германия) в «марафонском» поединке (длительность 138 минут) взял верх над С. Бруггера (Испания) — 7:6 (7:3), 3:6, 7:6 (9:7), а голландец Р. Крайчек — над канадцем Г. Коннелом — 6:3, 6:4.

АНТВЕРПЕН. Вслед за А. Волковым придется покинуть ворота этого бельгийского города и москвичу А. Чеснокову. В первом круге он проиграл шведу М. Ларссону — 3:6, 4:6.

### ВОЛЬНАЯ БОРЬБА

НЬЮ-ЙОРК. Сборная Беларуси по вольной борьбе победила в проведенном в американском городе Тулсе товарищеском матче команду США — 21:17. Гости выиграли 6 поединков из десяти. Специалисты особо отметили победы двоих призеров Олимпиады-92 в Барселоне. Борец наилегчайшего веса из Гомеля В. Оруджев, бронзовый медалист Игр, одолел Дж. Банра в полулегком весе С. Смаля, который завоевал в Барселоне «серебро», взял верх над К. Кроссом.

### ШАХМАТЫ

ПАРИЖ. Практически все сильнейшие шахматисты мира приехали в эти дни на турнир во французскую столицу, который проходит по системе «пар» с призовым фондом миллион франков.

Регламент соревнований нестрогий: игра идет по олимпийской системе. Партинеры встречаются из двух партий («блиц» — 25 минут, «блиц» — 15 минут) и в случае ничейного исхода играют дополнительную партию (по 5 минут на партию).

Соперники встретятся с 1/16 финала.



день мы задали всем  
вопрос:  
оцениваете выступ-

Валерия ГАЗЗАЕВ («Динамо»,  
Москва):

В первом российском чемпионате по теннису команды трех регионов встретились. Тем не менее это не зна-  
чит, что старожилы высшей лиги легко прошли новую для них дистанцию. Будущий чемпион московский «Спартак» проиграл, скажем, «Зениту», не удержавшемуся в группе сильнейших. Мы, в свою очередь, потерпели поражение от «Факела», который тоже покинул высшую лигу. Такие неудачи легче всего было, конечно, объяснить несовершенством системы — мол, все равно на втором этапе эти очки пропадут. Однако на самом деле именно в таких матчах у футболистов появлялась возможность играть спокойно, показывать все свое умение. И они часто ее не упускали.

Перед нашей командой были поставлены две задачи: вы, максимального достижения — завоевания золотых медалей — добиться нам не удалось. Помешали многочисленные объективные и субъективные причины, о которых коротко не расскажешь. А вот задачу-минимум мы решили — заняли третье место и вышли в третий круг Кубка УЕФА.

(Окончание на 3-й стр.)

Фото А. Федорова.

ресных футболистов, тем не менее самых добрых слов в первую очередь заслужили вратарь Хапов, защищавший ворота во всех матчах, защитники Джигоев и Денисов, вся средняя линия — Касымов, Те-  
деев, Исаев, Сулейманов.

## И.ЛЕТОВ НЕТ!

И все же игра получилась интересной. Дело не в том, что Оливье старательно сопротивлялся, скорее, Андрею хотелось показать себя перед мо-  
скими зрителями во всей славе. Ему это удалось. Он великолепно подавал, асси почти все.

ре, а точнее, об одном теннисисте олимпийском чемпионе швейцарце Марке Россе. Он играл с англичанином Джерми Бейтсом. Неплохой, между прочим, теннисист. Трудно сейчас вспомнить, но что-то там он натворил на нынешнем Уимблдонском турнире, что на какой-то миг заставило заговорить о нем все английские газеты. Выиграл у кого-то из звезд. Но здесь против Россе Бейтс выглядел примерно так же, как и Дулейтре перед Медведевым. Длинный, словно весь на шарнирах, Марк буквально подавил соперника своей подачей, которая, безусловно, одна из сильнейших.

При этом Россе не забывал про разные свои штучки, которыми отличается на корте. Он умудрился поранить пальчик и долго потирал его. Он всплескивал руками при своих ошибках, что-то бормотал себе под нос, и вообще на его лице отражалась вся гамма переживаний, связанных с игрой.

Честное слово, только ради того, чтобы увидеть игру Россе и Медведева, зрителям стоило бы прийти в «Олимпийский». Разумеется, есть матчи малоинтересные, есть скучноватые игроки, но сверкают и звезды. Они демонстрируют прекрасный теннис. И так будет во все дни турнира. Но, увы, «Олимпийский» не резиновый. Вряд ли вам достанется местечко под его сводами в субботу и в воскресенье.

А. КОРШУНОВ,  
Л. САПРОНОВ.

Другие материалы — на 4-й странице.

С чего это знаменитый немецкий автомобильный концерн «Даймлер-Бенц» вдруг озабочился проблемой спортивных допингов? Да оттого, что «Даймлер-Бенц» взялся быть спонсором немецких олимпийцев, а многочисленные случаи, приключившиеся с пловцами, легкоатлетами и велосипедистами, ставили довольно основательно. Бить по репутации фирмы. Вот автомобильные магнаты и решили, как пишет выходящий в Штутгарте экономический журнал «ДМ», основать фонд, ко-

торый будет финансировать ужесточенный допингконтроль спортсменов, и допингскандалы перестали бы им портить нервы.

Представитель концерна Маттиас Кляйнерт заявил: «Этим проектом наша компания хочет наглядно продемонстрировать, как экономика и спорт могут идти одним путем, соблюдая чистоту спорта. Мы рассматриваем допинг как обмен. И если допинг окажется вседозволенным, «Даймлер-Бенц» тотчас же выйдет из игры».

## НА ТУ ЖЕ ТЕМУ...

Коварный-коварный. Вредный-вредный. Уж сколько на нем народу попадалось! И все оспаривали результаты допингконтроля. Зовут его кленбутерол. И он недавно был внесен в список запрещенных препаратов. Сначала Катрин Краббе была возмущена несправедливым отношением к себе. Не знала, что кленбутерол — допинг. Теперь два английских тяжелоатлета, кстати, изгнанных из Барселоны за «употребление», Эндрю Дэвис и Эндрю Сэнстон, тоже возмущены. Анализ, взятый неожиданно на тренировке, показал наличие кленбутерола. Сразу заскулили: дескать, один лечился от астмы, второй пытался облегчить дыхание при помощи лекарств, ибо не дышалось. В отличие от немецкой федерации легкой атлетики, английские тяжелоатлетические боссы подошли и проделкам подопечных без особой строгости. Вроде раз спортсмены не знали, что препарат внесен в список запрещенных, то и наказывать их — грех.

Н. КАЛУГИНА.

## ТРАГЕДИЯ НА ШОССЕ

Конец сезона у тольяттинской «Лады» получился печальным, хотя причина и лежит вне футбольного поля. После блестящей победы над одноклубниками из Димитровграда — 5:0, выступающими в чемпионате России в первой лиге, «РАФ» команды повез в аэропорт судей встречи Чехова и Боголюбова. Их сопровождал администратор «Лады» Залаяев.

Обгоняя «Жигули», микроавтобус попал на скользкое

место, его занесло и бросило на полосу встречного движения, лоб в лоб с КамАЗом. Водитель «Рафика» погиб на месте. Главного судью Чехова из Владикавказа выбросило через лобовое стекло. Не приходя в сознание, он скончался в больнице. Не избежали тяжелых травм и Залаяев с Боголюбовым.

С. ВОЛКОВ,  
наш корр. в Самаре.

ТОЛЬЯТИ.

## ГЛАВНОЕ — НЕТ ГЛАВНОГО...

В прошлую субботу за несколько часов до отъезда футболистов киевского «Динамо» во Львов на матч первенства Украины с «Карпатами» стало известно, что решением совета ФК «Динамо» (Киев) Анатолий Пузач освобожден от должности главного тренера, а его обязанности временно возложены на начальника команды Йозефа Сабо.

## ...И ОН ПОЯВИЛСЯ

Когда верстался номер, стало известно, что 54-летний Олег Базилевич избран главным тренером национальной сборной Украины по футболу, а олимпийскую команду страны возглавит 46-летний Владимир Мунтян. Такое решение принял исполком Федерации футбола Украины.

(Укринформ — ТАСС).

## НЕТ КОЗЫРЕЙ — СУДЬЮ БЕИ?

Такого ветераны футбола, заседающие в контрольно-дисциплинарном комитете Российского футбольного союза, припомнить не могли. После матча ростовского СКА с командой «Автотор-Олаф» из Владикавказа хорошо судившего арбитра В. Сорокина побили. И кто? Капитан хозяев поля Губаз и его партнер Куприянов. Еще два удара ногой в пах нанес судье «неизвестный», замеченный, однако, после игры в раздевалке армейцев.

КДК, внимательно разобравшись в чрезвычайном происшествии, согласилась с решением команды СКА, которая

ходатайствовала о дисквалификации, как и положено по дисциплинарному кодексу, Губазу и Куприянову на пять календарных игр будущего сезона каждого. Кроме того, оба условно дисквалифицированы на весь 1993 год.

Оштрафован на 50 тысяч рублей армейский клуб, не обеспечивавший должного порядка в подтрибунных помещениях и в раздевалке своей команды, где находился «неопознанный» хулиган. Стадион СКА дисквалифицирован на три стартовые игры календаря будущего года и условно на весь сезон.

## Кто не успел, еще не опоздал...

На некоторых почтах продолжают оформлять подписку на «Советский спорт» на новый год с доставкой газеты на дом с будущего января. Всех адресов, по причине еще остающейся необязанности державы нашей, не имеем, но знаем, что на встречу вам и нам пошли почтовики в Татарстане, Ростовской области, а ряде других мест. И, возможно, как раз на той почте, что у вас под боком. Вы можете проехать это сами в ближайшем почтовом отделении. А нет, так еще есть возможность оформить доставку на дом «Советского спорта» начиная с февраля.

«сервис», к. Кроссом. ШАХМАТЫ. ПАРНИК. Практически все сильнейшие шахматисты мира приехали в эти дни на турнир во французскую столицу. Проходит турнир «Трофи Индустрии» шахматам «Трофи Индустрии» с призовым фондом в миллион франков. Регламент соревнований жесткий: игра идет по олимпийской системе. Партнеры встречаются между собой в «длинных» матчах из двух партий (на каждую партию отводится по 25 минут). В случае ничейного исхода играется дополнительный блиц (по 5 минут на партию каждому).

Соперники вступили в борьбу с 1/2 финала. Вот как завершились поединки: Е. Бареев — А. Карпов (оба — Россия) — 1:1, 1:0, А. Юсупов — В. Савлов (оба — Россия) — 1,5:0,5, В. Ананд (Индия) — М. Адамс (Великобритания) — 1:1, 1:0, А. Широв (Латвия) — В. Гельс — 2:0, В. Тим — Ю. Полгар (Венгрия) — 2:0, Я. Тим — Ю. Полгар (Голландия) — 2:0, Г. Камский (США) — Н. Лотье (Франция) — 1,5:0,5, Л. Полукаевский (Россия) — Н. Шорт (Великобритания) — 2:0, Г. Каспаров — В. Крамник (оба — Россия) — 1,5:0,5. Четвертьфинальные пары выглядят следующим образом: Бареев — Юсупов, Ананд — Широв, Полгар — Камский, Каспаров — Полукаевский.

## ФУТБОЛ

### ОТБОРОЧНЫЕ МАТЧИ ЧЕМПИОНАТА МИРА

Албания — Латвия — 1:1. Голы: Кепз (69) — у Албании; Алексеев (3) — у Латвии. Сборная Латвии играла в таком составе: Каравасев, Глодой, Спрогис, Булдере, Иванов, Глазов (Попов, 46), Шевляков, Алексеев, Страдинь, Линардс, Астафьев.

Группа 3		И	В	Н	П	М	О
Ирландия	3	2	1	0	6	-2	3
Литва	3	1	3	1	4	-1	3
Сев. Ирландия	3	1	2	0	5	-2	4
Испания	3	1	2	0	5	-2	4
Дания	3	0	3	0	6	-2	4
Латвия	3	0	4	0	6	-1	4
Албания	3	1	1	1	5	-2	4

Израиль — Швеция — 1:3. Голы: Банин (42) — у Израиля; Лимпар (37), Далин (58), Ингесон (75) — у Швеции.

Группа 6		И	В	Н	П	М	О
Швеция	3	3	0	0	6	-1	6
Болгария	3	2	0	1	5	-2	4
Австрия	3	2	1	0	1	5	-4
Чехия	3	1	0	1	2	-3	2
Италия	3	2	0	0	2	0	-4
Нидерланды	3	0	0	2	3	-8	0

## БАСКЕТБОЛ

МАНЧЕСТЕР. Второе поражение в отборочном турнире (группа «С») чемпионата Европы-93 по баскетболу потерпела сборная России. Она уступила команде Великобритании — 71:75.

Наши баскетболисты из четырех отборочных матчей сумели выиграть только два. Теперь особое значение для них имеют две заключительные игры в Москве: 14 ноября с болгарской сборной и 18-го — с датской. А сейчас в этой группе вперед вышли баскетболисты Великобритании и Болгарии — по 3 победы.

Результаты остальных встреч, состоявшихся в среду:

ГРУППА «А»: Чехословакия — Турция — 84:90. Бельгия — Голландия — 70:54. ГРУППА «В»: Польша — Португалия — 90:89. ГРУППА «С»: Болгария — Дания — 115:90. ГРУППА «Д»: Румыния — Швеция — 91:77.

## ХОККЕЙ

ЧЕЛЯБИНСК. Миром завершился последний матч уральского турне олимпийской сборной России, игравшей со сборной Урала 1:1.

Рассказ о 2-м матче — на 3-й странице.

## Итого 45-го тура

«Спортпрогноз»

(7—8 ноября).

Допущено: 750.826 в 12 часов. Угадано: 13 исходов — 1:1 — по 3.825 руб., 12 исходов — 2.197 — по 100 руб., 11 исходов — 13.557 — по 10 руб.

## Итого специрано

«С-8» «Спортпрогноз»

(3—5 ноября).

Допущено: 942.785 в 12 часов. Угадано: 13 исходов — 1:1 — по 3.825 руб., 11 исходов — 18 — по 31.426 руб.

Всего: 13 исходов — 1:1 — по 3.825 руб., 11 исходов — 18 — по 31.426 руб.

«Советский спорт»

ИТАР — АСС.



— Пожалуйста. Макробиотика относит ее к заболеваниям, связанным с застоями на уровне легких, то есть органов, функции которых стимулируются острым вкусом. Выбирая из Янь-продуктов наиболее острые, можно энергетически обессилить опухоль, острым вкусом продуктов активизировать работу органов уровня легких, а чай с имбирем (о нем я говорила в нашей беседе в среду) будет воздействовать на болезнь с биохимической позиции горького вкуса. Например, камни в почках в таком случае надо как можно больше потреблять поваренной соли и жирной пищи.

же опасно, ибо может возникнуть расширение почек и они не смогут выполнять свои функции.

— Это правильно. И еще я говорила, что лучше употреблять не поваренную, а морскую соль. Но если камни в желчном пузыре, то ни морская, ни поваренная соль, ни имбирь не помогут. Очистку желчного пузыря, как и печени, проводят соком лимона — об этом я говорила в выпуске «ЗОЖ» от 27 марта. В пищу следует вводить больше кислой капусты, кислых овощей, соков. Застой вокруг сердца изгоняйте с помощью пищи с горьковатым вкусом, поджаренной. Я имею в виду то, что, прежде чем есть, поджаривайте зерна, крупы, хлеб, рис. Больной желудок, селезенка и поджелудочная железа требуют пищу нежную. Это каши с отрубями, тыквы, сушеные фрукты, отварные овощи.

— Спасибо. Очень ценные советы.

— С удовольствием продолжу их. В следующей беседе мы поговорим о трех последних степенях загрязнения организма.

И. КОЧЕТКОВА.

ствуют, либо дополняют друг друга. Поэтому лекарства, наиболее благоприятные для одних органов, вредны для других. Вот почему надо избегать по возможности симптоматического лечения лекарствами.

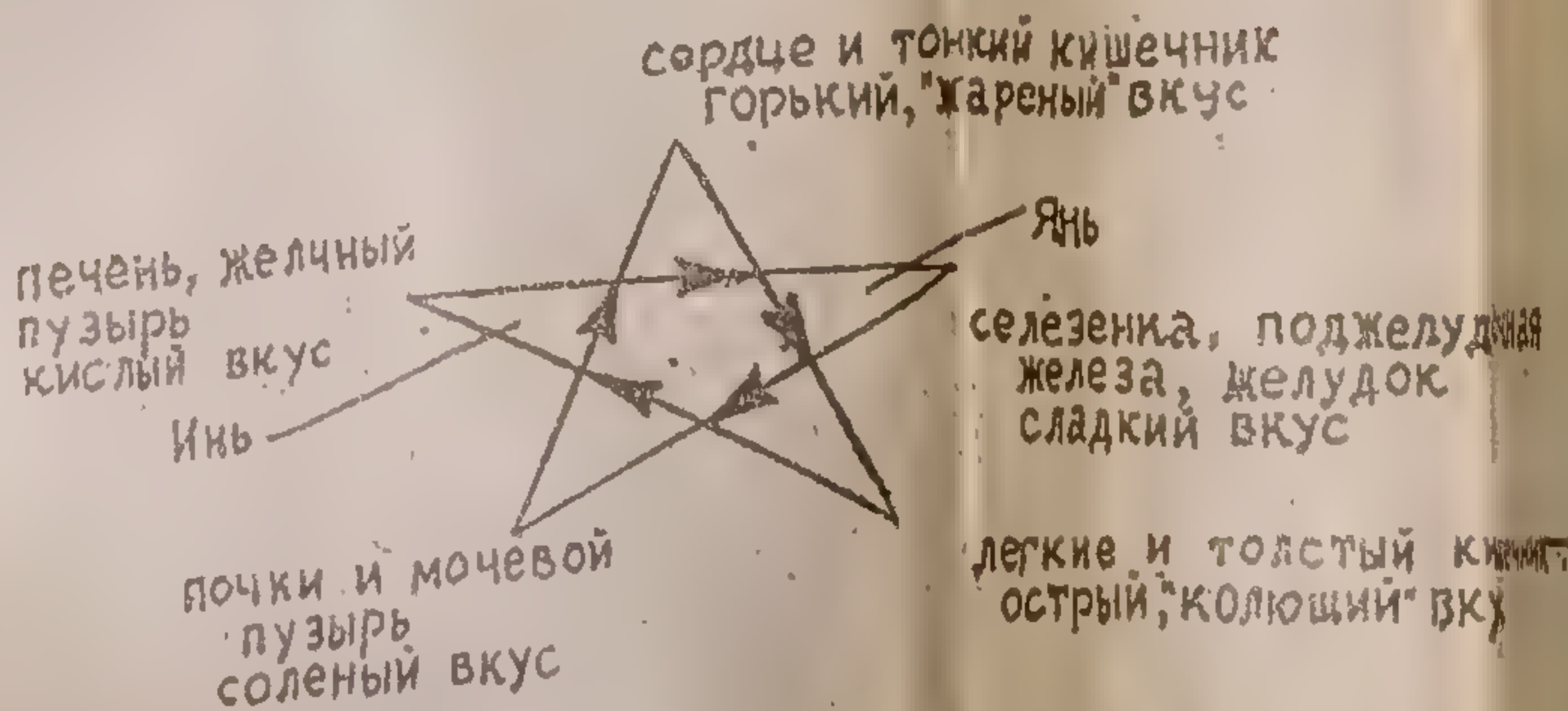
— Но это, наверное, невозможно?

— Почему? Если в какой-то части тела застой, откажитесь от жирных продуктов, животных белков, молочного, от маслянистых продуктов даже животного происхождения. И строго соблюдайте макробиотический режим питания.

— Давайте конкретней. Возьмем, к примеру, любое заболевание. Скажем, киста молочной железы.

щи — они способствуют образованию камней. Процесс этот ускоряется при употреблении бульонов, молочных продуктов, животных белков.

— Но вы же говорили раньше, что есть мало соли — то-



В ГОСТИНОЙ «ЗОЖ»

## МИР АЭРОБИКИ

Знакомьтесь: Ивонн Лин — автор и инструктор обширного курса по аэробике. Она занимается спортом с 15 лет. Ивонн жи-

вально фанатиками, когда начинают заниматься аэробикой или другим видом спорта. Они не едят, не выпивают, в компаниях. Каждый день —



# ЗДОРОВЫЙ ДИМЗ ЖИЗНИ



фическое изображение, как на рисунке, энергетической цепи своего тела, функционирующей в соответствии с тем, что и какого вкуса вы съели.

Внутри звезды стрелочками указаны направления движения энергии. Поднимающаяся часть цикла — Инь, нисходящая — Янь. Фазы — противоположные. Это понятно?

— Пока не очень. Поясните.

— Ну вот, к примеру, некое лекарство стимулирует работу печени и желчного пузыря, сейчас же в противовес это же лекарство уменьшает активность селезенки и желудка. Если симптоматично лечить легкие и толстую кишку, это

морская. Печень и желчный пузырь подвергаются влиянию кислого вкуса — вспомните очистку печени соком лимона. На сердце и тонкие кишки влияет горький вкус. Селезенка, поджелудочная железа и желудок подвергаются действию сладкого вкуса. Легкие и толстая кишка — острого.

— Значит, чтобы энергия правильно циркулировала в организме, чтобы все функции органов выполнялись правильно, нужно присутствие в пище всех пяти вкусов и причем в нужном количестве?

— Да, ибо нет единого лекарства, так как все функции различны и либо противобор-

— Пожалуйста. Макробиотика относит ее к заболеваниям, связанным с застоями на уровне легких, то есть органов, функции которых стимулируются острым вкусом. Выбирая из Янь-продуктов наиболее острые, можно энергетически обессилить опухоль, острым вкусом продуктов активизировать работу органов уровня легких, а чай с имбирем (о нем я говорила в нашей беседе в среду) будет воздействовать на болезнь с биохимической позиции горького вкуса. Или, например, камни в почках. В этом случае надо как можно меньше потреблять поваренной соли и жирной пи-

## ИНСТИТУТ ЧЕЛОВЕКА

# ИНЬ И ЯНЬ — ТАИНСТВА ЖИЗНИ

Сегодня Надежда Семенова продолжает свой рассказ о четвертой степени загрязнения организма, начатый в среду.

— В манускриптах древних макробиотов подчеркивалась незыблемая связь всех органов нашего тела с помощью циркулирующей энергии. Инстинктивно энергию продуктов питания организм человека воспринимает на уровне вкуса. Передавая энергию пищи от органа к органу по цепочке, организм преобразует ее. Наша энергетическая система тела состоит как бы из пяти элементов, представляющих единую цепочку. Сложите эту цепочку в пятиконечную звезду. Вы получите гра-

повредит печени и желчному пузырю. Если лечить почки и мочевой пузырь, повредите сердцу и тонким кишкам.

— Мы знаем пять органов чувств и пять различных вкусов пищи — горький, сладкий, соленый, кислый, острый, которые соответствуют этой схеме. И, насколько я поняла, функции различных органов зависят от этих вкусовых свойств?

— Да. Функция почек и мочевого пузыря — от употребления соли; соль нужна, но в малом количестве и лучше

ствуют, либо дополняют друг друга. Поэтому лекарства, наиболее благоприятные для одних органов, вредны для других. Вот почему надо избегать по возможности симптоматического лечения лекарствами.

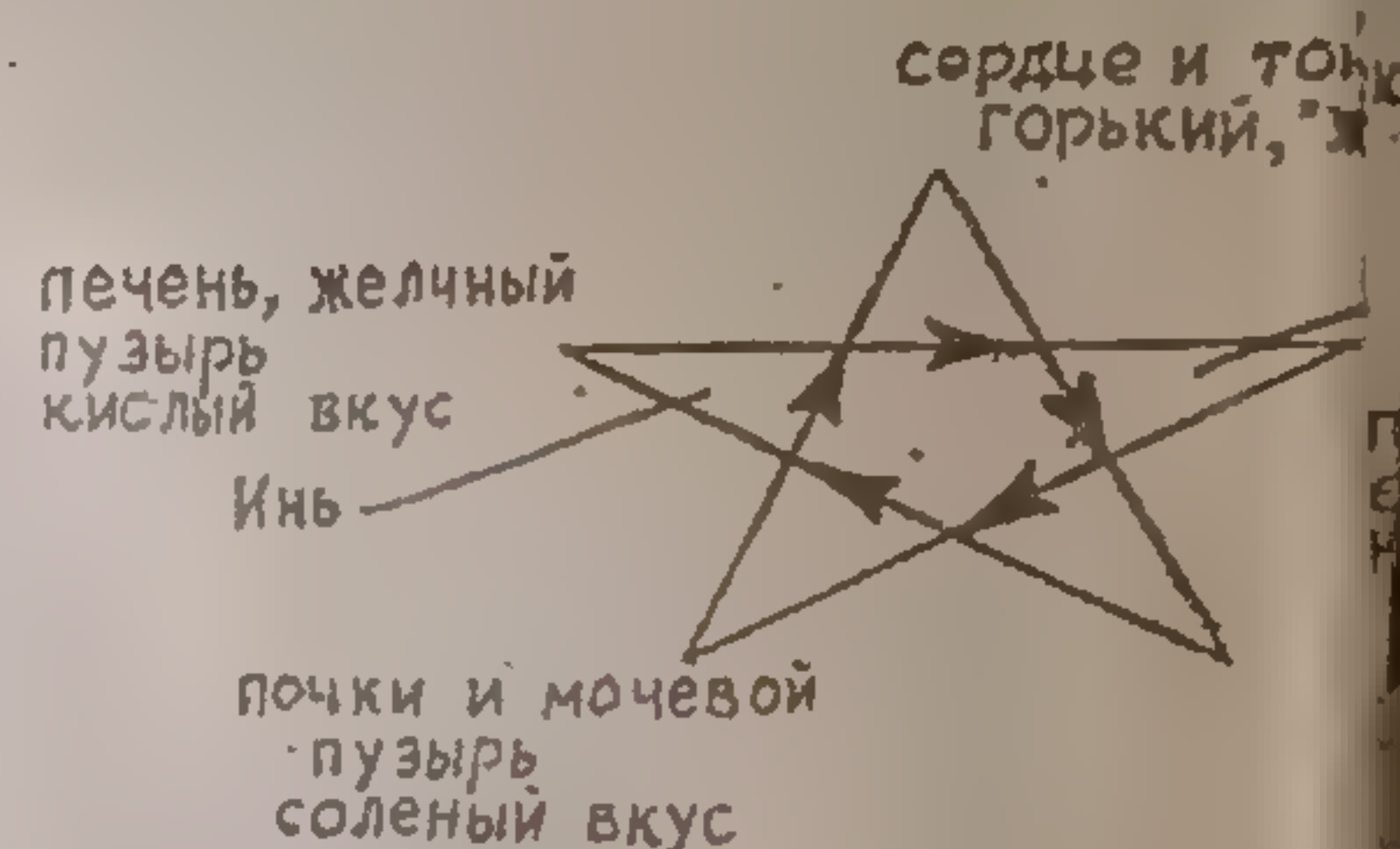
— Но это, наверное, невозможно?

— Почему? Если в какой-то части тела застой, откажитесь от жирных продуктов, животных белков, молочного, от маслянистых продуктов даже животного происхождения. И строго соблюдайте макробиотический режим питания.

— Давайте поконкретней. Возьмем, к примеру, любое заболевание. Скажем, киста молочной железы.

щи — они способствуют образованию камней. Процесс этот ускоряется при употреблении бульонов, молочных продуктов, животных белков.

— Но вы же говорили раньше, что есть мало соли — то-



## ОКНО В МИР

В издательстве «Молодая гвардия» выходит (впервые на русском языке) книга знаменитого натуропата Г. Шелтона «Основы правильного питания» (или, говоря по-научному, «Ортотрофия»). Эта книга одинаково занимательна и полезна для всех. Она в равной мере рассчитана и на специалистов, и на массового читателя.

В самом деле, разве не интересно узнать в конце концов, «Сколько мы должны есть» или «Как наслаждаться пищей»? (Это — из оглавления). Но интерес к книге этим не исчерпывается. Если вы хотите сэкономить на лечении зубов, то и здесь найдете в высшей степени практический совет.

Сегодня мы публикуем одну из весьма любопытных глав его книги.

# ГЛАВНАЯ ЕДА

Я не согласен с теми, кто настаивает, что утренняя еда должна быть главной. Чтобы пищеварение проходило нормально, почти все внимание организма должно быть уделено этой работе. Кровь приливает в большом количестве к пищеварительным органам. И органы производят расширение кровеносных сосудов, чтобы обеспечить дополни-

работы. Однако неправильно, что пищеварительные органы отдыхали ночью. Более того, настоящий голод не создается ночным отдыхом, а есть тяжелую пищу при отсутствии голода — значит, идти против первого закона трофологии. Кроме того, усвоение пищи, съеденной утром, должно зависеть от работы других органов. Мы можем заставить наш ум и мускулы работать, но не можем отвлечь кровь

## В ГОСТИНОЙ «ЗОЖ»

# МИР АЭРОБИКИ

Знакомьтесь: Ивонн Лин — автор и инструктор обширного курса по аэробике. Она занимается ею 15 лет. Ивонн живет в Стокгольме и преподает свой курс примерно 4 тысячам жителей, которые регулярно посещают ее студию. Вообще же в Стокгольме, как сказала Ивонн, наверное, порядка 3—4 тысяч спортивных студий по аэробике.

Ивонн 36 лет. Она очень симпатичная и увлеченная своим делом женщина. В Москву приехала для того, чтобы научить своему ремеслу... наших граждан. Собственно, это благое намерение и стало поводом для интервью.

— Вы хотите делать в России бизнес? Сейчас это модно и, видимо, перспективно. Не просто же так иностранные специалисты что-то открывают у нас — магазины, СП... Теперь вы пытаетесь внедрить новую аэробику.

важно фанатиками, когда начинают заниматься аэробикой или другим видом спорта. Они не едят, не выпивают в компаниях. Каждый день — только одни тренировки и тренировки. Эти люди психологически как бы разрушаются. Тренировки и успехи не делают их счастливыми. Может, у них, действительно, и красивое тело, но такие люди чаще разводятся, ибо их образ жизни какой-то ненормальный.

— Вы хотите научить наших людей вашей аэробике. Но ведь у нас тоже есть аэробные секции, системы, свои инструкторы. В чем отличие вашей аэробики от других? А может, вы просто хотите стать второй Джейн Фонда?

— Моя аэробика — для радости и удовольствия. В моем курсе и силовые упражнения, и упражнения на координацию, на гибкость...

Ивонн разработала комплекс фанкаэробики. Это уп-



...иногда ночью. Более того, ...и ночным отдыхом, а есть ...голода — значит, идти ...против первого закона трофо- ...логии. Кроме того, усвоение ...пищи, съеденной утром, долж- ...но зависеть от работы других ...органов. Мы можем заставить ...наш ум и мускулы работать ...и тем самым отвлечь кровь ...от желудка, но желудок не ...может заставить другие ор- ...ганы прекратить свою ак- ...тивность и послать кровь и ...нервную энергию к желудку.

Если пища дает энергию, то она может сделать это только после того, как она усвоена и абсорбирована. При нормальных условиях полное усвоение пищи как в желудке, так и в кишечнике требует от 10 до 16 часов. При работе, физической или умственной, требуется значительно больше времени. Поэтому пища, принимаемая утром, не может обеспечить энергией для дневной работы. Наоборот, необходимая для усвоения пищи часть энергии забирается у дневной работы. Любой, кто хочет испытать это на себе, может быстро убедиться в правильности этого положения. Достаточно пропустить утренний прием на несколько недель и наблюдать за результатами.

Утренний прием пищи лучше всего вообще пропустить. В крайнем случае, он должен состоять из апельсина или нежирного йогурта. Дневной прием должен быть очень легким, а вечерний самым большим и иметь место только после небольшого отдыха после работы.

Во время сна кровь и нервная энергия отвлекаются от мозга и мускулов. Внутренние органы получают кровь и значительную часть нервной энергии, и усвоение происходит без задержки. Этому же способствует отсутствие во сне страхов, беспокойства, волнений. Если же сделать полный прием пищи утром и днем, то появится дискомфорт при таком же приеме вечером. Три обеда за один день слишком много. Но это распространенная практика, особенно среди работающих. В результате они рано стареют и изнашиваются.

Несколько лет назад был проделан опыт: собаку накормили обычной порцией мяса и на несколько часов взяли на охоту за лисой. Потом собака была убита, а ее желудок вскрыт. Мясо было найдено в том же состоянии, что и во время еды. Другая же собака, получившая такой кусок, но оставленная дома для отдыха, полностью переварила мясо. Собака во время охоты использовала всю свою кровь и нервную энергию при беге. Пищеварение было вынуждено дожидаться своей очереди.

Несмотря на то что это хорошо известно, еще многие изображают из себя экспертов, советующих делать утром самый тяжелый прием пищи. Приводимые ими аргументы: а) организм после ночного сна лучше сможет переварить пищу, чем вечером, после дневной работы; б) съеденная утром пища обеспечит энергией на день. Действительно, у нас после ночного отдыха больше энергии, чем после дневной.

## АНШЛАГ НА «ГЛАДИАТОРАХ» РАЗРЕШАЛОСЬ ВСЕ

Екатеринбургу неймется. Космические цены в «комках», продовольственный перечень товаров, пресловутая потребительской корзины, отсутствие горячей воды в целых микрорайонах, а он придумал каких-то «гладиаторов» и заклеил афишами весь город. Две недели нагнетался рекламный бум.

О цирковой борьбе я много читал и слышал удивительные рассказы от старых мастеров. В 50-х годах ее окончательно запретили наши идеологи от культуры и спорта. Они посчитали, что цирковая борьба — это чистый обман честной публики, которая хочет правды, ничего, кроме правды.

«Гладиаторы», придуманные инструктором фирмой «Е.Т», Ассоциацией предприятий и Свердловской областной федерации ушу, — это дань старой любви уральцев к борьбе, ведь в Екатеринбурге жили и работали великие мастера дореволюционного и советского времени: дядя Ваня Лебедев и Шулъин. И все было «по-ста-

рому». Сейчас пошла мода на восточные единоборства. И организаторы решили устроить на арене цирка поединок борцов-профессионалов, разрешив им любые приемы: бокс, каратэ, дзюдо... Полный контакт! На вызов екатеринбургских мастеров откликнулась сборная Казахстана. На призы не поскупился организатор: кубки из самоцветной яшмы специально заказали и сделали ровно по числу победителей, изготовили и такой же формы командный кубок, только размером побольше.

Разные получились поединки. Очень красивые и такие, что публика не приняла. Но что примечательно: как бы ни изнемогал борец, ни один из них не попросил пощады у соперника, пять раундов (10 минут) стоял до конца. Не обязательно стоял, кое-кто падал и даже вылетал за борт арены, но поднимался и принимал стойку. Сборная Казахстана победила — 3:2. При местном судействе. М. АЗЕРНЫЙ.

ЕКАТЕРИНБУРГ.

...хотите научить наших людей вашей аэробике. Но ведь у нас тоже есть аэробные секции, системы, свои инструкторы. В чем отличие вашей аэробики от других? А может, вы просто хотите стать второй Джейн Фонда?

— Вы хотите делать в России бизнес? Сейчас это модно и, видимо, перспективно. Не просто же так иностранные специалисты что-то открывают у нас — магазины, СП... Теперь вы пытаетесь внедрить новую аэробику.

— Ни в коем случае! — воскликнула Ивонн. — Все, что касается бизнеса, — у меня предостаточно в Швеции и в Америке. — Ивонн для большей убедительности провела рукой поперек шеи и продолжала:

— У меня своя компания «Аэробик Эй Би», которая, помимо организации занятий, продает спортивную одежду и музыкальные кассеты.

Добавлю: кроме того Ивонн президент Европейской федерации аэробики и президент техкома Всемирной федерации аэробики, она научный консультант института физкультуры по аэробике и гимнастике в Стокгольме... Словом, большая «шишка» в аэробном мире.

И еще, как ни странно (странным — это по мнению Ивонн), у нее есть 5-летний сын Кристиан и муж Андыш — инструктор по подводному плаванию, вместе с которым Ивонн работает в секции парашютного прыжка (это такой вид парашютов) и мало того — возглавляет секцию.

— У вас, наверное, куча свободного времени, раз вы еще хотите завоевать Россию? — не удержалась я от вопроса.

— Вы не поверите, но за последние два года я имела 5 свободных дней.

— Тогда почему так рветесь еще и к нам?

— Мне кажется, русские женщины тяготеют к аэробике. К сожалению, я могу проводить у вас только семинары для инструкторов. На занятия для широкой аудитории у меня просто не хватает времени.

— У вас в студии в Стокгольме в основном женщины? — 75 процентов.

— Полные?

— Есть и такие. Но, по моим наблюдениям, у вас и в Америке гораздо больше полных людей, чем в Скандинавии.

— Кроме физической нагрузки для похудения необходима диета. Вы что-то рекомендуете своим студенткам в этом плане?

Ивонн несколько смутил вопрос:

— Я достаточно хорошо изучила быт вашей страны, и если скажу, какие рекомендации по питанию даю в своей студии, вашим женщинам трудно будет им следовать. Поэтому мой совет: не ищите каких-то особых диет. Даже если вы посидите на диете какое-то время, то потом все равно вернетесь к прежнему режиму. Обязательно откажитесь от жира и сахара в рационе. И не ешьте после 7 вечера. Для многих этого достаточно, чтобы похудеть.

— А вообще, — сделала Ивонн совершенно неожиданное заключение, — лучше быть толстой и счастливой, чем тонкой и несчастной. Я замечала, что многие люди становятся бук-

...хотите научить наших людей вашей аэробике. Но ведь у нас тоже есть аэробные секции, системы, свои инструкторы. В чем отличие вашей аэробики от других? А может, вы просто хотите стать второй Джейн Фонда?

— Моя аэробика — для радости и удовольствия. В моем курсе и силовые упражнения, и упражнения на координацию, на гибкость...

Ивонн разработала комплекс фанкаэробики. Это упражнения, напоминающие движения уличных танцоров, — но венькое направление. Еще одно новшество «бодискалптинга» — молодой вид спорта из рода аэробных.

«Бодискалптинг», как выяснилось, — это тоже силовая тренировка — с отягощениями или резиновым жгутом (Ивонн отдает предпочтение последнему). Ее отличие от бодибилдинга в том, что в ней предпочтение отдается не быстрому наращиванию мышц, а долгой проработке так называемых трудных мышц. Все это под музыку, с элементами хореографии.

— Отличное средство от остеохондроза, — добавила Ивонн. — Что же касается аэробики Джейн Фонда, то я знаю ее систему и знакома с ней лично. Это сильная и интересная женщина. Одно время я жила в Америке недалеко от Джейн. В те годы у Джейн уже была своя студия. Я понятия не имела об аэробике, но знала, что знаменитая кинозвезда проводит там какие-то занятия.

Однажды я пришла в студию Джейн. Естественно, пошла в класс, где самые опытные. После первого же занятия поняла, что такое аэробика.

Я кое-что переняла для себя из аэробики Джейн. Например, упражнения на развитие гибкости и силы. Вернувшись в Швецию, стала просто сама заниматься, а потом создала группы, и дело пошло...

— В Швеции есть такое понятие: здоровый образ жизни.

— В общем, есть. Но для меня это — аэробика, которая создает баланс между физическим и психологическим здоровьем. Аэробика пришла к нам из Америки. Она сразу стала популярной. Но тут было одно «но». Вместе с аэробикой пришел американский подход к тренировкам: занимайтесь каждый день, вы должны быть здоровыми. Особенно это отразилось на молодых девушках. Они стали есть только салаты и пить простую воду. Положительных эмоций при этом было мало — ведь тренировки аэробикой давались чуть ли не как зинская повинность.

Когда тренируешься для здоровья — не должно быть никакого насилия. Тренировки органически входят в вашу жизнь и следуют за ее течением. Именно такой аэробике я пытаюсь учить вас.

— Что для этого нужно?

— Хороший зал в хорошем месте. Пока я провожу семинары в спортклубе «Малахит» (это метро «Октябрьское поле», — прим. Ред.). Но там плохие условия. Если кто-то предложит лучше, с удовольствием воспользуюсь услугой.

И. МАСЛОВА.

## КОРОТКО

40 стран за четыре года пришлось пересечь на велосипеде французскому путешественнику Даниэлю Буассино, чтобы достичь Южного Китая. Вследом, 22-летний инженер из Парижа, прибывший в КНР на двух колесах, должен был еще и на велосипеде пройти величайшую китайскую реку Янцзы, чтобы оказаться в Шанхае. А вдобавок Буассино, стартовавший 17 апреля 1988 года с берегов Сены, намерен пропутешествовать восемь лет. Даниэлю в пути он зарабатывает тем, что пишет статьи и публикует фотографии в газетах и журналах тех стран, которые пересекает. Покорив Китай, он намерен вылететь на самолете в Японию, откуда продолжит путь по Сибири и Америке.



# Altius!



# Fortius!

# Женский спорт

августа 1992 г.

ПЯТНИЦА

№ 108 (13479)

Цена  
договорная

ГАЗЕТА ИЗДАЕТСЯ С 20 ИЮЛЯ 1924 г.



лем обыграв сборные Чехословакии, Китая и Испании, набирая каждый раз около ста или более очков.

Да, такие вот они, эти американцы, умеют себя подать, а заодно при этом и психологически воздействовать на соперников. Даже их выход на площадку обставлен как явление Христа народу. Тренер Тереза Грентц, в американских женских командах непременно женщина, появилась в зале перед нашей игрой в сверкающем блестящем зеленом пиджаке и белых брюках с великолепной прической, но строгим и ярким макияжем — главный герой спектакля.

А баскетболистки... Как величаво они выплывали в зал, как приветствовали публику, стараясь заранее заручиться ее симпатиями, как свысока поглядывали на соперниц. «Да, мы такие — самые-самые», — сквозило в каждом их шаге, в каждом жесте.

Вы же понимаете, что нет еще в нас этой респектабельности, этого куража. Наша команда вышла на площадку по-деловому, не привлекая всеобщего внимания, не создавая спектакль заранее. Да и чем хвастаться — поражение от кубинок, победа «на зубах» над сборными Италии и Бразилии. Но раздался свисток, началась игра, и тихо-тихо, вначале незаметно, а затем все более явно флер непобедимости стал сползать с американской команды.

Нет, американки не разучились вдруг играть в свой фантастический баскетбол, а наши спортсменки не стали в один миг все как одна «Мэджиками». Но что-то такое происходило на площадке, что уравновесило обе команды и наконец выдвинуло вперед нашу. К концу первого тайма она диктовала условия и держала в руках нити игры.

НА ИГРАХ  
ОЛИМПИАДЫ

УВЫ, ТОЛЬКО  
«БРОНЗА»

**БАРСЕЛОНА.** В решающем матче за «золото» в женском парном разряде на олимпийском турнире теннисисток встретятся дуэты из Испании и США. В 1/2 финала американки Мэри-Джо и Джиджи Фернандес играли с представительницами Объединенной команды Натальей Зверевой и Лейлой Месхи и добились нелегкой победы — 6:4, 7:5. Аранта Санчес-Викарио и Кончита Мартинес, горячо поддерживаемые экспансивными испанскими болельщиками, без труда расправились с Рэчел Мануиллан и Николь Провис из Австралии — 6:1, 6:2.

Таким образом, Зверева и Месхи стали бронзовыми призерками XXV Олимпийских игр.

**ОСЕЧКА В ПОЛУФИНАЛЕ**

**БАРСЕЛОНА.** Не зря вызвал сомнения относительно олимпийского новшества — полуфиналов — главный тренер сборной СНГ Александр Тарасков. Его подопечные не смогли использовать этот дополнительный шанс, проиграв в 1/2 финала серебряным призерам Игр в Сеуле норвежкам — 25:34 (11:12).

Теперь в матче за третье место они сыграют со сборной датчанок, соперницами которых были в полуфинале таиландки. Сборная Южнокореи всего один матч — 25:26 (11:17).

Матчи за «золото» и «бронзу» состоится 8 августа.

**МИМО КОРЗИНЫ**

**БАРСЕЛОНА.** Сборная СНГ по баскетболу проиграла полуфинальную встречу мужского олимпийского турнира сборной Хорватии — 74:75 (40:30) и теперь в матче за третье место встретится с победителем встречи США — Литва. Решающие два очка хорватам за 9 сек. до окончания основного времени со штрафных бросков принес Дражен Петрович.

Самым результативным в нашей команде был Александр Волков — 20 очков, 18 на счету Валерия Тихоненко, 13 — Сергея Базаревича. У сборной Хорватии самым результативным на площадке был Петрович — 28. Дино Раджа набрал 19 очков.

**ВЫЗЫВАЮТ НА  
БОЙ ЧЕМПИОНА**

**БЕЛГРАД.** Неожиданное продолжение получили слова чемпиона мира по шахматам Гарри Каспарова, произнесенные на пресс-конференции в Барселоне, где он дал сеанс одновременной игры для участников Олимпиады. «Хорошо, что Фишер возвращается в шахматы», — заявил Каспаров по поводу матча между Борисом Спасским и Робертом Фишером, который должен начаться 1 сентября. И добавил, что премиальный фонд в 5 миллионов долларов, предоставляемый «двум ушедшим на пенсию чемпионам», — самый большой в истории спорта.

На это заявление отреагировал организатор и спонсор матча между Спасским и Фишером, владелец фирмы «Югоскандин» Ездимир Васильевич. Он «бросил перчатку» Каспарову, предложив ему самому за шахматной доской показать, кто является настоящим чемпионом.

Организатор матча подчеркнул, что Роберт Фишер был великим спортсменом и чемпионом и он, без всякого сомнения, заслуживает национального премиального фонда. Если Гарри Каспаров желает сыграть 10 партий с Робертом Фишером, я ему сейчас официально предлагаю полмиллиона долларов за каждую партию. — заявил...

# Е Л И Ц О,

# я с у д ь б а, и м и т



# СУДЬБА, И МИГ



и обошла споткнувшуюся Олю. Удачи и трагедии. Они всегда вокруг нас и с нами.  
В. ГОЛУБЕВ.

Телефото В. Зуфарова, И. Уткина (ИТАР — ТАСС).

## СНИМИТЕ ШЛЯПУ, ГОСПОДА!

Мужчины, называющие себя баскетболистами, снимите шляпы перед этими женщинами. Они тоже играют в баскетбол. Но как! Пусть их прыжки не так высоки, как у вас, и они не кладут мяч в кольцо двумя руками сверху. Пусть они не столь мощны в своих проходах под кольцо. Пусть они не парят над площадкой, как умеете вы, — они более земные. Но их сердца преисполнены такой отвагой, в их душах кипят такие страсти, что нельзя остаться равнодушным, глядя на эту борьбу нервов, характеров. Из этой жесткой борьбы одни выходят со щитом, других на нем выносят. Не будь последних, как нам оценить достоинство первых?

Какими словами описать то, что сделали наши баскетболистки, победив сборную США? Нет таких слов! Американский баскетбол окутан флером непобедимости, недостижимости. И это так, когда на площадку выходят «Мэджик», Джордан, Юинг и другие. Блики славы «Дрим тим» падают и на женскую сборную США, создавая и ей имидж непобедимой команды.

И это так, поскольку начиная с 1984 года американки занимали только первые места и в чемпионатах мира, и на Олимпийских играх. Собираясь в Барселону, они оповестили весь мир, какие они сильные и смелые — что в их стиле, и никакие медали, кроме золотых, не утешат их. В этом имидже исключительности они явились в Барселону и продолжали убеждать всех, что они лучшие в мире, без проб-

канской команды. Нет, американки не разучились вдруг играть в свой фантастический баскетбол, а наши спортсменки не стали в один миг все как одна «Мэджиками». Но что-то такое происходило на площадке, что ураганный ветер вперед нахлынул. К концу первого тайма она диктовала условия и держала в руках нити игры.

Чем же взяли наши баскетболистки? Неистоймой, неисчерпаемой, единой волей к победе. На площадке было не пять спортсменок, а как бы один организм. Воля, мысли, физические возможности пятерых объединились в единое целое, и у американок не было никаких способов преодолеть это препятствие. Нет, их игра не померкла, великолепны были и Клариса Дэвис, и Уикки Буллет, и Тереза Эдвардс, и Катрина Макклейн, единственная белокожая в команде разыгрывающая. Но американки показывали фрагменты баскетбола в исполнении звезд, а у нас была ИГРА. Та командная игра, о которой мечтают все тренеры. И сегодня эта мечта стала явью для Евгения Гомельского. Вот почему мы не называем фамилии наших спортсменов, они все были великолепны.

Небольшой провал после перерыва объясняется тем, что баскетболисткам нужно было вновь настроиться, восстановить тонкие, неосознаваемые, невидимые нити, которые связывали их воедино. Это удалось им в середине второго тайма. Американки поняли, что их поезд ушел, хотя боролись до последних мгновений. Но не было у них уверенности, куража. Сникла и поблекла величавая Тереза Грентц, казалось даже, блески с пиджака осыпались, перестали светиться. Если перевести эти эмоции на баскетбольный язык, то получим такую картину. На пятой секунде американки открыли счет — 2:0. На третьей минуте мы вышли вперед — 8:6, на седьмой лидировали американки — 20:15. Далее игра шла ровно. В последние пять минут первого тайма наша команда сделала рывок — 47:41.

После отдыха, как по инерции, она еще набирала очки — 54:43. Но уже что-то разладилось в ее механизме, и на 28-й минуте американки повели — 57:55. На восстановление командных связей ушло минут семь — 67:65, впереди Объединенная команда. И снова — концовка за нами, несмотря на яростный прессинг американок.

На пресс-конференцию Евгений Гомельский пришел сразу, а Тереза Грентц, видимо, никак не могла прийти в себя и задерживалась. Поэтому шквал вопросов обрушился на нашего тренера.

— Опишите ваши чувства после игры.

— Это трудно. Я еще не пришел в себя. Но это моя первая победа над сборной США.

— Что помогло вам победить?

— Мы выиграли характером и командной тактикой.

— Какой секрет вы преподнесли американкам?

— Это не секрет. Это зонная защита, которую они не любят.

— У вас были психологические трудности в этой игре?

(Окончание на 4-й стр.).

Он обрисовал картину: являясь чемпионом, кто является настоящим чемпионом.

Организатор матча подчеркнул, что Роберт Фишер был великим спортсменом и чемпионом и он, без всякого сомнения, Каспаров желает сыграть 10 партий с Робертом Фишером. Ему сейчас официально предлагается полмиллиона долларов за каждую партию. — Это будет самая лучшая возможность убедиться в том, кто является пенсионером.

## ФУТБОЛ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПРОИГРАЛИ, НО ПОИГРАЛИ

«Асмарал» (Москва) — «Зенит» (Санкт-Петербург) — 8:3 (4:2). Москва. Стадион «Локомотив». 6 августа. Солнечно. 28 градусов. 1000 зрителей.

Судьи В. Чехов (Владикавказ), А. Дробышев, В. Маринин (оба — Ростов-на-Дону).  
«Асмарал»: Шинков, Путилин, Макаров, Шульгин, Фоминов, Асаниян, Шинкунов, Панчев, 671. Зуденков, Хаслаев (Коптилин, 72), Гаврилов (Черников, 72), Губернский.  
«Зенит»: Окрошадзе, Усачев, Бокон, Игнатюк, Наумов, Гусак, Яевин (Зезин, 75), Иванов, Завалин (Ильин, 46), Кулик. Думатриев (Мамонтьев, 64). Гольц, Путилин (9), Зуденков (22, 68), Завалин (54), Кулик (16, 70), Губернский (12, 74), Гаврилов (44), Шинкунов (61), Асаниян (82).  
Предупреждены Фоминов, Гусак.

Участники этой встречи первыми почти на неделю раньше остальных команд завершили первый этап. На финиш команды пришли с разными показателями, поэтому на втором этапе будут выступать в разных группах и, понятное дело, решать разные задачи: москвичи продолжают спор за медали, а футболистам из города на Неве предстоит борьба за выживание в высшей лиге.

Это обстоятельство, откровенно говоря, не вселяло надежды увидеть игру интересной. Тем приятней, как это ни странно звучит, было ошибиться в предматчевых прогнозах. «Асмарал» сыграл, как и подбаивает лидерам, и добился крупной победы. Что касается молодых футболистов «Зенита», в большинстве своем вчерашних игроков ДЮСШ, возглавляемых молодым тренером В. Мельниковым, то они приехали в Москву не номер отбивать, а набираться прежде всего опыта, отсутствием которого во многом объясняется слабое выступление на первом этапе.

Хозяева быстро открыли счет и к середине первого тайма забили второй мяч. Казалось бы, игрокам «Зенита» было от чего приуныть. Но они продолжали играть спокойно, похоже, задавшись целью не столько два очка добыть, сколько поиграть в свое удовольствие. Интересно, что они не только сами играли в меру своих сил и возможностей, но и не старались любой ценой помешать соперникам. Даже лидеру «Асмарала» Гаврилову была предоставлена относительная свобода. Если к этому добавить неуверенную игру вратаря гостей Окрошадзе, по сути, так ни разу и не выручившего товарищей, то станет понятным, почему матч закончился с небывалым для футбола счетом.

Г. ЛАРЧИКОВ.  
ЧЕМПИОНАТ РОССИИ. Первая лига. Западная зона. «Партизан» Ил — «Прометей-Динамо» — 2:0. Восточная зона. «Чиналовец» — «Звезда» — 2:2.  
«Советский спорт» — РИА — ИТАР — ТАСС.



# Е Л И Ц О, Я С У Д Ь Б А, О Й М И Г



и обошла споткнувшуюся Олю. Удачи и трагедии. Они всегда вокруг нас и с нами.  
В. ГОЛУБЕВ.

Телефото В. Зуфарова, И. Уткина (ИТАР — ТАСС).

на дорожке и сердито «разбирался».

...Судил между тем француз — тот же, что судил и финальный матч между итальянками и немками и устроил-таки победу первым. Получается, что франко-итальянский фехтовальный судейский альянс не наша выдумка. Так вот, судья чувствовал себя перед немцами виноватым. Предстояло отдать должок. И мы в конце концов поняли, что кубинцы могут выиграть только в том случае, если на их сигнальной световой стойке перегорят лампы. И во всех случаях, когда горели оба фонаря — зеленый — у кубинцев и красный — у немцев, судья, надо отдать ему должное, с истинно французской элегантностью, но без всякого стеснения принимался пудрить мозги. «Атака — это значит соправа — это и атака эта немцев, справа, да, всегда справа, то

## СНИМИТЕ ШЛЯПУ, ГОСПОДА!

Мужчины, называющие себя баскетболистами, снимите шляпы перед этими женщинами. Они тоже играют в баскетбол. Но как! Пусть их прыжки не так высоки, как у вас, и они не кладут мяч в кольцо двумя руками сверху. Пусть они не столь мощны в своих проходах под кольцо. Пусть они не парят над площадкой, как умеете вы, — они более земные. Но их сердца преисполнены такой отвагой, в их душах кипят такие страсти, что нельзя остаться равнодушным, глядя на эту борьбу нервов, характеров. Из этой жесткой борьбы одни выходят со щитом, других — на нем выносят. Не будь последних, как нам оценить достоинство первых?

Какими словами описать то, что сделали наши баскетболистки, победив сборную США? Нет таких слов! Американский баскетбол окутан флером неведомости, недостижимости,

еще в нас этой уважительности этого куража. Наша команда вышла на площадку по-деловому, не привлекая всеобщего анимания, не создавая спектакль заранее. Да и чем хвастаться — поражение от кубинок, победа «на зубах» над сборными Италии и Бразилии. Но раздался свисток, началась игра, и тихо-тихо, вначале незаметно, а затем все более явно флер непобедимости стал сползать с американской команды.

Нет, американки не разучились вдруг играть в свой фантастический баскетбол, а наши спортсменки не стали в один миг все как одна «Мэджиками». Но что-то такое произошло на площадке, что уравновесило вперед нашу. К концу первого тайма она диктовала условия и держала в руках нити игры.

Чем же взяли наши баскетболистки? Неистойвой, неисчерпаемой, единой волей к победе. На площадке было не пять спортсменок, а как бы один организм. Воля, мысли, физические возможности пятерых объединились в единое целое, и у американок не было никаких способов преодолеть это препятствие. Нет, их игра не померкла. Великолепны были и Клариса Дэвис, и Уикки Буллет, и Тереза Эдвардс, и Катрина Макклейн, единственная белокожая в команде разыгрывающая. Но американки показывали фрагменты баскетбола в исполнении звезд, а у нас была ИГРА. Та командная игра, о которой мечтают все тренеры. И сегодня эта мечта стала явью для Евгения Гомельского. Вот почему мы не называем фамилии наших спортсменок, они все были великолепны.

Небольшой провал после перерыва объясняется тем, что баскетболисткам нужно было вновь настроиться, восстановить те тонкие, неосознаваемые, невидимые нити, которые связывали их воедино. Это удалось им в середине второго тайма. Американки поняли, что их поезд ушел, хотя боролись до последних мгновений. Но не было у них уверенности, куража. Сникла и поблекла величавая Тереза Грентц, казалось даже, блески с пиджака осыпались, перестали светиться.

Если перевести эти эмоции на баскетбольный язык, то получим такую картину. На пятой секунде американки открыли счет — 2:0. На третьей минуте мы вышли вперед — 8:6, на седьмой лидировали американки — 20:15. Далее игра шла ровно. В последние пять минут первого тайма наша команда сделала рывок — 47:41.

После отдыха, как по инерции, она еще набирала очки — 54:43. Но уже что-то разладилось в ее механизме, и на 28-й минуте американки повели — 57:55. На восстановление командных связей ушло минут семь — 67:65, впереди Объединенная команда. И снова — концовка за нами, несмотря на яростный прессинг американок.

На пресс-конференцию Евгений Гомельский пришел сразу, а Тереза Грентц, видимо, ни-

селом, где игра для нас временной. Хороши, что Олимпиады. Фишер возвращается по попытке, — заявил Каспаров Борису воду матча между Фишером, Спасским и Робертом Фишером, который должен начаться 1 сентября. И добавил, что премиальный фонд в 5 миллионов долларов, предоставляемый «двум ушедшим на пенсию чемпионам», — самый большой в истории спорта.

На это заявление отреагировал организатор и спонсор матча между Спасским и Фишером, владелец фирмы «Югоскандин» Ездимир Васильевич. Он «бросил перчатку» Каспарову, предложив ему самому за шахматной доской показать, кто является настоящим чемпионом.

Организатор матча подчеркнул, что Роберт Фишер был великим спортсменом и чемпионом и он, без всякого сомнения, заслуживает сыграть 10 партий с Робертом Фишером. Пред- ему сейчас официально предлагаю полмиллиона долларов за каждую партию. — заявил Ездимир Васильевич. — Это будет самая лучшая возможность убедиться в том, кто является пенсионером».

## ФУТБОЛ ЧЕМПИОНАТ РОССИИ ПРОИГРАЛИ, НО ПОИГРАЛИ

«Асмарал» (Москва) — «Зенит» (Санкт-Петербург) — 8:3 (4:2). Москва. Стадион «Локомотив». 6 августа. Солнечно. 28 градусов. 1000 зрителей.

Судьи В. Чехов (Владикавказ), А. Дробышев, В. Маркин (оба — Ростов-на-Дону).

«Асмарал»: Шилов, Путилин, Макаров, Шульгин, Фоми- чев, Асланян, Шкунов (Пан- феров, 67), Зуденков, Хахалев (Коптицкий, 72), Гаврилов (Чер-ников, 72), Губернский.

«Зенит»: Окрошадзе, Усачев, Боков, Игнатов, Наумов, Гуса- ков, Левин (Зезин, 75), Иванов, Зазулин (Ильин, 46), Кулик, Дмитриев (Мамонтьев, 64).

Голы: Путилин (9), Зуденков (22, 68), Зазулин (34), Кулик (35, 70), Губернский (42, 54), Гаврилов (44), Шкунов (61), Асланян (82).

Предупреждены Фомичев, Гу- саков.

Участники этой встречи пер- выми почти на неделю раньше остальных команд завершили первый этап. На финиш коман- ды пришли с разными показате- лями, поэтому на втором эта- пе будут выступать в разных группах и, понятное дело, ре- шать разные задачи: москвичи продолжат спор за медали, а футболистам из города на Не- ве предстоит борьба за выжи- вание в высшей лиге.

Это обстоятельство, откровенно говоря, не вселяло на- дежды увидеть игру интерес- ной. Тем приятней, как это ни странно звучит, было ошибиться в предматчевых прогнозах. «Асмарал» сыграл, как и подо- бает лидерам, и добился круп- ной победы. Что касается мо- лодых футболистов «Зенита», в большинстве своем вчераш- них игроков ДЮСШ, возглавляемых молодым тренером В. Мельниковым, то они при- ехали в Москву не номер от- бывать, а набираться прежде всего опыта, отсутствием ко- торого во многом объясняется слабое выступление на первом этапе.

Хозяева быстро открыли счет и к середине первого тайма забили второй мяч. Казалось бы, игрокам «Зенита» было от- чего приуныть. Но они про- должали играть спокойно, по-хоже, задавшись целью не столько два очка добыть,



# ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ



## ULTRAMAR EXPRESS

НАИБОЛЕЕ ПРЕСТИЖНАЯ ЗОНА ОТДЫХА НА СРЕДИЗЕМНОМ МОРЕ

— БАЛЕАРСКИЕ ОСТРОВА (о. Майорка) — ЖДЕТ ВАС !!!

Т О Л Ь К О у "УЛЬТРАМАР ЭКСПРЕСС" (ИСПАНИЯ) :

Неделя отдыха (8 дней / 7 ночей) в период: 19.09.-07.11.92  
(прямой рейс в гор. Пальма де Майорка 1 раз в неделю):

- проживание в комфортабельных гостиницах на берегу моря,
- обильное трехразовое питание, включая напитки,
- увлекательная экскурсия по г. Пальма де Майорка,
- возможности шоппинга.

Цена: 39 500 исп. песет (ок. 395\$) + 18 000 рублей

(путевка, авиабилет, оформление выездных документов, испанская виза).

Возможна выдача карманных денег.

Приглашаем Т У Р А Г Е Н Т В А к сотрудничеству по формированию групп !!!

О Б Р А Щ А Т Ь С Я

В МОСКВЕ :

ТЕЛЕФОН : (095) 285-07-62, 285-01-07

ФАКС : (095) 292-65-11 бокс 9833

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ :

ТЕЛЕФОН : (812) 247-55-53



АЙ ДА СТАРТ!

## Второй после ММММ

В Сибирском международном велотреке в Омске в первый день августа, говорят: «Не самый большой, но самый лучший». По техническим результатам у женщин он перещеголял даже...

Подходят к старту и участники. Часть из них — это врачи, менеджеры, адвокаты. Они хотят доказать, что их пока рано выбрасывать на...

ГАВАЙИ ВЫКОВЫВАЮТ ХАРАКТЕР

## А ПРОСТО ОН ЖЕЛЕЗНЫЙ

Как описать соревнования на титул «Железного человека», если никогда на них не присутствовал и вообще не видел этих необыкновенных людей. Копаясь в архивах, обнаружил статью в немецком журнале «Шпигель» очевидца последнего старта на Гавайях р. пожалуй, самом легендарном из «железных» людей — американце Дэйве Снотте: шесть раз он выигрывал эти необыкновенные соревнования. В репортаже переданы дух и атмосфера...

Джон Коллинз, служивший на Гавайях. Прежде участников этих стартов было немного, а теперь их число так разрослось, что приходится пропускать всех желающих через си...

нута со спортивной сумкой был уже на велосипеде. Смена костюма заняла 35 секунд. И вот началась для Снотты труднейшая часть забега — 180 км велопутя на Гавайях. На финише Снотта был первым. Имел он немалый отрыв от остальных участников, но это не просто падал с велосипеда. В медицинских пунктах, расположенных...

ЧЕЛОВЕКУ О ЧЕЛОВЕКЕ

## ЖИТЬ, НЕ СТАРЕЯ

Мы продолжаем знакомить вас с книгой Поля Брэгга «Как сохранить ваше сердце здоровым». Сегодня разговор о курении. Прислушайтесь к советам, которые дает Поль Брэгг.

Сосуды, по которым должна свободно течь насыщенная кислородом кровь, никогда не будут гибкими и гладкими, если кровь будет отравлена. Смоли и вредные химические вещества, содержащиеся в табачном дыме, остаются на стенках артерий. Закупоривают сосуды не только смолы. Табак, кофе, чай, алкоголь являются также мощными стимуляторами работы сердца. Эти вещества как бы подстегивают сердце, и оно начинает работать с перегрузкой. Табак в любом виде — враг сердца.

Вот что сказал доктор Лестер М. Морисон о табаке специалистам по лечению и предупреждению сердечных заболеваний: «Табак — это яд... Никотин, один из главных ингредиентов табака, — яд, действующий на мозг, сердце и другие жизненно важные органы. Растение табак находится в одном семействе с беладонной (или сонной одурью). Кроме основного яда, никотина, в нем есть и другие хорошо известные яды — угарный газ, мышьяк, деготь и другие вещества». Доктор Морисон также заметил: «Никотин — наиболее вредное вещество, которое может действовать на кровеносные сосуды человека».

Никотин является сильным наркотиком, который сужает сосуды, и без того имеющие малое сечение из-за ядовитых осадков на их стенках. Сердце курильщика подвергается двойной опасности: его кровь наполняется табачными ядами, а кровеносные сосуды сужаются, ухудшая кровообращение. Организм не имеет защиты от угарного газа (СО), который образуется при курении. Вы, конечно, слышали о людях, которые кончают жизнь самоубийством, отравляясь угарным газом. Зачем же вы, не собираясь умирать, вдыхаете этот яд?

Деготь — это тоже яд. Он является основной причиной заболевания раком легких, слизистой рта и дыхательных путей. Страшно подумать, что будет с людьми лет через 25 от чрезмерного потребления табака. Боюсь, что каждый курильщик подвергает себя опасности заработать одну из тех болезней, которая раньше времени сведет его в могилу.

КУРЕНИЕ И ЭМФИЗЕМА ЛЕГКИХ ИДУТ РУКА ОБ РУКУ

Другое заболевание-убийца, появляющееся в результате курения, это эмфизема легких, которая сегодня очень распространена. Действительно, медицинские отчеты показывают, что половина всех взрослых американцев страдает в какой-то степени от эмфиземы.

Это заболевание характеризуется тем, что деготь, никотин и другие разрушающие яды табака остаются в крошечных воздушных мешочках легких, стенки которых по этой причине сначала становятся очень тонкими, а затем полностью разрушаются, и кровь поэтому не может удалять ядовитую углекислоту и получать кислород. Жертва умирает от кислородного голодания.

Дыхание — это наша жизнь. Мы можем прожить несколько дней без воды и недели без пищи, но мы не можем прожить даже минуты без воздуха. Воздух — основная составная часть нашего существования, а кислород — величайшая очищающая сила в природе.

Чтобы функционировать, сердце нуждается в больших количествах кислорода. Любое заболевание, которое уменьшает потребление организмом кислорода, приводит к заболеванию сердца, легких и всего организма в целом.



Омский марафон, который прошел в Омске в первый день августа, говорят: «Не самый большой, но самый лучший». По техническим результатам у женщин он переunggолял даже Барселону. Да, да, в Сибири победительница Лютсия Беляева из Долгопрудного показала время 2:32.15. Это на несколько секунд лучше, чем у чемпионки Олимпиады-92 Валентины Егоровой из Чебоксар. А в награду Лютсия получила новенький автомобиль «Москвич 4121» от организаторов марафона — коммерческого центра «Сибирский исполнитель» и меховое манто от пушно-меховой фирмы «Натали».

Не известно еще, как сложатся судьбы участников марафонского забега в олимпийской столице, который стартует 9 августа, но победитель сибирского пробега Николай Керимов из Ульяновска уже получил свой приз. И тоже «Москвич 4121». От «Омскпромстройбанка». Правда, без мехового манто.

Не столь высок оказался результат победителя — 2:17.28, хотя и соперничала с ним на трассе компания не робкого десятка — Рустам Шагиев, Равиль Кашапов... Эти имена способны украсить любой пробег в мире.

А всего 750 марафонцев, включая инвалидов-колясочников, финишировало на классической дистанции в Омске.

По количеству участников это второй после ММММ марафон в России. Но по праздничности, царившей вокруг соревнований, по количеству зрителей на трассе, по разукрашенным в честь марафона улицам и площадям — это событие номер один среди ему подобных.

Три дня вместе с бегунами торжествовал город. Ночное темно-синее небо над Иртышом многократно озарялось вспышками фейерверка и мерцаниями салюта. До рассвета в излюбленной зоне отдыха омичей, на Зеленом острове, горожан веселила музыка.

Б. ПРОКОПЬЕВ.

Предлагаем его вашему вниманию.

Подходят к старту и участники. Часть из них — это врачи, менеджеры, адвокаты. Они хотят доказать, что их пока рано выбрасывать на свалку. Есть здесь судья Верховного суда Гонконга, го-стиничный привратник из Голландии, агент ФБР, философ... Есть среди них такие, на счету которых штурм южной стены Айгера в Альпах, а кто-то переплывал Ла-Манш, кто-то пересекал континенты в седле велосипеда. Самому младшему — 14, самому старшему — 62 года.

Организаторы называют это троеборье коротко — «Айон-мэн констест» (соревнования «железных» людей). Троеборье у мужчин начинается 4-километровым проплывом в океане, потом идет черед 180-километровой гонки на велосипеде и, наконец, классический марафон — бег на 42 км 195 м.

В местечке Кона, постоянном месте проведения соревнований по триатлону, уже за неделю до старта все на ногах. Мэр, провозгласивший день триатлона, призвал жителей не сорить на трассе, быть любезными и гостеприимными по отношению к атлетам, ведь состязания приносят городу доход в 5 миллионов долларов! А на старте он сам налегает на ветровые стекла автомашины постеры «Триатлон — революция тела».

Бегающие тут же торговцы предлагают атрибутику триатлона — форму, кепки, солнцезащитный крем, журналы и книжки на соответствующую тематику. И вот без каких-то минут в 7 часов утра 850 троеборцев заходят в воду.

Плыть в океане — это не в бассейне: здесь нет тросов, пловцам мешают волны и течение. Вода соленая, полно рыб, медуз. В 1978 году, когда такие соревнования на Гавайях проходили впервые, за каждым участником плыла лодка. На сей раз их было всего лишь 15. Среди спасателей был и офицер ВМС США

Джон Коллинз, служавший на Гавайях. Прежде участников этих стартов было немного, а теперь их число так разрослось, что приходится пропускать всех желающих через сито отборочных состязаний. Таковых только в США ежегодно проводится около 200!

Командор Коллинз так трактует этот феномен: «Никогда еще не было среди участников так много людей умственного труда. Именно они бросают вызов самим себе».

Для некоторых соревнований заканчиваются быстро. Кто-то по непопной причине впадает в панику и начинает звать на помощь. На берегу таких поджидает психолог.

Рыботорговец Билли Бэггетт из американского городка Кокоа-Бич во Флориде затратил на 4-километровую океанскую трассу вплавь 70 минут. Он — типичный участник «констеста». Трижды смотрел кинофильм «Супермен», стены своей квартиры увешал плакатами с лозунгами вроде «И я смогу сделать это». Впрочем, не только фильмом выработал у него убежденность в том, что он сможет выжать из себя сверхчеловеческие усилия. По его словам, главным было желание начать профессиональную карьеру триатлониста, победить на Гавайях.

За год до этих стартов Билли стал «железным человеком номер 1», и победа в Коне полностью изменила его жизненный уклад. Билли каждый день встает в 4.30 и проводит двухчасовую тренировку на велосипеде. Прерыв на обед использует для занятий плаванием в бассейне, откуда бежит на работу 20 километров. И еще вечером перед телевизором делает 300 отжиманий — по 25 после каждого рекламного ролика...

Но идеал всех триатлонистов — 28-й летний Дэйв Скотт. Первым после 53 минут плавания он выскочил из воды, проглотил в мгновение ока несколько бананов и через ми-

ниту со спортивной сумкой был уже на финише. Свое на финише занял 55 секунд. И вот печаль для Билли: триатлонисты не имеют карнического

Именно на этом отрезке наши участники, не готовившиеся просто падали с велосипеда. В медицинском пункте, расположенных в 3 км от финиша, не хватало лекарств, а медиков просто укладывали на траве. В специальном медицинском бюллетене о Дэйве сказано, что его пульс в пике — 35 ударов в минуту, а сердце — в два раза меньше, чем у нормального человека. Диета состоит только из риса, картофеля, рыбы и овощей. В ней нет мяса, соли и сахара.

После 6 часов езды Дэйв покидает седло, выпивает два стакана воды, третий выливает на себя, меняет велотуфли на крассовки и бросается на трассу марафона. Если бы он подумал, что ему придется преодолеть более 42 км, то, вероятно, не побежал бы. А так он успокаивает себя мыслью о том, что придется просто провести в пути еще около трех часов.

После 9 часов 8 минут и 22 секунд профессионал Скотт оказывается на финише. Большинство же остальных участников проведет в пути около 18 часов! Долго пришлось ждать организаторам и сильнейшую участницу состязаний — 25-летнюю Джулию Лич, учительницу из Калифорнии. К счастью, в этот раз не повторилась прошлогодняя история, когда одна из триатлонисток упала за 10 км до финиша, преодолев последний отрезок пути на четвереньках. Но Джулия Лич остаток дня провела на тю-фяке.

А тем временем победитель Дэйв Скотт уже в руках четырех массажистов, которые осторожно разминали его твердые, как камень, мышцы. И когда он наконец встал на ноги, то ощутил страшный голод. И вместе со всеми остальными пошел в ресторан. Там не было никого, кто мог бы держать в руках вилку...

Ю. САЛОМАХИН.

## ЙОГА ДЛЯ ВСЕХ

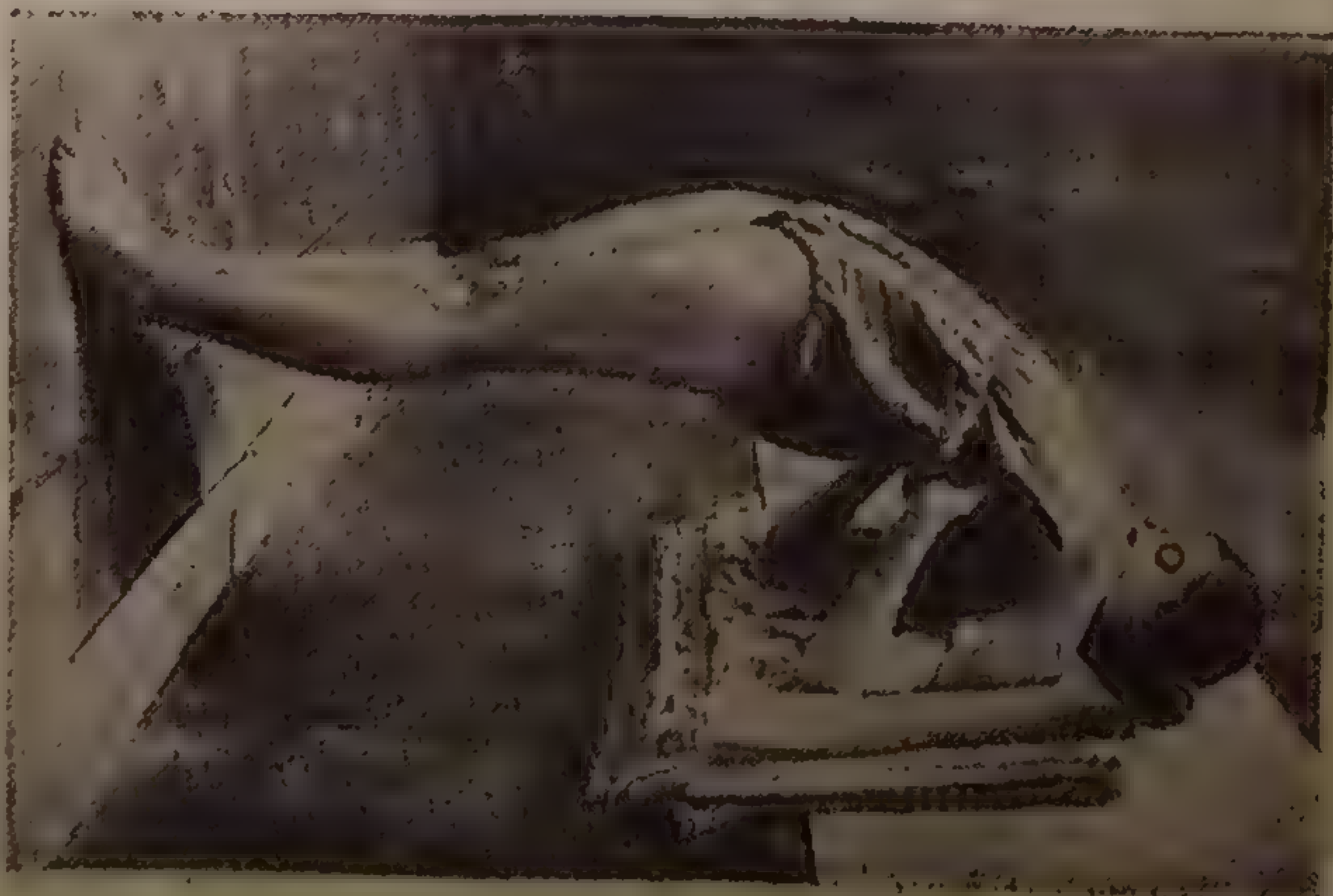
# СЕТУ БАНДХА САРВАНГАСАНА

### Техника Б

1. Положите сложенные одеяла на расстоянии примерно 110—130 см от стены. Высота одеял — 5—6 см.
2. Лягте на пол на спину таким образом, чтобы плечи и локти лежали на одеяле, а затылок — на полу.
3. Слегка согните ноги в коленях. Стопы касаются стены.
4. Поместите стопы на стену на высоте 40—60 см от пола.
5. Вжимайте стопы в стену и оторвите ягодицы, спину и лопатки от пола. Поддерживайте спину руками.
6. Не отрывайте затылок и плечи от пола.

7. Выпрямите ноги, сохраняя прогиб спины (см. фото).
8. Оставайтесь в этом положении 1—3 мин., сохраняя нормальное дыхание.
9. Согните колени, уберите руки со спины и осторожно опустите туловище на пол.
10. Сядьте и выполните Йога Мудрасану.

Эта техника позволяет избавиться от болей в области спины и укрепляет спинные мышцы. Она омолаживает внутренние органы, расположенные в области таза, излечивает комплекс неполноценности, колебания настроения при менструации, а также высокое давление.





# Altius! Fortius!

# Советский спорт

24

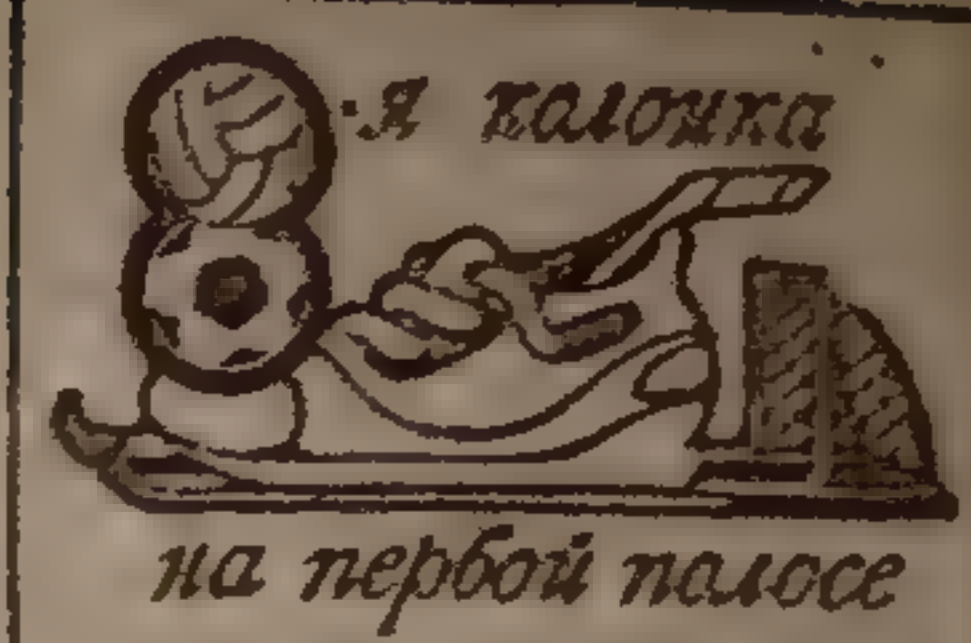
апреля 1993 г.

СУББОТА

№ 44 (13618)

Свободная  
цена

ГАЗЕТА ИЗДАЕТСЯ С 20 ИЮЛЯ 1924 г.



**ТЯЖЕЛАЯ АТЛЕТИКА**  
СОФИЯ. Продолжается 72-й чемпионат Европы по тяжелой атлетике. В зале «Универсиада» собрались спортсмены из 28 стран континента.

Болгарин Николай Пешалов стал чемпионом Европы в категории до 59 кг, подняв в двух упражнениях 295 кг, серебряный призер — Хасан Сулейманоглу из Турции (290 кг). Третий приз получил атлет с Украины Альберт Насибуллин (282,5 кг). Среди 15 спортсменов боровшихся за медали, не было представителей России.

Венгр Аттила Чалки завоевал третье «золото» чемпионата. Чемпион Европы-90 (это звание Чалки получил, правда, еще под румынским флагом) первенствовал в категории до 64 кг — 315 (145 и 170). На его счету еще и «золото» в рыжке. Второе место занял Валерий Леонидис (Греция) — 312,5 (137,5 и 175), которому не было равных, помимо этого, в толчке «Бронза» у болгарина Радостина Димитрова — 310,0 (142,5 и 167,5).

Рамзан Мусаев из Грозного завоевал бронзовую медаль в весовой категории до 70 кг — 335 (150 и 185). Золотую же завоевал победитель предыдущего первенства болгарин Ното Йотов — 342,5 (152,5 и 190). «Серебро» присуждено поляку Вальдемару Козинскому, набравшему такую же сумму, как и Мусаев, но оказавшемуся при взвешивании легче. Поляк выиграл «золото» в рыжке — 155, а болгарин — в толчке — 190,0.

Штангист из Армении Хачик Капмакчян завоевал золотую медаль в весовой категории до 76 кг. Его результат в сумме двуборья — 382,5 кг. Второе место досталось спортсмену из Беларуси Сергею Ничипорчуку — 375,0 кг. Третье — украинцу Александру Голубицу — 370,0 кг. В толчке — армянин Хачик — 177,5 кг, в рыжке — украинец — 197,5 кг.

## БАДМИНТОН

Народный артист, лауреат Государственных премий Николай Осипович Рубин был не только замечательным мастером оперетты, но и первым президентом Федерации бадминтона нашей страны. Причем был не случайным генералом, а страстным пропагандистом этого вида спорта.

С 1954 года Рубин возглавлял Федерацию бадминтона СССР. В 1989 году он был избран президентом Федерации бадминтона России. В 1991 году он был избран почетным членом Международной федерации бадминтона (IBF). В 1992 году он был избран почетным членом Европейской ассоциации бадминтона (ECA). В 1993 году он был избран почетным членом Международной ассоциации бадминтона (ICA).

С. ПАЛЬМОВА.

## БОКС

БЕРЛИН. Э. Каримов из Узбекистана стал серебряным призером командного чемпионата ФРГ в составе клуба «Беннинг-Бранденбург». В решающем матче его команда с «ТСЧ» зафиксировала победу — 5:5. Но победителями тем не менее были объявлены спортсмены из Берлина. Кроме Каримова в турнире боксировали еще пять из бывших советских боксеров.

А. САДАЛАСИЯ.

## РИНГ-БЕНДИ

РУССКО-КАН. В матче за звание чемпиона мира завершились игры чемпионата России по ринг-бенди среди мужчин, в которых приняли участие шесть команд.

Проведя весь турнир без поражений, золотые медали завоевали хоккеисты столичной команды «Октябрь» (тренер — Н. Четверкин). Студенты архангельского «Буревестника» финишировали вторыми, а третье место досталось клубу «Искра» из Мурманска. Соперничеству уфимскую «Надежду», «Агрохим» из Челябинска и алиматинскую «Диску».

В. МОЗГОВ.

## БЕЙСБОЛ

ВЛАДИВОСТОК. Чемпионат России по бейсболу. Высшая лига. Восточная зона. «Воронеж» (Владивосток) — команда В. Вратска — 11:21. «Уссурийские тигры» (Владивосток) — команда У. Уссурийского — 11:21.

Наш специальный корреспондент Серж ХАНЛИ передает из Германии



EISHOCKEY  
WM 93

## ЗДЕСЬ ИГРАЮТ НЕ ЗА ДЕНЬГИ

Две недели тому назад Вячеслава Быков, который вместе с Андреем Хомутовым приехал в Цюрих, где сборная России играла показательный матч со швейцарской командой, рассказал Борису Михайлову о том, что травма несколько беспокоит его и он не знает, сможет ли принять участие в чемпионате мира. Это было нерадостное сообщение для главного тренера. Было принято решение, что Вячеслав обязательно прилетит в Мюнхен, а там уже окончательно выяснится его ситуация. Когда Вячеслав прилетел в Мюнхен, то о разговоре в Швейцарии никто даже и не вспомнил. Он как-то сразу начал усердно готовиться к чемпионату, и никто не заметил, что на ногу он накладывал специальную защитную повязку, которая стягивала мышцы и давала возможность ему ускориться. Вот уже третью игру с особым вниманием наблюдаю за Вячеславом. Как в жизни, так и на льду, выглядит он настолько молодым и энергичным, что в ветеранов его невозможно причислить.

Мы частенько разговариваем после матча с ним и его партнером Андреем Хомутовым. Волею-неволей я задаю им один и тот же, в какой-то степени драматичный вопрос — не разочарованы ли они в том, что три года тому назад отказались от контракта в НХЛ с клубом «Кэпек Нордикс». И каждый раз получаю ответ, который еще больше вызывает уважение к этим двум замечательным мастерам хоккея. А ответ этот можно суммировать следующим образом:

«Любовь, значит, и вправду не вздохи на скамейке и не прогулки при луне, а что-то более существенное, очень даже похожее на сумму прописью. Не голодают служивые — и то хорошо, но так ли обращаются в других государствах с «государевыми людьми»?

«Совспорт» недавно узнал, что даже круто «государевы люди» в ранге полковников, майоров и подполковников, служащие милицией так далее, получающие миллионы в месяц, по несколько месяцев не получают зарплату, а выживают за счет спонсоров, сейчас побывавших «Динамо» или верных ему со времен пеленок.

## ФАКТЫ СКВОЗЬ ФРАЗЫ

«Совспорт» недавно узнал, что даже круто «государевы люди» в ранге полковников, майоров и подполковников, служащие милицией так далее, получающие миллионы в месяц, по несколько месяцев не получают зарплату, а выживают за счет спонсоров, сейчас побывавших «Динамо» или верных ему со времен пеленок.

«Совспорт» недавно узнал, что даже круто «государевы люди» в ранге полковников, майоров и подполковников, служащие милицией так далее, получающие миллионы в месяц, по несколько месяцев не получают зарплату, а выживают за счет спонсоров, сейчас побывавших «Динамо» или верных ему со времен пеленок.

сидел в президиуме, и подарки людям были? Мы про это даже в газете стали забывать, а в жизни? Да что говорить... И люди в общепто говорили про обычное, кого-то ругали, кого-то хвалили, за работу с детьми даже отчитывались.

С ума сойти! Сейчас — и вдруг о детях, о площадках? И чтоб, правда, по делу и для людей, да еще с поддержкой того самого директора завода, а в нашем случае — это генерал, начальник столичных автоинспекторов Василий Юрьев.

Да, живут же люди. Чего и всем желаем.

В. КУДРЯВЦЕВ.

## ДЕТЕКТИВ

назначено при содействии андиданских друзей возвести райский уголок для хоккейного клуба под названием «Тивали-Бена». Если это удастся, то падут извечные проблемы бывшего «Динамо» — в Минске. Непонятно, правда, отнесется к отпочкованной команде общество, наш корр. по Беларуси.

назначено при содействии андиданских друзей возвести райский уголок для хоккейного клуба под названием «Тивали-Бена». Если это удастся, то падут извечные проблемы бывшего «Динамо» — в Минске. Непонятно, правда, отнесется к отпочкованной команде общество, наш корр. по Беларуси.

назначено при содействии андиданских друзей возвести райский уголок для хоккейного клуба под названием «Тивали-Бена». Если это удастся, то падут извечные проблемы бывшего «Динамо» — в Минске. Непонятно, правда, отнесется к отпочкованной команде общество, наш корр. по Беларуси.







Как бы ни упиралась природа, но неизбежное свершится. Пройдет зима, настанет лето. Ну а пока на дворе весна. И уже пробиваются из земли первые росточки. Это и побеги чеснока, и крапивы, и одуванчик — хорошее подспорье при витаминном голодании. И где-то на пустырях уныло торчат из земли засохшие кусты репейника. Вам нужны корешки — копайте. Полезная штука.

И уже подсыхают лесные тропы. Не сидите дома, не проводите дни в каменных джунглях. Отправляйтесь за город и почаще снимайте куртки, рубашки. Обнажайтесь. Хотя бы на несколько минут.

И ищите физическую работу. Если у вас нет дачного участка, напроситесь в помощники к приятелю. Работа в огороде — лучший отдых в выходной день. И плюньте на будничные заботы. Они были, есть и будут всегда.

Живите легче и проще. Этот совет — прекрасное лекарство от головной боли.

## ДОМАШНИЙ ДОКТОР

### ЛУК ОТ СЕМИ НЕДУГОВ

Свежий сок лука используют при ангине (пьют по 1 чайной ложке 3 раза в день), при бронхитах, смешивая его с медом, а также используют для ингаляций при гриппе и простудных заболеваниях.

Лук полезен при фурункулезе. Испеченный в тесте, его прикладывают к пораженным местам в виде компрессов.

При лечении и профилактике гриппа используют свежеприготовленный сок чеснока, который закапывают в нос 3 раза в день по 2—3 капли.

При простудах растертые зубки чеснока принимают внутрь, как дезинфицирующее средство. При головных болях чесночная кашица прикладывается к вискам. При общей слабости и головокружении рекомендуется принимать чесночную настойку — 40 г очищенных зубков залить 100 г спирта, настоять 7 суток в закрытом сосуде, раствор процедить, добавить настой мяты. Принимать по 10—15 капель 2—3 раза в день за полчаса до еды.

## ЖИТЬ, ПУТЕШЕСТВУЯ

### Навстречу приключениям

Из центра Азии в Америку через Берингов пролив — в такое путешествие отправились три монгольских землепроходца. Среди них два специалиста по тэквондо П. Батзориг и Г. Нацагням и 59-летний альпинист И. Дэнзэв. Сопровождает их мохнатая овчарка местных кровей. Путешествие продлится полтора года и преследует цель познать примерный маршрут древних землепроходцев, которые, по мнению некоторых монгольских и зарубежных исследователей, открыли Америку задолго до Христофора Колумба.

Шли азиатские кочевники не морем, как Колумб или викинги, а сушей, преодолевая водные пространства лишь там, где два материка почти соединяются друг с другом. Кстати, в США немало сторонников гипотезы о кровном родстве местных индейцев с народами Центральной Азии.

Спонсорами путешествия выступили монгольские бизнесмены. Кроме того, получе-

## Здоровый образ жизни



но заверение правительства республики Саха (Якутия) обеспечить землепроходцев теплой одеждой. Готовы оказать всемерную помощь путешественникам и администрации других дальневосточных регионов Российской Федерации, в том числе и защитить от возможных грабителей. Последнее тем более актуально, если учесть печальный опыт пяти монгольских спортсменов, совершавших кругосветное путешествие на велосипедах. Весной прошлого года в самом начале пути у сибирского городка Гусиноозерска они были ограблены. Правда, местная милиция быстро нашла преступников и вернула похищенное.

По традиции трое монгольских путешественников поднялись на вершину сопки, трижды обошли ее по кругу по часовой стрелке и уже без оглядки двинулись навстречу приключениям.

Доброго пути, путешественники.

ИТАР—ТАСС—СПОРТ.

## ШТИЛЬ И НА ЧЕРНО-БЕЛЫХ ФОРМАХ КЛЕТКАХ ПРОБИЛ ЧАС «ТАЙМС»

Небывалая ситуация в шахматном мире сохраняется: готовятся сразу два матча на первенство мира. Один — между россиянином Гарри Каспаровым и англичанином Найджелом Шортом под эгидой Профессиональной шахматной ассоциации (ПША). Другой — между россиянином Анатолием Карповым и голландцем Яном Тимманом под эгидой Международной шахматной федерации (ФИДЕ).

Как сообщила лондонская газета «Таймс», полностью закончено оформление ее контракта на организацию в Лондоне матча на первенство мира по шахматам между Каспаровым и Шортом. Этот поединок, который будет называться «чемпионатом мира «Таймс», начнется 7 сентября. Его призовой фонд — 1,7 миллиона фунтов стерлингов (2,63 млн. долларов), из которого пять восьмых достанутся победителю и три восьмых про-

игранту. Дебаты по поводу того, кто из игроков будет играть в белую и в черную, начались еще в начале октября. Каспаров пожелал играть белыми, а Шорт — уже черными.

«Таймс» планирует транслировать матч по радиовещанию. Кроме того, в газете будет опубликован комментарий Уильяма Поинтермана, члена совета директоров ФИДЕ.

Предполагается, что матч, в котором сыграют чемпионы 24 партии и который пройдет в театре «Савой», привлечет 1100 зрителей, билеты по 30 октября. Партии будут играть по вторникам, четвергам и субботам.

Каспаров и Шорт выиграли удачное завершение работы над контрактом. По словам Каспарова, «это будет быть великий чемпионат, и критический матч для нас и приключением станет этот матч».

## В круге третьем

Радикальные изменения в порядке проведения чемпионата мира 1994—1995 годов и последующих будут рассмотрены на генеральной ассамблее ФИДЕ (Международной шахматной федерации) в ноябре нынешнего года в Куритибе (Бразилия).

Предлагается, чтобы к десяти лучшим участникам международного турнира на первенство мира цикла — 94—95 в Биле (Швейцария) присоединились в первом круге соревнований претендентов тот, кто проиграет матч за «корону» — 93 между Анатолием Карповым (Россия) и голландцем Яном Тимманом, а также Артур Юсупов (Россия), проигравший полуфинальный матч претендентов-92. Во втором круге должны выступить 6 сильнейших круга первого, в третьем — тройка победителей второго круга и чемпион мира-93. Четвертым кругом станет матч победителей круга третьего, то есть новый матч за «корону».

Предлагается в будущем отменить привилегию чемпиона мира, сохраняющего звание при ничьей в самом матче на первенство мира. Вообще предлагается, чтобы во всех матчах, заканчивающихся ничьей, победитель определялся в дополнительных партиях. Регламент времени. Что касается непосредственно матча за «корону», то и в матче 93 и 95 рекомендуется в случае ничейного счета в «основное время» организовывать четыре дополнительных партии на двух партий. Каждый день должны проводиться по две партии (иначе говоря, одна серия). Лимит времени — по часу каждому сопернику на 40 ходов и затем по 15 минут на каждые последующие 20 ша-

гов. Максимальный перерыв между партиями — час. И только в том случае, если все 4 серии не принесут результата, будет объявлен ничейный матч.

Участники бразильского совещания согласились также рекомендовать примерно такой же «формат» на чемпионате мира 1996—1997 гг. В первом круге соревнований претендентов выступят 10 лучших участников международного турнира, во втором — пятеро сильнейших из круга первого плюс проигравший предыдущий матч за «корону», в третьем — три победителя круга второго и чемпион мира, ну, а четвертый круг опять станет матчем на первенство мира.

Карпов и Тимман, которые, как известно, будут проводить матч-93 на первенство мира под эгидой ФИДЕ, уже согласились на такую «реализацию» предстоящей встречи.

Предлагается также установить максимальный срок матча за «корону» в 56 дней. Если понадобится все 24 партии, то по 2,5 часа каждому сопернику на 40 ходов и по часу на последующие 16 шагов. Итого, продолжительность партии — 7 часов. На дополнительные партии отводится по 1,5 часа. Начало партии — в 15.30 по местному времени.

Все эти рекомендации выработала комиссия экспертов, состоявшая из представителей ФИДЕ — Тимман, англичанин Джон Нанн и представитель ФИДЕ — член исполнительного совета англичанин Дэвид Андертон. Присутствовал также Карпов.

## ОТКРОВЕНИЕ

Наши читатели слышали о Питере Дедмане. Советы английского натуропата подкупают простотой. Вот и сегодня несколько откровений Питера Дедмана. Прислушайтесь к ним. Пригодятся.

**САХАР.** Очень вреден. Он сразу же поступает в кровь и, казалось бы, наполняет организм энергией. Однако его действие кратковременно, и быстро наступают слабость и усталость.

Сахар плохо влияет на нашу способность различать вкусовые оттенки. Мы советуем всем заново открыть для себя сладость морковки и кусочка хлеба. Сахар полезно заменить медом. Только обязательно удостоверьтесь, что это не так называемый сахарный мед, то есть от пчел, которых кормили сахаром.

И главный наш совет — почувствуйте натуральную сладость фруктов и овощей! **МЯСО И ПТИЦА.** Животные — это могильники прогнивших. Мы можем получать от них протеин из овощей и грибов, из которых животные роют свое тело. Мясо, которое мы едим в городских условиях, — это трупы животных, зачатых в искусственных условиях.

ная губительная привычка, унаследованная изолированно от остальных ритуалов, составляющих индейский образ жизни с его плюсами и минусами, сбалансированными между собой. Она перешла из раннего ритуала, связанного с опытом высоких состояний сознания, в ранг бытовой токсикомании, а начал приносить доходы табачным компаниям, была введена в социальную культуру табачной промышленности как традиционная естественная потребность. Курение так же «естественно» для европейца, на землях которого даже не произрастает табак, как жукка из пальмовых листьев.

Табак опрыскивается сильнейшими ядохимикатами, он истощает запасы кальция в организме.

**МЕДИЦИНА.** Держа здоровье в своих собственных руках, вы будете независимы от врачей и фармацевтических компаний, которых волнует не



### ОТЗОВИТЕСЬ!

Газета «Советский спорт» уже много лет мой друг. У нас в деревне 70 дворов, но лишь я один получаю вашу газету. Причем каждый день с нетерпением жду почтальона. Пишу же вам потому, что хочу найти друзей среди читателей «Советского спорта». Хочу переписать о нем, чтобы вы знали о нем.

Адрес: 461473 Оренбургская обл., Шарлыкский р-н, пос. Урлин. Амерханову Айдару.

Мне 24 года. Очень люблю спорт в частности футбол, баскетбол, плавание, хоккей, авто- и мотоспорт. Увлекаюсь статистикой. Но главное — сам бегаю трусцой, обливаясь холодной водой.

Хотел бы переписываться с единомышленниками.

Адрес: 253206, Украина, Киев, ул. А. Малышко, д. 19, кв. 90. Колосийченко Олегу.

Помогите! Кто может помочь



...влияет на на-  
...различать  
...отсутствия. Мы сове-  
...заново открыть для  
...оладость морковки и ку-  
...клуба. Сахар полезно  
...заменить медом. Только обя-  
...зательно удостоверьтесь, что  
...это не так называемый са-  
...харный мед, то есть от пчел.  
...и планетный каш совет —  
...позвустайте натуральной  
...сладости фруктов и овощей!  
**МЯСО И ПТИЦА.** Живот-  
...ные — это могильники про-  
...тейнов. Мы можем получать  
...тот же протенин из овощей и  
...зерен, из которых животные  
...строят свое тело. Мясо, кото-  
...рое мы едим в городских ус-  
...ловиях, — это трупы живот-  
...ных, зачатых в искусствен-  
...ных условиях, выращенных  
...на искусственном питании с  
...добавлением гормонов и ан-  
...тибиотиков, и умерщвленных  
...довольно мучительно, о чем  
...говорит высокий процент ад-  
...реналина в мясе. Если вы не  
...можете сразу отказаться от  
...мяса, сократите его употре-  
...бление, заменяйте его посте-  
...пенно птицей, рыбой и яйца-  
...ми.

**КУРЕНИЕ.** Действует как  
...возбуждающий стимулятор.  
...Индийцы использовали его в  
...священных обрядах и возво-  
...дили в ранг священнодейст-  
...вия. Курение — неестествен-

...ранг ритуала, связанного с  
...опытом высоких состояний  
...сознания, в ранг бытовой  
...токсикомании, а начав при-  
...носить доходы табачным  
...магнатам, была введена в со-  
...циокультурную таблицу сов-  
...ременности как традиционная  
...естественная потребность. Ку-  
...рение так же «естественно»,  
...как курение, на землях ко-  
...торого даже не произрастает  
...табак, как юбка из пальмо-  
...вых листьев.

Табак опрыскивается силь-  
...нейшими ядохимикатами, он  
...истощает запасы кальция в  
...организме.

**МЕДИЦИНА.** Держа здо-  
...ровье в своих собственных ру-  
...ках, вы будете независимы от  
...врачей и фармацевтических  
...компаний, которых волнует не  
...только ваше здоровье, но и  
...собственный бизнес, что дале-  
...ко не всегда находится в пря-  
...мой зависимости как в Англии,  
...так и в России. Если вы  
...устраните причины своих бо-  
...лезней правильным питани-  
...ем, то вам не придется ле-  
...чить их следствия таблетка-  
...ми.

Болезни — это прежде все-  
...го сигналы того, что мы не-  
...правильно живем. Услышав  
...такой сигнал, подумайте, что  
...вы делаете в жизни через си-  
...лу, постарайтесь избежать  
...этого — и вы выздоровеете.

**ОТЗОВИТЕСЬ!**

Газета «Советский спорт» уже  
...много лет мой друг. У нас в де-  
...ревне 70 дворов, но лишь я  
...один получаю вашу газету. При-  
...чем каждый день с нетерпением  
...жду почтальона. Пишу же вам  
...потому, что хочу найти друзей  
...среди читателей «Советского  
...спорта». Хочу переписываться  
...с ними, делиться информацией  
...о футболе, о спорте.

Адрес: 461473 Оренбургская  
...обл. Шарлыкский р-н, пос. Ур-  
...няи, Американову Айдару.

Мне 24 года. Очень люблю  
...спорт в частности футбол, бас-  
...кетбол, плавание, хоккей, авто-  
...и мотоспорт. Увлекаюсь стати-  
...стикой. Но главное — сам бегаю  
...трусой, обливаюсь холодной  
...водой.

Хотел бы переписываться с  
...единомышленниками.

Адрес: 253206, Украина, Киев,  
...ул. А. Малышко, д. 19, кв. 90. Ко-  
...ломийченко Олегу.

Друзья! Кто может помочь  
...мне в тренировках по такому  
...виду спорта, как борьба на ру-  
...ках, откликнитесь!

Адрес: 470061, Караганда, пр.  
...Волжский, д. 4. Роману.

Вышлите мне, пожалуйста,  
...травы баранец и дымянку. Они,  
...говорят, помогают при болях в  
...суставах и аритмии. Готова оп-  
...латить расходы.

Адрес: 353610, Краснодарский  
...край, ст. Ленинградская, д. 32.  
...Цвириченко А. Н.

Хоть я и девушка, и мне все-  
...го 15 лет, но ужасно люблю  
...футбол. Кроме того, интересуюсь  
...боевыми искусствами и  
...теннисом.

Адрес: 630124, Новосибирск,  
...ул. ГВШ, д. 23, кв. 87. Марии

...менить привилегию чемпиона  
...мира, сохраняющего звание  
...при ничьей в самом матче на  
...первенство мира. Вообще  
...предлагается, чтобы во всех  
...матчах, заканчивающихся  
...ничью, победитель опреде-  
...лялся в дополнительных пар-  
...тиях с укороченным регла-  
...ментом времени. Что касается  
...непосредственно поединка за  
...«корону», то и в матче-93 и  
...95 рекомендуется в случае ни-  
...чейного счета в «основное  
...время» организовывать четы-  
...ре дополнительные серии из  
...двух партий. Каждый день  
...должны проводиться по две  
...партии (иначе говоря, одна се-  
...рия). Лимит времени — по ча-  
...су каждому сопернику на 40  
...ходов и затем по 15 минут на  
...каждые последующие 20 «ша-

...чей ша-  
...если понадобится, то по 40 ша-  
...тин и все 4 тай-брейка. Причи-  
...мент основных 24 партии  
...по 2,5 часа каждому соперни-  
...ку на 40 ходов и по часу на  
...следующие 16 «шагов». Итого,  
...продолжительность партии —  
...7 часов. На доигрывание от-  
...ложных партий даются 6  
...дополнительных часов — в  
...15.30 по местному времени.  
...Все эти рекомендации вы-  
...работала комиссия экспер-  
...тов, встречавшихся на днях  
...в бельгийской столице. В нее  
...входили два представителя  
...Гроссмейстерской ассоциации  
...(ГМА) — Тимман, англичанин  
...Джон Нанн и представитель  
...ФИДЕ — член исполнительно-  
...го совета англичанин Дэвид  
...Андертон. Присутствовал так-  
...же Карпов.

## Наследница по прямой

Жена чемпиона мира по шахматам Гарри Каспарова —  
...Мария родила дочь. Бесценный подарок пришелся очень  
...кстати — ведь 13 апреля Гарри исполнилось 30 лет. И  
...если дочка унаследовала блестящий талант папы, то, воз-  
...можно, через несколько лет любители древней игры ста-  
...нут свидетелями ее встречи с одной из сестер знаменитого  
...венгерского трио Полтар. А может, за шахматный столик  
...сядет будущая дочь одной из сестер?

Впрочем, как знать. Дочка чемпиона появилась на свет  
...в Финляндии, где работают родители жены. А в этой стра-  
...не популярны зимние виды спорта.

По сообщениям корреспондентов  
...ИТАР—ТАСС—СПОРТ.

...и все же ос-  
...нования оспаривать право  
...россиян на участие в Кубке  
...мира-93, поскольку четыре  
...игрока из состава олимпий-  
...ской команды — уроженцы  
...этих республик. Но позвольте,  
...при чем здесь Беларусь, Ка-  
...захстан, Грузия? Видимо, так  
...же подумали и в Российской  
...Федерации, когда предпри-  
...няли последнюю попытку как-  
...то повлиять на ФИНА.

— Мы написали письмо в  
...ФИНА с просьбой рассмотре-  
...вать это, мягко говоря, не-  
...справедливое решение, — про-  
...должает Зайцев, — однако ру-  
...ководство международной фе-  
...дерации весьма в изысканной  
...форме отказало нам. Есте-  
...ственно, Федерация водного по-  
...ла России вынуждена была  
...подчиниться. Мы организова-  
...ли в Москве турнир только  
...для того, чтобы, как это ни  
...парадоксально, завоевать уже  
...завоеванное на Олимпиаде в  
...Барселоне — путевку на Кубок  
...и чемпионат мира. Но че-  
...го стоило нам этот шаг? Сам  
...турнир обходился Федерации  
...в 1,5 миллиона рублей плюс  
...примерно одна столько же на  
...проведение сбора.

Российская сборная в итоге  
...доказала то, что и так было  
...очевидным. Она оказалась на  
...голову сильнее всех соперни-  
...ков, выиграв турнир с разни-  
...цей забитых и пропущенных  
...мячей 61:27. Ну а кто вернет  
...три миллиона рублей Россий-  
...ской Федерации водного поло,  
...которая живет в нынешнем  
...сезоне только на средства  
...прямое спонсорство, невеликие,  
...найденные ею у спонсоров?

А. ТАЙРОВ.

## ГИМН ПЫРЕЮ ПОЛЗУЧЕМУ

О том, что экологическая  
...ситуация в нашей стране от-  
...нюдь не на высоте, говорить,  
...наверное, излишне. Загрязне-  
...ние внешней среды нарастает  
...с ураганной скоростью. Так  
...считает руководитель Всесо-  
...юзного центра клинической  
...лимфологии и Центра эндо-  
...экологии Ю. Левин. Именно  
...об этом он говорил в своем  
...интервью газете «Советская  
...Россия» («Замусоренный че-  
...ловек»).

Да, то, что происходит в  
...планах экологии вокруг нас,  
...неизбежно отражается на на-  
...шем здоровье. Сегодшний  
...результат — это внутреннее  
...загрязнение организма, то  
...бишь еще одна страшная бо-  
...лезнь XX века.

Вначале она протекает  
...скрытно. Просто человек ча-  
...ще, чем обычно, подвергается  
...простудным, аллергическим и  
...инфекционным заболеваниям.  
...Потом они переходят в хрониче-  
...ские. Ну, а затем постепен-  
...но разрушается деятельность  
...эндокринного и иммунного  
...аппаратов.

Как же противостоять эн-  
...доэкологической болезни.  
...Кстати, в указанном Центре  
...разработана методика борьбы  
...с ней, суть которой заключа-  
...ется в очистительном дейст-  
...вии воды в тканях и их клет-  
...ках (мы постараемся познакомить  
...читателей с этой методи-  
...кой. — Прим. ред.).

Ну, а пока несколько сове-  
...тов. Прежде всего старайтесь  
...как можно больше бывать на  
...свежем воздухе, в лесу, осо-  
...бенно в хвойном. Выходные  
...дни отдавайте длительным  
...прогулкам, велосипедным и  
...пешим походам. Особое вни-  
...мание обратите на оздорови-  
...тельный бег. Он представляет  
...собой сочетание серии прыж-

ков и различных массажей  
...не только мышц, кровеносных  
...и лимфатических сосудов, но  
...и печени, кишечника, уси-  
...ливая очистительную функ-  
...цию в этих органах. Годится  
...плавание в бассейне. Весьма  
...полезны массаж и самомас-  
...саж.

Очень важна в этом деле  
...так называемая очиститель-  
...ная диета. Первое место в ней  
...я бы отдал пырею ползуче-  
...му — старинному кровочи-  
...стительному средству. На  
...группе истринских доброволь-  
...цев в биохимической лабора-  
...тории санаторного комплекса  
...«Истра» с помощью врачей  
...Г. Черненко и Т. Черкасовой  
...мы проверили очистительные  
...возможности корней пырея.  
...Результаты оказались потря-  
...сающими. У людей с повы-  
...шенным содержанием в крови  
...холестерина, протромбина, ос-  
...таточного азота, липидов уже  
...через две недели с начала  
...употребления корня показате-  
...ли либо нормализовались, ли-  
...бо значительно улучшились.

Повторю, свойства пырея  
...ползучего были давно извест-  
...ны на Руси. Еще лучше о них  
...знают собаки и кошки, кото-  
...рые и по сей день в случае  
...отравлений и болезни лечатся  
...пыреем.

Между прочим, пырей еще  
...и съедобен. В старину его со-  
...бирали, сушили, мололи на  
...мельнице и использовали при  
...выпечке пресных лепешек.  
...Мы в нашем народном инсти-  
...туте натуропатии включили  
...корни этого растения в кофе  
...«Истринский». По нашим на-  
...людениям, в день достаточно  
...10 граммов корней. Их можно  
...использовать на второй день,  
...прокипятив повторно с добав-  
...лением сахара, для лучшей  
...экстракции целебных начал.

На второе место среди це-  
...лебных растений, обладаю-  
...щих очистительными свойст-  
...вами, мы бы поставили ар-  
...бузу, затем дыню. Особенно  
...полезны корки дыни. Мы их  
...сушим, мелем и пускаем в  
...компот. Советую читателям,  
...поклонникам «ЗОЖ» обратить  
...внимание на бруснику (лист и  
...ягоды), на толокнянку. Не ус-  
...тупает им корень репейника.  
...Его копают в конце апреля и  
...в октябре. Он прекрасно очи-  
...щает почки и печень. Не слу-  
...чайно японцы возвели этот, в  
...нашем представлении сорняк,  
...в ранг ценной огородной куль-  
...туры, так же, как одуванчик  
...во Франции.

Очистительными свойства-  
...ми обладают тыква, карто-  
...фель, сырая морковь. Еще в  
...большей степени свекла. Не-  
...обходимо включать в рацион  
...ягоды — крыжовник, малину,  
...облепиху, рябину, красную  
...смородину. Столь же сильное  
...очистительное действие листь-  
...ев петрушки, сельдерея, па-  
...стернака, ревеня и лесного  
...ореха лещины. Хороши све-  
...жие огурцы и яблоки, а из  
...злаков овес, пшеница и рис.

При всем при этом упот-  
...ребляйте минимум соли. И  
...еще. Сейчас все больше вни-  
...мания натуропаты уделяют  
...самоочищению организма с  
...помощью урины, которую  
...пьют по 150 граммов утром.  
...Очищают организм, конечно  
...же, и регулярное голодание,  
...скажем, 48 часов раз в неде-  
...лю или по 7 дней в квартал.  
...И при начале курса уриноте-  
...рапии, и при голодании хотя  
...бы за два дня до начала кур-  
...са желательна вегетарианская  
...диета.

В. СЕРГЕЕВ,  
...кандидат  
...медицинских наук.

## ПРОЦЕСС О ТРЕХ МИЛЛИОНАХ Тоштите ваши денежки...

Бронзовые медали, завое-  
...ванные ватерполистами СНГ  
...на Олимпиаде в Барселоне,  
...вызвали сильные головные  
...боли у представителей Меж-  
...дународной федерации плава-  
...ния (ФИНА).

По ее правилам призер  
...Олимпийских игр получает  
...право участвовать в чемпиона-  
...те и Кубке мира без отбора.  
...Но вот кому предоставить это  
...право, ведь с нынешнего года  
...СНГ, как сугубо спортивной  
...державы, уже не существует?

Впрочем, проблему здесь  
...увидели не все. Логика под-  
...сказывает, что участвовать в  
...Кубке мира должна была  
...только сборная России, по-  
...скольку олимпийскую коман-  
...ду СНГ в Барселоне представ-  
...ляли исключительно россий-  
...ские ватерполисты. Однако  
...руководство ФИНА решает  
...все-таки провести отборочный  
...турнир для команд республик  
...бывшего СНГ. Исполнитель-  
...ный директор Федерации  
...водного поло России Юрий  
...Зайцев не стал скрывать, что  
...к этому шагу ФИНА они ока-  
...зались не готовыми:

— Для нас это стало пол-  
...ной неожиданностью. Но еще  
...большей неожиданностью бы-  
...ло то, что помимо сборной Рос-  
...сии на турнир заявились еще  
...пять команд, которые прак-  
...тически не имели никакого  
...отношения к объединенной,  
...так сказать, команде СНГ на  
...Играх в Барселоне.

В самом деле, среди пяти  
...команд, которые составили  
...конкуренцию сборной России  
...в отборочном турнире, лишь  
...команды Молдовы и Украины  
...имели какие-то, пусть хоть и

сметотворные, но все же ос-  
...нования оспаривать право  
...россиян на участие в Кубке  
...мира-93, поскольку четыре  
...игрока из состава олимпий-  
...ской команды — уроженцы  
...этих республик. Но позвольте,  
...при чем здесь Беларусь, Ка-  
...захстан, Грузия? Видимо, так  
...же подумали и в Российской  
...Федерации, когда предпри-  
...няли последнюю попытку как-  
...то повлиять на ФИНА.

— Мы написали письмо в  
...ФИНА с просьбой рассмотре-  
...вать это, мягко говоря, не-  
...справедливое решение, — про-  
...должает Зайцев, — однако ру-  
...ководство международной фе-  
...дерации весьма в изысканной  
...форме отказало нам. Есте-  
...ственно, Федерация водного по-  
...ла России вынуждена была  
...подчиниться. Мы организова-  
...ли в Москве турнир только  
...для того, чтобы, как это ни  
...парадоксально, завоевать уже  
...завоеванное на Олимпиаде в  
...Барселоне — путевку на Кубок  
...и чемпионат мира. Но че-  
...го стоило нам этот шаг? Сам  
...турнир обходился Федерации  
...в 1,5 миллиона рублей плюс  
...примерно одна столько же на  
...проведение сбора.

Российская сборная в итоге  
...доказала то, что и так было  
...очевидным. Она оказалась на  
...голову сильнее всех соперни-  
...ков, выиграв турнир с разни-  
...цей забитых и пропущенных  
...мячей 61:27. Ну а кто вернет  
...три миллиона рублей Россий-  
...ской Федерации водного поло,  
...которая живет в нынешнем  
...сезоне только на средства  
...прямое спонсорство, невеликие,  
...найденные ею у спонсоров?

А. ТАЙРОВ.



заменил медом. Только обязательно удостоверьтесь, что это не так называемый сахарный мед, то есть от пчел. Покупайте натуральный мед, сладость фруктов и овощей! **МЯСО И ПТИЦА.** Животные — это могильники протеинов. Мы можем получать тот же белок из овощей и зерен, из которых животные строят свое тело. Мясо, которое мы едим в городских условиях, — это трупы животных, зачатых в искусственных условиях, выращенных на искусственном питании с добавлением гормонов и антибиотиков, и умерщвленных довольно мучительно, о чем говорит высокий процент адриналина в мясе. Если вы не можете сразу отказаться от мяса, сократите его употребление, заменяйте его постепенно птицей, рыбой и яйцами.

**КУРЕНИЕ.** Действует как возбуждающий стимулятор. Индейцы использовали его в священных обрядах и возводили в ранг священнодействия. Курение — неестествен-

но. Только можно использовать табак, как юбка из пальмовых листьев.

Табак опрыскивается сильнейшими ядохимикатами, он истощает запасы кальция в организме.

**МЕДИЦИНА.** Держа здоровье в своих собственных руках, вы будете независимы от врачей и фармацевтических компаний, которых волнует не только ваше здоровье, но и собственный бизнес, что далеко не всегда находится в прямой зависимости как в Англии, так и в России. Если вы устраните причины своих болезней правильным питанием, то вам не придется лечить их следствия таблетками.

Болезни — это прежде всего сигналы того, что мы неправильно живем. Услышав такой сигнал, подумайте, что вы делаете в жизни через силу, постарайтесь избежать этого — и вы выздоровеете.

живу почитай. Потому что хочу найти друзей среди читателей «Советского спорта». Хочу переписываться с ними, делиться информацией.

Мне 24 года. Очень люблю спорт в частности футбол, баскетбол, плавание, хоккей, авто- и мотоспорт. Увлекаюсь статистикой. Но главное — сам бегаю трусцой, обливаюсь холодной водой.

Хотел бы переписываться с единомышленниками.

Адрес: 253206, Украина, Киев, ул. А. Малышко, д. 19, кв. 90. Коломийченко Олегу.

Друзья! Кто может помочь мне в тренировках по такому виду спорта, как борьба на руках, откликнитесь!

Адрес: 470061, Караганда, пр. Волжский, д. 4. Роману.

Вышлите мне, пожалуйста, травы баранец и дымянку. Они, говорят, помогают при болях в суставах и аритмии. Готова оплатить расходы.

Адрес: 353610, Краснодарский край, ст. Ленинградская, д. 32. Цвиринько А. Н.

Хоть я и девушка, и мне всего 15 лет, но ужасно люблю футбол. Кроме того, интересуюсь боевыми искусствами и теннисом.

Адрес: 630124, Новосибирск, ул. ГБШ, д. 23, кв. 87. Марии

вничью, победителем. Являлся в дополнительных титлах с укороченным временем. Это непосредственно поединок «короны», то и в матче 95 рекомендуется в чемпионского счета в «время» организовывать ре дополнительные двух партий. Каждый должны проводиться партии (иначе говоря, рия). Лимит времени — су каждому сопернику ходов и затем по 15 минут каждые последующие

## Наслед

Жена чемпиона Мария родила дочь. Кстати — ведь 13 лет, если дочка унаследует можно, через несколько лет свидетелями ее венгерского трио дочка. Впрочем, как знала в Финляндии, где она не популярна зимняя

## ПРОЦЕСС

## Тон де

Бронзовые медали ванные ватерполисты на Олимпиаде в Бразилии вызвали сильные боли у представителей международной федерации (ФИНА).

По ее правилам Олимпийских игр право участвовать в Кубке мира было. Но вот кому предост право, ведь с нынешней СНГ, как сугубо сдержавы, уже не суж

Впрочем, проблема увидели не все. Локализует, что участие в Кубке мира должно только сборной России. Сколько олимпийских ду СНГ в Барселоне были исключительные ватерполисты. Руководство ФИНА все-таки провести турнир для команд бывшего СНГ. Новый директор водного поло России Зайцев не стал скрывать этому шагу ФИНА. Зайцев не готовился к этому шагу ФИНА.

— Для нас это неожиданность. Больше неожиданности то, что помимо сборной на турнир заявят команды, которые отношения к об так сказать, команды Игр в Барселоне. В самом деле, команды, которые конкуренцию сбор в отборочном турнире команды Молдовы имели какие-то, и

# ГИМН ПЫРЕЮ ПОЛЗУЧЕМУ

О том, что экологическая ситуация в нашей стране отнюдь не на высоте, говорить, наверное, излишне. Загрязнение внешней среды нарастает с ураганным ускорением. Так считает руководитель Всесоюзного центра клинической лимфологии и Центра эндоэкологии Ю. Левин. Именно об этом он говорил в своем интервью газете «Советская Россия» («Замусоренный человек»).

Да, то, что происходит в плане экологии вокруг нас, неизбежно отражается на нашем здоровье. Сегодняшний результат — это внутреннее загрязнение организма, то бишь еще одна страшная болезнь XX века.

Вначале она протекает скрытно. Просто человек чаще, чем обычно, подвергается простудным, аллергическим и инфекционным заболеваниям. Потом они переходят в хронические. Ну, а затем постепенно разрушается деятельность эндокринного и иммунного аппаратов.

Как же противостоять экологической болезни. Кстати, в указанном Центре разработана методика борьбы с ней, суть которой заключается в очистительном действии воды в тканях и их клетках (мы постараемся познакомить читателей с этой методикой. — Прим. ред.).

Ну, а пока несколько советов. Прежде всего старайтесь как можно больше бывать на свежем воздухе, в лесу, особенно в хвойном. Выходные дни отдавайте длительным прогулкам, велосипедным и пешим походам. Особое внимание обратите на оздоровительный бег. Он представляет собой сочетание серии прыж-

ков и различных массажей не только мышц, кровеносных и лимфатических сосудов, но и печени, и кишечника, усиливая очистительную функцию в этих органах. Годится плавание в бассейне. Весьма полезен массаж и самомассаж.

Очень важна в этом деле так называемая очистительная диета. Первое место в ней я бы отдал пырею ползучему — старинному кровоочистительному средству. На группе истринских добровольцев в биохимической лаборатории санаторного комплекса «Истра» с помощью врачей Г. Черненко и Т. Черкасовой мы проверили очистительные возможности корней пырея. Результаты оказались потрясающими. У людей с повышенным содержанием в крови холестерина, протромбина, остаточного азота, липидов уже через две недели с начала употребления корня показатели либо нормализовались, либо значительно улучшились.

Повторяю, свойства пырея ползучего были давно известны на Руси. Еще лучше о них знают собаки и кошки, которые и по сей день в случае отравлений и болезни лечатся пыреем.

Между прочим, пырей еще и съедобен. В старину его собирали, сушили, мололи на мельнице и использовали при выпечке пресных лепешек. Мы в нашем народном институте натуропатии включили корни этого растения в кофе «Истринский». По нашим наблюдениям, в день достаточно 10 граммов корней. Их можно использовать на второй день, прокипятив повторно с добавлением сахара, для лучшей экстракции целебных начал.

На второе место среди целебных растений, обладающих очистительными свойствами, мы бы поставили арбуз, затем дыню. Особенно полезны корки дыни. Мы их сушим, мелем и пускаем в компот. Советую читателям, поклонникам «ЗОЖ» обратить внимание на бруснику (лист и ягоды), на толокнянку. Не уступает им корень репейника. Его копают в конце апреля и в октябре. Он прекрасно очищает почки и печень. Не случайно японцы возвели этот, в нашем представлении сорняк, в ранг ценной огородной культуры, так же, как одуванчик во Франции.

Очистительными свойствами обладают тыква, картофель, сырая морковь. Еще в большей степени свекла. Необходимо включать в рацион ягоды — крыжовник, малину, облепиху, рябину, красную смородину. Столь же сильное очистительное действие листьев петрушки, сельдерея, пастернака, ревеня и лесного ореха лещины. Хороши свежие огурцы и яблоки, а из злаков овес, пшеница и рис.

При всем при этом употребляйте минимум соли. И еще. Сейчас все больше внимания натуропаты уделяют самоочищению организма с помощью урины, которую пьют по 150 граммов утром. Очищают организм, конечно же, и регулярное голодание, скажем, 48 часов раз в неделю или по 7 дней в квартал. И при начале курса уринотерапии, и при голодании хотя бы за два дня до начала курса желательна вегетарианская диета.

В. СЕРГЕЕВ,  
кандидат  
медицинских наук.



Болезни — это прежде все-  
сигналы того, что мы не-  
вильно живем. Услышав  
ой сигнал, подумайте, что  
делаете в жизни через си-  
постарайтесь избежать  
го — и вы выздоровеете.

Адрес: 630124, Новосибирск  
ул. ГБШ, д. 23, кв. 87, Мари

По сообщениям корреспондентов  
ИТАР—ТАСС—СПОРТ.

Российская сборная в итоге доказала то, что и так было очевидным. Она оказалась на голову сильнее всех соперников, выиграв турнир с разницей забитых и пропущенных мячей 61:27. Ну а кто вернет три миллиона рублей Российской федерации водного поло, которая живет в нынешнем сезоне только на средства (прямо скажем, невеликие) найденные ею у спонсоров?



А ну-ка, мужики!

# НАПЕРЕГОНКИ С КУРОСОМ

Имя Яниса Куроса известно всему миру. Ему принадлежит львиная доля мировых достижений в сверхдлинном беге, начиная с суточного и до дистанции 1000 миль, которую он преодолел за фантастически быстрое время — 10 дней 10 часов 30 минут и 35 секунд.

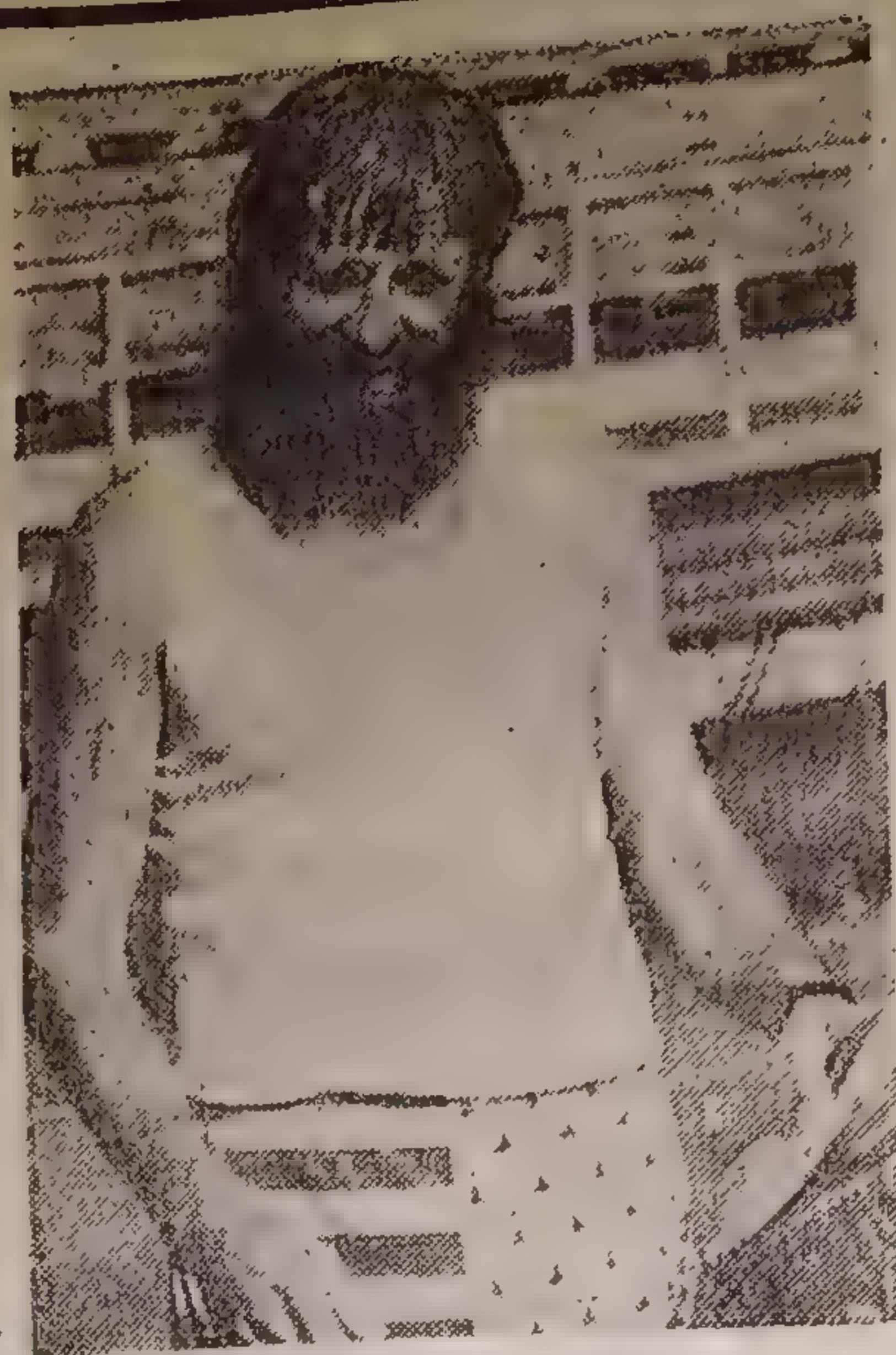
«Железному греку» — так называют Куроса — принадлежит и выдающийся результат в беге на двое суток. Почти шесть лет назад, в марте 1985 года, он сумел пробежать по дорожке стадиона в Монтубане 452 км 270 м. С тех пор в мире проводилось немало состязаний на этой «дистанции», но никто и близко не приблизился к результату Яниса.

В конце октября прошлого года в Одессе тоже состоялся один из таких забегов, и в таблицу всеобщих достижений был вписан скромный результат — 363 км 675 м. Он принадлежал Валерию Губарю из Ярославля. Тогда о лучшем и не мечтали. Но вот в мае нынешнего года Валерий Губарь занял первое место в 2-суточном беге, второй в истории после Куроса — 427 км 562,8 м. Это произошло в городке Сюржер, что в провинции Ла Рошель, во Франции.

Беговой стаж Губаря — всего 10 лет. Причем увлечение бегом началось до обидного обычно. Работал Валерий на вредном химическом производстве в Ярославле, и хотя в школьные годы активно занимался лыжами, после армии все больше и больше отходил от спорта. Тем более что вместо лыж появились новые пристрастия — сигареты и водка, со всеми вытекающими отсюда последствиями.

Свой поход за здоровьем — в 1980 году — Валерий начал с того, что стал купаться в Волге. До нее 1,5 км, и каждое утро он проезжал это расстояние на велосипеде. Через некоторое время велосипед уступил место бегу, а дистанция все увеличивалась и увеличивалась — 7 км, затем — 10...

В 1983 году Валерий решил попробовать свои силы в ММММ. И сразу выбежал из трех часов — 2:57. С тех пор не пропустил ни одного московского марафона, и лучшее его время на трассе — 2:48, а в марафоне вообще — 2:42 (Рыбинск, 1987 год).



В 1985 году Губарь стартовал в одесской «сотке», которая дала путевку в сверхмарафон многим нашим сегодняшним лучшим мастерам сверхдальнего бега. Результат для дебюта был неплохой — 8:35. Но наибольшего успеха на этой дистанции Губарь достиг в 1986 году — 7:29. В беге на 24 часа Валерий дебютировал тоже в Одессе, и в том же году осенью пробежал 211 км и был на финише третьим. Через год — уже гротескнейший результат — 241 км. А еще через год — 262 км 790 м.

Первый двухсуточный бег Валерий совершил все в той же Одессе в 1989 году. Однако из-за травмы ноги сошел с дистанции. Однако уже на следующий год Валерий пробежал за двое суток 364 км.

Французы — большие любители сверхдлинного бега. В Париже существует единственный в мире клуб «Марафон и приключения». Члены его выбирают самые экзотичные маршруты для многодневных сверхмарафонов (кстати, побывали они и у нас — на Байкале, на «Золотом кольце России»). Во многих городах, даже провинциальных, проводятся сверхдальние пробеги. На один-то из таких — двухсуточный бег по стадиону в городок Сюржер получил приглашение Губарь.

В заявочном списке значилось 30 фамилий. Валерий стоял в нем последним. Организаторы, зная, что наша страна не входит в ИАЮ, жаждали просто экзотики и лучшего выбора, нежели Губарь, сделать не могли. К этому времени он отпустил огромную густую бороду. В сочетании с

атлетической фигурой это как нельзя лучше соответствовало образу «русского медведя».

Пробег проходил на небольшом уютном стадиончике с длиной круга в 330 метров. В центре на зеленом газоне оборудовали эстрадную площадку, на которой два дня выступали музыкальные ансамбли. На пробег прибыл президент международной ассоциации ультрамарафона Малькоб Кемпбелл из Англии.

Победитель предыдущих состязаний Жильберт Майнекс захватил лидерство после первых суток. Валерий бежал вторым, «поймав» свой темп. На какой результат он рассчитывал? Хотел пробежать 400 км.

В первые сутки тяжелее всего было в 11 часов вечера и в 5 утра. Очень хотелось прилечь хотя бы на минуту. Но Валерий решил провести сутки без сна. С нетерпением ждал он второго рассвета. Узнал, что вышел в лидеры с отрывом 10—12 км. И сразу прибавилось сил. На финише табло зафиксировало великолепный результат — 427 км 562,8 м.

Сегодня Губарь — бесспорный лидер советского сверхмарафона. Тренируется он ежедневно дважды в день. Ежедневный километраж «зашкаливает» далеко за отметку «1000 км».

Думаю, впереди у него старты в трехсуточном беге, в шестисуточном и вполне вероятна личная встреча с «железным греком» — Янисом Куросом.

Кто в ней победит? Это, наверное, самый любопытный вопрос, ответа на который не знает никто.

А. ШЕДЧЕНКО.

## ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ



ВЫПУСК № 571

Мы продолжаем знакомить читателей с участниками турнира «Мужчина и женщина». Сегодня это Джозе М Гурман. Он чемпион мира в весовой категории до 65 кг. Завоевал это звание в нынешнем году в польском городе Катовице. Джозе живет в штате Нью-Джерси.

Ему 34 года, и у него четверо детей. Анжелике 17 лет, Маурико — 12, Розе — 11 и Каре — 7.

Помимо бодибилдинга Джозе увлекается боксом и каратэ.

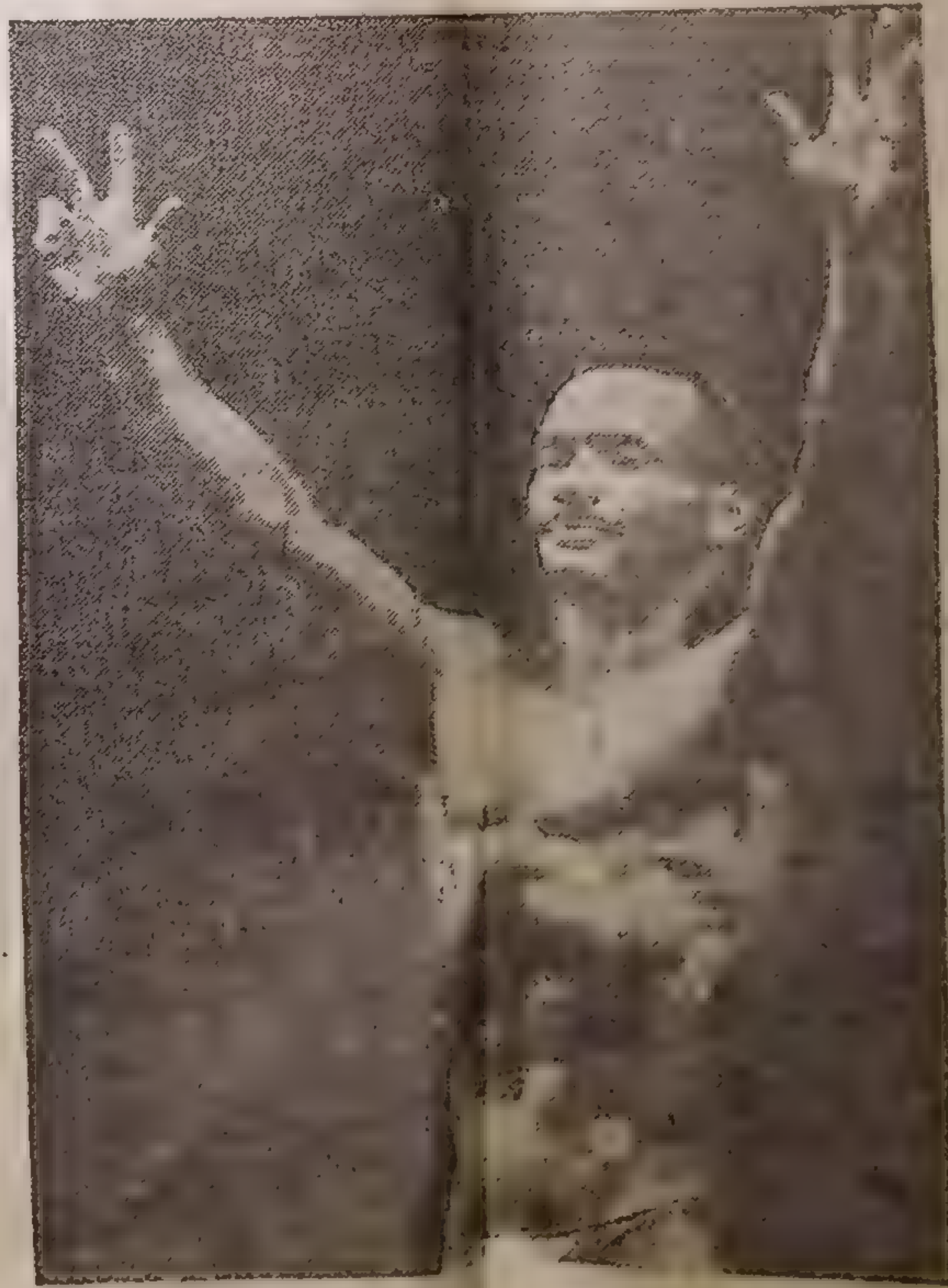


Фото В. Каратаева.

### ЙОГА ДЛЯ ВСЕХ

## Шаг к познанию себя

Занятия ведет директор Парижского института Йоги ФАЕК МАРИА и директор Московского центра Йоги Айенгара ЕЛЕНА ФЕДОТОВА.

УТХИТА ХАСТА

Не поднимайте плечи и не напрягайте шею.

Не позволяйте стопе той ноги, которая стоит на полу, выворачиваться наружу. (Фото 3 — неправильно выполненная поза.)

нения Утхита Хаста Падаангуштасаны (движения 1—3):

1. Когда вы выполняете эту асану, подколенные сухожилия и мышцы задней части бедра подвергаются интенсивному растяжению, поэтому поднимайте и помогайте стопу

на опору следует осторожно и постепенно. Вначале резко мнется движение стопы, помогающая верхнюю ногу подтянуть к нижней.

2. Но чините усилия под собственными бедрами, пытаясь поднять ногу выше. Любое резкое движение может повлечь за собой травму.

3. Более важно, тянуть позвоночник вверх и стабилизиро-

вать корпус, чем стараться поднять ногу все выше и выше. Постепенно увеличивайте время пребывания до 30 секунд. Каждое из трех движений.

Общий эффект Утхита Хаста Падаангуштасаны

Эта асана уменьшает жир в отложениях в области талии, бедер, ягодиц и нижней части живота. Мышцы спины становятся более сильными.



# ДРОВЫИ ЖИЗНИ



знакомит читателей с участниками и жюри. Сегодня это Джозеф Мир в весовой категории до 65 кг. В нынешнем году в польском городе живет в штате Нью-Джерси. У него четверо детей. Анжелике 17 лет, Дезде — 11 и Каре — 7. Джозефа увлекается боксом и ка-

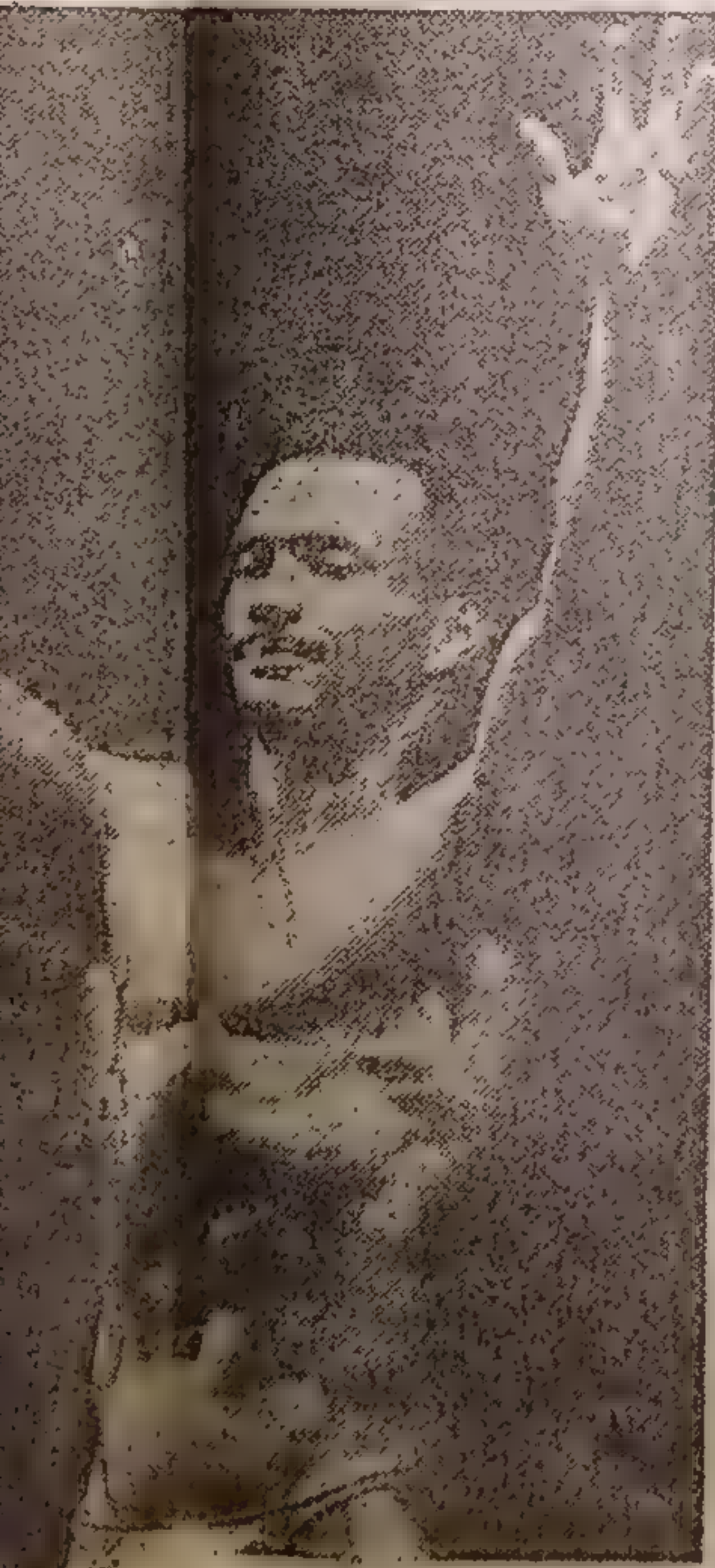


Фото В. Каратаева.

важно поднять корпус, чем стараться поднять ногу все выше и выше. Постепенно увеличивайте время пребывания до 30 секунд в каждом из трех движений. Общий эффект Утхита Хаста Падангуштасаны — асана уменьшает жир-

А НУ-КА, БАБУШКИ!

## РОГАТКА И МУЗА

Росло во дворе дерево. На нем — единственное аппетитное яблоко. Мальчуган долго ходил вокруг, потом достал рогатку. Дзинь! Окно дома напротив разлетелось вдребезги. Юный стрелок не на шутку перепугался. Но тут появилась его бабуля. «Мазн-ла!» — потрепала она внука по щеке, отобрала «холодное оружие» и, откинув со лба седую прядь, сделала выстрел. Яблоко упало прямо в руки любимого внука.

Неправдоподобно? Берусь доказать, что этот случай не вымышлен. А если кого-то смущает рогатка, готова подтвердить свой рассказ тысячей свидетельских показаний. Именно столько зрителей пришло на первый в стране конкурс «Супербабушка-91», который состоялся в концертном зале гостиницы «Орленок».

Кстати, до финала конкурсантки должны были пройти пять отборочных туров. Порой требовалась валерьянка. Для жюри

Наконец, отобрали 13 претенденток. И вот день шоу наступил.

В этот вечер зрители не раз поразились происходящему на подмостках. Теплое напутствие певца Юрия Антонова подхватило все семейство Эдиты Пьехи — бабушки из Санкт-Петербурга. Затем озорные девчонки ансамбля «Буратино» вместе с бабушками станцевали ламбаду.

Естественно, в эзотерической программе конкурса были билеты спортивного содержания. Началось с того, что участницы в кометливых туалетах (между прочим, собственного изготовления!) чинно расселись в креслах и повели светский разговор о том, что значит спорт в их жизни. И тут оказалось, что каждая из участниц — либо мастер спорта, либо кандидат в оные. Чемпионка страны по гребле. На-

талья Баррианова передала микроробот мастеру парашютных дел Галине Шаповой: «Свой первый прыжок поиню, как сегодня». Лилия Турчан, обладательница приза «Бабушка в кубе», поведала о прогнозах семьи: старший внук — будущая звезда в легкой атлетике, средний — в самбо, трехлетняя внучка — в карате. Нашлись и почитательницы великосветского вида спорта: Нина Телегина и Светлана Заградская не представляют отдыха без езды на лошадах.

Под конец воспоминаний обнаружилось, что многие участницы конкурса умеют не только стрелять глазами. Ведущий поймал их на слове и вынес, обливаясь потом, два мешка — с рогатками и с патронами (булыжники обыкновенные). «По мишеням — пл!» — скомандовал он на линии огня. И по развешенным воздушным шарикам была открыта прицельная пальба. Зрители забили под кресла, фотокорреспонденты самоотверженно закрывали собой объективы камер. Но напрасно они волновались, меткий глаз и твердая рука не подвели бабу-

шек. Так что и самой торжественной минуте праздника почти все в зале вылезли из своих укрытий.

А сияющая королева конкурса — Муза Андреевна Сормина — уже стояла в океане цветов. Председатель жюри Лев Новоженков опоясал ее белой атласной лентой «Супербабушка-91».

За кулисами мне удалось ненадолго отбить у коллег царяцу бала для блинтервью.

Женщина плохо переносит 40 лет, — откровенно призналась Муза Андреевна. После 50, поверьте, забываешь о возрасте. А отметив 60, встречаешься со своей юностью. Сегодня я, наконец-то, осуществила то о чем мечтала в восемнадцать...

И она упорхнула на сцену продолжать свое царствование.

О. АСАУЛОВА.

Праздник удался на славу! В этом немалая заслуга его организаторов — наших коллег из «Вечерней Москвы» и фирмы «АМА» при Российском информационном агентстве «Новости», а также спонсоров конкурса — Тюменской товарно-фондовой биржи и Московского гардинно-кружевного объединения.

В «молочко» или в «яблочко» — все съедобно! На линии огня — бабушка Светлана Заградская.

Фото А. Федорова



## «МУЖЧИНА И ЖЕНЩИНА-91»

### ВЫРУЧИЛИ...

Уже сообщалось о том, что третий международный турнир по культуризму на призы газеты «Советский спорт» состоялся. Зрители увидели чемпионов мира и Европы, остались довольны призами и участниками. Нам бы хотелось поблагодарить через газету всех, кто принял участие в турнире: спонсоров — МТК «Контакт-сервис» (президент Б. Абрамов), спортсменов, проявивших свои лучшие качества, обслуживающий турнир персонал, прекрасную Санкт-Петербургскую гостиницу «Пулковская», судейскую коллегия, но...

Невероятно, но факт. Одновременно с турниром в Санкт-Петербурге проходил испол-

СССР. По просьбе федерации его участники были расселены оргкомитетом в той же гостинице — «Пулковской». Исполком завершился одновременно с турниром, гости начали раз-

## РЕКЛАМА РЕКЛАМА РЕКЛАМА



Научно-практический центр  
нетрадиционных методов оздоровления  
ГОССПОРТА СССР и  
Центр Холлистического здоровья  
Ассоциации МИР



## УШУ И ЦИГУН

Интенсивное обучение на учебно-практических семинарах:

- \* 12 февраля - 22 февраля 1992г. Китайская оздоровительная система ЦИГУН. Оздоровительные комплексы: 1. ИНЬ-ЯН (1ый и 2ой), 2. ЛАОЦЫТАЙШАНЧЖЭНЬГУН, 3. ЧАНЬ МИ ГУН, 4. ДАОИНЬ.
- \* 24 февраля - 6 марта 1992г. Китайская гимнастика ИГУ. Комплексы: 1. СИНЬИЦЮАНЬ (кулак формы и мысли) - 5 базовых комплексов усинцюань 2. БАГУАЧЖАН (ладонь восьми триграмм) - комплекс "8 старых ладоней" 3. ТУНГЮИЦЮАНЬ - цинцунь комплекс
- \* 19 марта - 19 марта 1992г. Китайская гимнастика УШУ. Начальные комплексы по: 1. ТАИЦЗИЦЮАНЬ (кулачный бой великого предела) 2. ЧАНЦЮАНЬ (длинный кулак) 3. НАНЬЦЮАНЬ (южный кулак)
- \* 21 марта - 3 апреля 1992г. Китайская гимнастика УШУ (для совершенствования)



Фото В. Каратаева.

...чем стараться  
...увеличивайте  
...каждом из трех движений.  
Общий эффект Утхита Хаста  
Падангуштасаны

Эта асана уменьшает жировые отложения в области таза, бедер, ягодиц и нижней части живота. Мышцы спины становятся более сильными, а газобедренная область и органы брюшной полости тонизируются и укрепляются. Руки и ноги обретают свободу движений.

Утхита Хаста Падангуштасана способствует нормализации функций печени, селезенки и поджелудочной железы. Она также приносит облегчение тем, кто страдает от расстройств пищеварения, запоров, метеоризма, заболеваний почек.

Позвоночник становится более сильным и гибким. Эта поза поможет вам избавиться от болей в области спины, люмбаго, ишиаса, ревматизма, смещения диска.

Выполнение данной позы приносит невозмутимость, умиротворенность и душевное равновесие.

прекрасную турнир персонал, скую гостиницу «Пулковская», судейскую коллегню, но...

Невероятно, но факт. Одно- временно с турниром в Санкт-Петербурге проходила...

ком Федерации атлетизма СССР. По просьбе федерации его участники были расселены оргкомитетом в той же гостинице — «Пулковской». Исполком завершили одновременно с турниром, гости начали разъезжаться. И вот тут-то оргкомитет и столкнулся с неожиданными трудностями. Почтенные члены исполкома не удосужились оплатить свои телефонные переговоры, шестеро не хотели оплачивать проживание в номерах, а седьмой, коммерческий директор женской сборной по пауэрлифтингу Максим Иванов так и уехал, не заплатив ни копейки. Мы всегда проявляли добрую волю к акциям благотворительности. Поэтому оргкомитет в состоянии пожертвовать упомянутому члену федерации 189 рублей — оплату за номер.

Сообщаем одновременно, что на следующем турнире (а заявки на его проведение подали Запорожье, Минск и Ялта) бронирование номеров будет осуществляться только для спортсменов, судей турнира и специально приглашенных лиц.

Оргкомитет турнира  
«Мужчина и женщина».

3. ЧАНЬ МИГУИ, 4. ДЛОИНЬ.

24 февраля - 6 марта 1992г. Китайская гимнастика УШУ. Комплексы: 1. ТАЙЦЗИЦЮАНЬ (кулак формы и мисс) 2. БАГУАЧЖАН (ла-восми триграмм) - комплекс "в старых ладонях" 3. ТУМБИЦЮАНЬ - начальный комплекс

\* 8 марта - 19 марта 1992г. Китайская гимнастика УШУ. Начальные комплексы по: 1. ТАЙЦЗИЦЮАНЬ (кулачный бой великого предела) 2. ЧАНЦЮАНЬ (длинный кулак) 3. НАНЬЦЮАНЬ (южный кулак)

\* 21 марта - 3 апреля 1992г. Китайская гимнастика УШУ (для совершенствующихся). Комплексы: 1. ТАЙЦЗИЦЮАНЬ - 40, 42, 48 форм, стиль У - 37 форм, стиль ЧЭНЬ - 24 формы, стиль ЯН - 85 форм. (факультативно - базовая техника ТУЙШОУ) 2. ЧАНЦЮАНЬ 3. НАНЬЦЮАНЬ - учебные комплексы повышенной сложности, соревновательные комплексы. (факультативно - комплекс с шестом)

В теоретической части семинаров - лекции и видеоматериал. Руководители занятий - выпускники Пекинской академии УШУ, специалисты и традиционные мастера из Китая. Сдавшим экзамены будут выданы удостоверения. После прохождения полного курса обучения выдаются сертификаты международного образца инструкторов методистов по УШУ. Ориентировочная стоимость путевки на один семинар, включая проживание и питание 1700 рублей. Семинары состоятся на одной из олимпийских спортивных баз Подмосквы или Крыма. Приглашаются все желающие!

Заявки направлять только ТЕЛЕГРАФОМ по адресу: 107014, Москва Б-14, а/я 139, с одной из пометок: ЦИГУН, УШУ-февраль, УШУ-март или УШУ для совершенствующихся. В тексте телеграммы указать адрес и Ф.И.О. заявляемого участника. Уточненная информация и вызовы будут разосланы в январе 1992 года по адресам поступивших заявок. Телефоны для справок в Москве: 261-52-15, 313-50-84.

## ЕКУ — О ЧЕЛОВЕКЕ

...далеко в тысячелетиях за индийским богом Шивой, ибо и Шива принес этот метод уже в готовом виде.

Как и Иисусу Христу, таинственный кто-то передал Шиве этот метод лечения, и, как и Иисус, Шива принес его людям.

В среде поклонников Шивы метод этот получил название «шивамбу».

Но еще в древнеиндийской литературе по аюрведам говорится, что человеческая моча, цитирую Митчела, «очищает кровь, снимает кожные болезни, лечит болезни глаз, делает тело сильным, улучшает пищеварение, предупреждает кашель и простуду, уничтожает глистов в кишечнике, успокаивает нервы, уничтожает лень, является противоядием любым ядам и дает новую жизнь...».

По мнению хатха-йогов и тантристов Индии, моча — священный напиток. Название, данное моче в йогической и тантрической традиции — «шивамбу», означает вода Шива, вода процветания. В книгах йоги и тантры существуют многочисленные упоминания о моче как о дарительнице небесного здоровья и сверхнормальных способностей.

Самый важный тантрический документ о мочевой терапии — «Шивамбу-Кальпа», который является частью знаменитой «Дамар-Тантры». «Шивамбу-Кальпа» состоит из 107 стихов. Смысл некоторых из них мы приводим ниже:

«О Нарвати! — говорил Шива своей жене — Теперь я познаю тебя с техникой, которую ты обрела у себя». И далее

говорится о том, что сосуд должен быть изготовлен из золота, серебра, меди, бронзы, латуни, железа, цинка, земли, стекла, бамбука, лесной яблони, раковины, кости, кожи и листьев. Сделанный из всего этого сосуд любого типа пригоден для шивамбу.

Посвященный — кто не ест соленую, горькую и острую пищу, тот, кто ест легкоусвояемую и божественную пищу... кто управляет своими чувствами — должен спать на голой земле. Встав поздно ночью и преследуя высшую цель, посвященный должен помочиться, обратившись лицом на восток. Оставив первую и последнюю струю, он должен пить среднюю струю, так как именно это правильный способ применения мочи...».

Шивамбу — это небесный нектар. Он уничтожает старость и болезни. Великие йоги должны потреблять его, а затем начинать свою садхану.

Прежде всего, очищая рот и используя правильную технику, потребление шивамбу в течение одного месяца приводит к уничтожению врожденных болезней и полностью очищает внутренности. После двух месяцев чувства обостряются. Применение шивамбу в течение трех месяцев полностью и окончательно уничтожает болезни. После пяти месяцев посвященный становится ясновидящим. Шесть месяцев непре-

большое спасибо за публикацию народных средств в борьбе с болезнями. Материал «О живой и мертвой воде» заставил меня задаться за перо.

Хочу подтвердить эффективность этого метода из практики своей жизни.

Моя мама очень страдала от болезни печени. Врачи признавали рак. Было это в годы войны. В 1942 году мама была в тяжелом состоянии и, закрыв глаза, просила смерти. Мы, трое детей и внучка ее, стояли рядом и плакали. Мне, старшей, было 14 лет. Вдруг входит цыганка. Осмотрелась вокруг и стала ругать маму. Что, мол, просишь смерти, а кому оставишь детей? Я рассказала цыганке о болезни мамы. Тогда цыганка отправила всех детей, кроме меня, погулять и объяснила, как лечить маму, кото-

рывного применения этой техники делают человека разумным. После семи месяцев человек становится чрезвычайно могущественным, а после восьми месяцев он сияет, как золото. После девяти месяцев посвященный навсегда освобождается от ксхая и куста. После девяти месяцев использования шивамбу он становится хранилищем света. После одиннадцати месяцев все части его тела становятся кристально чистыми и блестящими. После года он сияет, как солнце. После двух лет он мочится элементом земли, после трех лет — элементом воды, после четырех лет — огня, после пяти лет — воздуха, после семи лет — Аханкар (чувство «Я») и после восьми лет — элементом Буддхи (материал), и все становится подвластным ему в этом порядке. (Более точный перевод в этом мире. — А. М.). После девяти лет использования шивамбу он избавляется от рождения и смерти. После десяти лет он получает возможность летать в небесах без всякого усилия. После двенадцати лет он становится бессмертным. Змеи и другие ядовитые твари не могут повредить ему. Яд не действует на

него. Он никогда не может убить его. В огне он не горит и в воде не тонет...».

Далее профессор Митчел отмечает, что «даже если мы отбросим все преувеличения, одно останется кристально ясным, моча, без сомнения, очень и очень эффективное и безвредное средство, избавляющее тело от болезней и укрепляющее его».

После прочтения книги по уринотерапии я вспомнил, что когда-то нечто на эту тему читал у Авиценны.

Обратился к пятитомнику древнего хорезмского мудреца — «Канону врачебной науки». Авиценна не только подтвердил прочитанное мною по уринотерапии, но и во многом дополнил его.

Я обратился к «Фармакогнозии» другого древнехорезмского энциклопедиста — Бируни. Он, в свою очередь, дополнил Авиценну. Не отрицает такое лечение и китайская медицина. Подтвердили ее также индийские философы, которые в 80 лет выглядят сорокалетними и чья средняя продолжительность жизни значительно выше нашей.

Было о чем задуматься... Было о чем поразмыслить...

...уже не поднималась с постели. По совету цыганки я стала давать маме остывшую мочу внучки по 2—3 глотка, 2—4 раза в день. Через неделю мама поднялась, стала хуже, опять пила по 2—3 глотка отстоявшейся мочи. Мама прожила еще долго и умерла от рассеянного склероза. Перед смертью я беседовала с лечащим врачом. Разговор касался и больной печени мамы. И что, вы думаете, сказал врач? Он сказал, что печень мамы, как у 20-летней девочки. Произошло перерождение, обновление клеток. Он задал вопрос, каким образом мама лечилась. Я ответила, что это секрет цыганки. Антонина БЕЛОУСОВА.

ТУЛЬСКАЯ обл.



# Шаг к познанию себя

Занятия ведет директор Парикского института йоги ФАЕК БИРИА и директор Московского центра йоги Айенгара ЕЛЕНА ФЕДОТОВА.

УТХИТА ХАСТА ПАДАНГУШТАСАНА

Итак, сегодня мы заканчиваем разучивать эту позу. Начиная в выпусках «ЗОЖ» № 567 и 570.

При выполнении третьего движения (фото 1) следите за тем, чтобы угол, образуемый ногами, не был острым. (На фото 2 — неправильное выполнение третьего движения.)

Не поднимайте вверх внешнюю часть ягодицы поднятой ноги. Она имеет тенденцию подниматься, что может привести к болям в области спины или судорогам в области бедер.

Выпрямите корпус, стабилизируя пах.

Держите корпус и ягодицы на одной линии.

Поднимайте мышцы живота и расширяйте грудь.

Не поднимайте плечи и не напрягайте шею.

Не позволяйте стопе той ноги, которая стоит на полу, выворачиваться наружу. (Фото 3 — неправильно выполненная поза.)

Общие замечания для выполнения

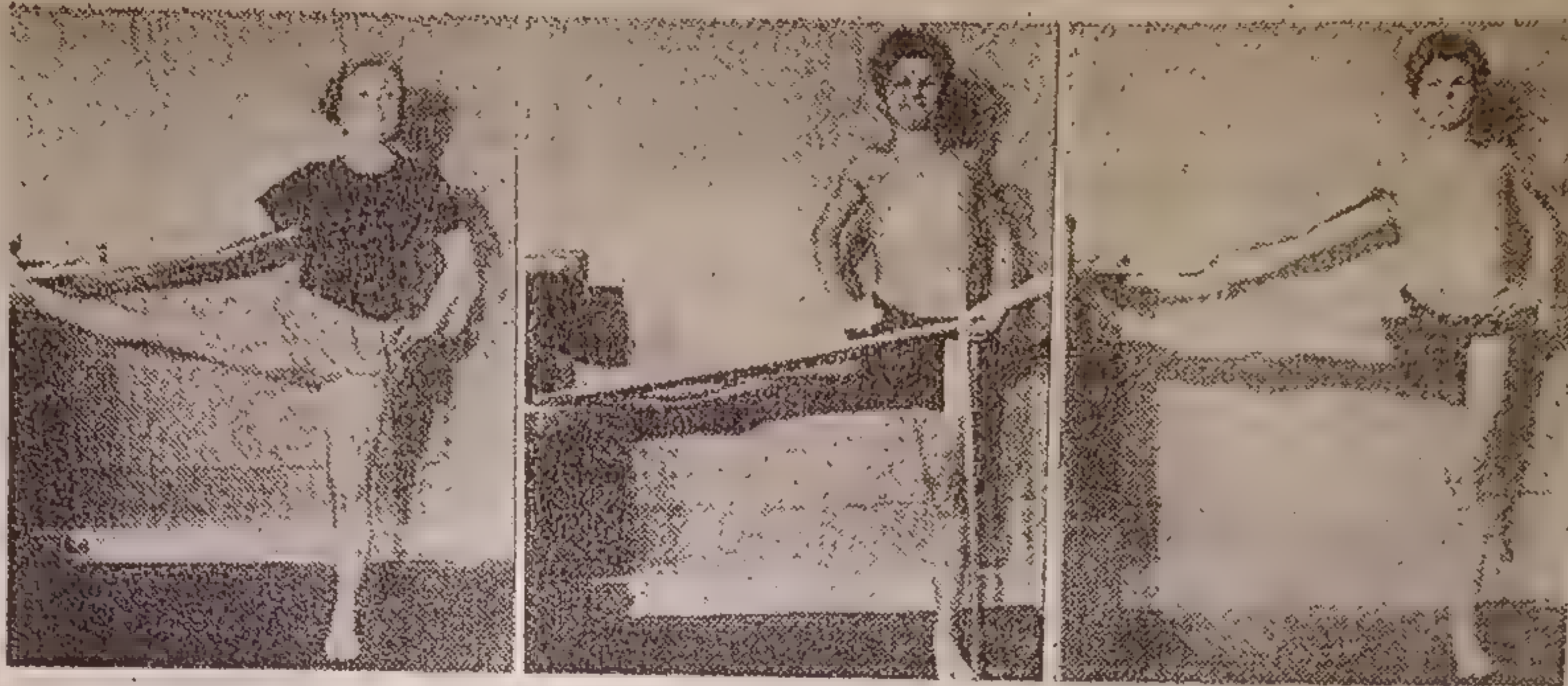
Утхита Хаста Падангуштасаны (движения 1—3):

1. Когда вы выполняете эту асану, подколенные сухожилия и мышцы задней части бедра подвергаются интенсивному растяжению, поэтому поднимать ногу и помещать стопу

на опору следует осторожно и постепенно. Вначале рекомендуется осваивать первое и третье движение позы, помещая верхнюю ногу под прямым углом к нижней.

2. Не чините насилия над собственными бедрами, пытаясь поднять ногу выше. Любое резкое движение может повлечь за собой травму.

3. Более важно тянуть позвоночник вверх и стабилизировать



ЧЕЛОВЕКУ — О ЧЕЛОВЕ

## Тайна напитка богов

Некоторое время назад мы завершили публикацию книжки Дж. Армстронга о живой воде. Она вызвала неподдельный интерес читателей. Люди задают вопросы и рассказывают о своем опыте, как правило, положительном. Кстати, одно из таких писем мы сегодня публикуем. Одновременно начинаем публикацию книжки композитора из Красноярск, преподавателя музыки А. Масленникова. Она все о том же — об уринотерапии и отвечает на многие вопросы, которые читатели нам задавали. Книжка издана в Красноярске очень небольшим тиражом.

Одобрительное предисловие к ней сделал доцент Красноярского медицинского института, кандидат медицинских наук А. Швецкий.

Амрита, судха — в индийской мифологии; амброзия, нектар — в древнегреческой; хаома — у иранцев; вода бессмертия — в Древнем Египте. Все это напитки и пища богов, тайна которых не открыта до сих пор.

Энциклопедический словарь говорит нам, что амброзия — это в древнегреческой мифологии пища богов и что ей они обязаны бессмертием.

Ряд современных ученых считает, что в состав амброзии входила в основном пыльца различных (или избранных) растений, но ничего конкретного о составе этой пищи никто до сих пор сказать не может.

Нектар, судха, амрита — напитки бессмертия. О составе их нет пока даже никаких предположений. Это тайна за семью печатями.

Кандидат исторических наук А. Горбовский, посвятивший один из своих очерков проблеме бессмертия человека, отмечает, что в Индии воду вечной жизни «представляли в виде источника или родника, древние иудеи — в виде реки». Легенды о живой воде существовали у африканских и американских народов.

Славяне считали, что источник живой воды находится где-то в синем море-океане, на острове Буяне. Жители Гавайских островов искали ее на острове Бимине — среди Бгамских островов.

Одни богословы советовали искать божественный напиток бессмертия на Цейлоне, другие — в Эфиопии. Арабы утверждали, что источник воды жизни вечной находится в Китае, а путешественники Китая искали его в Индии. В Индию же, в поисках все той же воды, вели пути иезуитов и католических миссионеров.

Существует предание, что и Александр Македонский предпринял свой поход в Индию тоже ради напитка бессмертия.

В сторону Индии «снарядил» большой отряд во главе с отцом Сергием в 987 году и киевский князь Владимир.

Португальский миссионер Стефан Каселла, который прожил в Тибете 23 года и умер там в 1650 году, писал о существовании таинственной Шамбалы. Тибетские ламы прониклись к нему таким глубоким уважением, что даже предлагали ему совершить путешествие в эту запретную страну.

Венгерский философ Чома де Кереш провел в одном из буддийских монастырей Тибета четыре года, с 1827-го по 1830-й, и проникся такой горячей убежденностью в реальном существовании Шамбалы, что даже указывал ее географические координаты: от 45 до 50 градусов северной широты, севернее реки Сырдарья.

В легендах о Шамбале гово-

рится, что «есть в горах прекрасная долина, защищенная от холодных ветров. Для того, кто вступает в эту долину, колесо смерти останавливается, он достигает нирваны и становится бессмертным. Жители Долины Бессмертия мудры и прекрасны обликом. Они способны путешествовать во Вселенной, жить на самых отдаленных звездах...».

А одна из легенд говорит, что в Шамбале будто бы существует «лекарство правды», приняв которое, человек очищает душу от лжи и впрямь говорит только правду. Чувствуя приближение старости, жители Шамбалы постятся некоторое время, затем пьют чудесный напиток из родника вечной юности и вновь становятся молодыми.

Пока поиски «родника вечной юности» успехом не увенчались. Но попробуем подойти к вопросу о живой воде с другой стороны. Если живая вода — напиток богов, то, по логике, наверное, у богов и следует искать ее тайну?

О живой воде говорил Иисус Христос. Из речений его апостолов становится ясно, что Иисус знал о таком напитке и что он не только готов был дать людям этот эликсир жизни, но и довольно-таки ясно указывал на его местонахождение.

В Евангелии от Иоанна могут показаться загадочно-мистическими, на первый взгляд, следующие строчки:

«Иисус сказал ей... (женщине Самарянской, когда уставший после долгого пути присел у

колодца и попросил дать ему напиться. — А. М.), если бы ты знала дар Божий, и Кто говорит тебе: дай Мне пить. — то ты сама просила бы у Него, и Он дал бы тебе воду живую» (Иоанн, 4:10).

«Всякий, пьющий воду сию (из колодца. — А. М.), — продолжал Иисус, — возжаждет опять; а кто будет пить воду, которую Я дам ему, тот не будет жаждать вовек: но вода, которую Я дам ему, сделается в нем источником воды, текущей в жизнь вечную» (Иоанн, 4:14).

И еще не менее таинственные строчки:

«Кто верует в Меня, у того, как сказано в Писании, из чрева потекут реки воды живой» (Иоанн, 7:38).

О чем это? О какой «живой воде», текущей из «чрева», да еще в «жизнь вечную», говорит Иисус Христос?

За тысячелетия до Иисуса о том же говорил древнееврейский царь Соломон.

В разделе Ветхого Завета «Книга притчей Соломоновых», в главе 5-й, наставляется:

«1. Сын мой! Внимай мудрости моей и приклони ухо твое к разуму моему...»

15. Пей воду из твоего водоема и текущую из твоего колодезя.

16. Пусть не разливаются источники твои по улице, потоки вод — по площадям.

17. Пусть они будут принадлежать тебе одному, а не чужим с тобою.

18. Источник твой да будет благословенен...».

Теперь, надеюсь, ясно, о какой «живой воде» речь ведется?

Передо мной перепечатанный на машинке самиздатовский перевод книги профессора медицинского колледжа Западной Бенгалии, доктора С. П. Митчела «Чудеса мочевой терапии». Из нее я узнал, что и царь Соломон не является первооткрывателем уринотерапии, что начало ее следует ис-

кать далеко индийским и Шива при...

Как и Иисус, ванный кто-то этот метод Иисус, Шива дам.

В среде метод этот ашивамбу.

Но еще литературе рится, что цитирую М...

кровь, сним ни, лечит бо тело сильн...

варение, п шель и про глистов в к...

вадет нервн является бым ядам...

жизнь... По мнен...

тантристов священн ние, данное и тантрич...

«ашивамбу», ва, вода п гах йоги и...

многочисле мое как о Бесого зд...

мальных сп Самый ва...

документ о «Шивамбу-...

лается част маи-Тантры Калаша со...



# Славянский спорт

6  
декабря 1991 г.  
ПЯТНИЦА  
№ 235 (13354)  
Цена 25 коп.  
(По подписке —  
10 коп.)

ГАЗЕТА ИЗДАЕТСЯ С 20 ИЮЛЯ 1924 г.

## поставлен Отечества

получили 5 декабря официальное уведомление. Создана ликвидационная комиссия заместителя председателя этой

Расхожее мнение о том, что правопреемником Госспорта может стать Олимпийский комитет, не имеет под собой никакого основания. Ведь это общественная организация, которая в соответствии с Олимпийской хартией должна заниматься пропагандой идеи олимпизма и выполнять представительские функции на зимних и летних Играх.

Сегодня наши спортсмены сильны как никогда, — подчеркнул Драчевский. — По итогам 1991 спортивного года они намного опережают ближайших конкурентов — команды Германии, США, и, если наши атлеты не смогут учесть опыт в Олимпийских играх, престижу Отечества будет нанесен непоправимый урон.

Руководство Госспорта СССР направило письмо Президенту СССР М. С. Горбачеву с просьбой о сохранении их организации или создании его правопреемника — межгосударственного спортивного органа, хотя бы на переходный период до окончания Олимпийских игр.

## Т сидит в данах...

Олимпийцев, с...  
по силам...  
долголетие...  
ваши олимпиа...

м на зарубеж...  
представител...  
тета только что...  
ольшу Венцесл...  
а Магадано, за...  
астно в соревн...  
ассе...  
свое место...  
ет в Австрию...  
выступить в...  
Кубка мира...  
Заключи...  
и все...  
дет в...

ту, на подготовку как и зимним, так и летним Играм.

— В Барселоне ваша команда будет онущительней!

— Да. Если баскетболисты завоюют путевки в Испанию, то там у нас будет около сорока спортсменов. Мы планируем выступить в академической гребле, легкой атлетике, современном пятиборье. Готовятся и стартам также двое пловцов. Основные наши надежды связаны с баскетбольной дружиной, а также с именами известных дискоболов Ромаса Убартаса и Вацлава Кидикаса, а также пловца Раймондаса Мазуолиса. Кстати, напомним, что на Олимпиаде в Сеуле Убартас и Мазуолиса завоевали бронзовые медали.



### Все НОВОСТИ



ДОСТОЙНЫЕ  
ВНИМАНИЯ



● **МИНИСТРАМ — ВСЕ, И ЗОЛОТО С АЛМАЗОМ.** Испанский футбольный клуб «Реал» (Мадрид) наградил своим значком и золотом с алмазом министра иностранных дел страны Франсиско Фернандеса Ордоньеса. Так отмечено его долголетнее «боление» за команду. При награждении Ордоньеса присутствовали ведущие игроки клуба — Мигель Гонсалес «Мичел» и Эмилио Бутрагеньо.

● **«ВРАГИ» ПОЗНАЮТСЯ В БЕДЕ.** Итальянская автомобильная команда «Феррари» объявила, что продала свое бюро, оснащенное самой современной технологией; своим самым заклятым врагам по трюкам «Формула-1» — группе «Макларен»...



Фото С. Кузнецова.

● **ВСТРЕТИЛИСЬ СОСЕДИ, КАК ДРУЗЬЯ.** О крепнущих двусторонних связях между спортивными организациями Азербайджана и Ирана свидетельствует недавний приезд в Баку дочери президента исламской Республики Иран, первого заместителя председателя Национального олимпийского комитета Фаизы Хашеми. Делегация НОК Ирана была принята государственным советником Азербайджанской Республики К. Рустамовым. Гости проявили большую заинтересованность в дальнейшем развитии взаимовыгодного сотрудничества в области физкультуры и спорта.

● **БОЛИШИ ПОВЬЕТ ТАЙСОНА?** По мнению известного профессионального боксера, менеджера Джона Джонсона (он работал с Басером Дугласом, который победил тогдашнего чемпиона мира в тяжелом весе Майка Тайсона), у советского тяжеловеса Александра Золкина (рост 198 см, вес — 102 кг) отличные перспективы. Дебютировав в 1989 году в Канаде на профессиональном ринге, Александр с тех пор не проиграл ни одного из семи боев.

● **И УВИДИТ ВОЛК КЕНГУРУ.** Продолжается...

## В НЕСКОЛЬКО СТРОК

**ТАТАРЧУК В «СЛАВИИ»?**  
ПРАГА. Возможно, в пражской команде «Славия» появится новый футболист — 23-летний игрок ЦСКА Владимир Татарчук. По согласованию с ЦСКА футболист находится в «Славии» на стажировке. Об этом сообщило агентство ЧТИ. Мы заинтересованы в нем. Теперь нам предстоит обсудить с ЦСКА вопрос о конкретном сумме за переход Татарчука в «Славия». Надеюсь, нам удастся договориться. — сказал президент «Славии» Иржи Эпштейн. После того, как в этом году владельцем «Славии» стал калифорнийский миллионер чешского происхождения Борис Корбел, она стала одной из ведущих команд первенства ЧСФР и после завершения осенней части чемпионата занимает третью строчку турнирной таблицы.

**ВЫ КАНАЛЬЯ, САЛЬЯРЕЛИСИ**  
АФИНЫ. «Заплатить все или мы больше не будем играть» — такой ультиматум предъявили через своего адвоката советские футболисты Олег Протасов, Геннадий Литовченко и Юрий Савичев, выступающие в греческом клубе «Олимпикос». Они играют в «Олимпикосе» уже почти год, однако его президент греческий бизнесмен Аргирис Сальяреллис до сих пор не выплатил уже заработанных по контракту денег. Общий долг клуба советским игрокам составил около 100 миллионов греческих драхм, и хозяева клуба под разными предлогами всячески оттягивают его выплату. В результате футболисты обратились к адвокату и подали в соответствующие инстанции заявления о том, что они будут вынуждены расторгнуть контракт с «Олимпикосом». Срок их ультиматума истекает сегодня, и, если денег не заплатят, они откажутся выйти на футбольное поле.

Своих соотечественников поддержал советский тренер «Олимпикоса» Олег Блохин. Он заявил через адвоката, что, если денег им не заплатят, то и он покинет свое место на тренерской скамейке.

**ФУТБОЛ**  
**МЕХИКО.** В Леоне состоялась товарищеская встреча между футбольными сборными Мексики и Венгрии. Хозяева поля победили — 3:0 (0:0). Голы забил: Вальдес (53), Гарсиа (72), Де ла Торре (80).

**ГАНДБОЛ**  
**ЧЕМПИОНАТ СТРАНЫ, Минск.** Мужчины. «Полет» (Челябинск) — «Динамо» (Астрахань) — 20:27.  
Женщины. Волгоград. «Калининец» (Екатеринбург) — «Автомобилист» (Бровары) — 22:24.

**БАСКЕТБОЛ**  
Баскетболисты итальянского клуба «Чезена» — соперники по группе «А» розыгрыша Кубка Ронкетти спартаковцев из Подольска — одержали уже вторую победу в четвертьфинале турнира. На этот раз в гостях они взяли верх над «Виго» (Испания) — 71:60.  
Лидирует здесь «Чезена» — 2 победы, «Спартак» и «Виго» — по одной. Обе первые встречи проиграли спортсмены финского «Старта». Нужно отметить, что условия конкуренции здесь достаточно жесткие: в полуфинал из группы выходит только одна команда.  
После двух туров лидирует группа «В» — «Роме» (Италия) — 2 победы, группа «С» — «Приоло» (Италия) — 2, группа «Д» — «Витория» (Испания) — 2.

**ШАХМАТЫ**  
БЕРЛИН. Международная шахматная семья пополнилась тремя новыми членами — мадагаскарскими Федерациями государств Лавония, Бондарики, горни. Таково одно из важнейших решений, принятых на завершившемся в Берлине 62-м конгрессе Международной шахматной федерации (ФИДЕ). Мадагаскарский шахматный союз переименован в федерацию Магалагашской Республики. По решению делегатов, шахматисты Армении, Грузии, Сербии...





## КАК СВЯЗАТЬ РАЗОРВАННУЮ ЦЕПЬ

Гребцы-«академики» вовсе не погрузились в зимнюю спячку. И хотя до олимпийской Барселоны им еще оставлять под своими веслами многие километры голубой воды, уже сегодня они настроены весьма по-боевому. Зимние тренировки — первые серьезные репетиции перед главным спектаклем сезона. Есть над чем поразмыслить, исправить ошибки. Ведь последний чемпионат мира в Вене прошел для нашей флотилии, увы, в минорных тонах: всего одна золотая медаль.

### РАСПАШНОЕ, РАСПАШНОЕ, НЕ БЫВАЕТ РАСПАШНЕЙ

Кто порадовал, так это мужская четверка парная — Валерий Досенко, Сергей Кинякин, Гирт Вилкс, Николай Чуприна, четырехкратные чемпионы мира, финишировавшие в Австрии с уникальным результатом. Правда, недавно ребята простились со своим тренером Игорем Гринько, который уехал работать в США. Но незадолго до мирового чемпионата Досенко и Чуприна навестили своего наставника, даже потренировались на американской воде, что, несомненно, пошло им на пользу. В гонках женских двоек парных успешно для себя выступили Срия Закирова и молодая Екатерина Ходатович, получившие бронзовые награды. «Серебро» — в женских восьмерке и четверке парной, мужской двойке парной...

А вот распашное весло по-прежнему разочаровывает, проигрывает каждый сезон с упорным постоянством. В этом году руководители сборной пошли на эксперимент: пересадили несколько гребцов из лодки парной в распашную. Считается, что парникам, прошедшим через лодки-одиночки, в таком классе судов легче. Надежды, как видим, не оправдались. Ну а самое сенсационное поражение принес нашей команде ее лидер Юрий Янсон. Чемпион мира на сей раз стал лишь двенадцатым. Возможно, слишком устал в минувшем сезоне.

Между тем расстановка сил на международных водных дорожках заметно изменилась. Если раньше мимо нас «проплывали», как правило, немцы и итальянцы, то теперь к ним прибавились еще и англичане, голландцы, канадцы, австралийцы.

### ШУТКИ ШУТКАМИ...

— Если не будут первыми здесь, эту бригаду разгоню, — улыбался перед заездом мужских восьмерок тренер Госспорта по академической гребле Олег Иванов.

И, как выяснилось, не шутил. На всесоюзном тренерском совещании в Нижнем Новгороде Александр Шитов, один из наставников этого экипажа, проигравшего-таки гонку, был отстранен от работы со сборной. Впрочем, та же участь постигла и других тренеров. Например, Евгения Павлова, который год назад возглавлял чемпионов страны (Фролову-Устюжанину), Сергея Изюмова, Олега Мисютина. Случай в истории гребли беспрецедентный!

### АНАРХИЯ — МАТЬ ПОРЯДКА!

Если честно, плохое выступление «академиков» в Австрии вряд ли можно назвать случайностью. Ведь цепочка неудач преследует их с летних Олимпийских игр-88. После провала в Сербии тренеры...



# Советский Спорт

## На карту поставлен престиж Отечества

Все работники Госспорта СССР получили 5 декабря официальное уведомление о закрытии своего учреждения. Создана ликвидационная комиссия, которую возглавляет первый заместитель председателя организации Леонид ДРАЧЕВСКИЙ.

— Ликвидация нашего ведомства, работавшего, напомним, в условиях полного валютного и рублевого самофинансирования, означает разрыв сложившихся связей и разрушение всей системы подготовки спортсменов к Белой и летней Олимпиадам, — заявил Драчевский в беседе с корреспондентом ТАСС Генрихом Хачкованяном. — Прекращаются выплата заработной платы 25000 спортсменам — кандидатам в сборные команды страны и 1200 тренерам, финансирование и организация соревнований, учебно-тренировочных сборов в стране и за рубежом. Прерываются контракты со спонсорами и партнерами. А ведь совсем недавно спортивные руководители республик, выдающиеся спортсмены и тренеры единодушно высказались за выступление в Олимпиадах 1992 года объединенной командой. Однако дальнейшая подготовка наших спортсменов-олимпийцев делается невозможной из-за ликвидации союзной организации, непосредственно осуществляющей эту деятельность.

Расхождение мнений о том, каким образом Госспорт может стать комитетом, не имеет под собой оснований. Ведь это общественная организация, которая в соответствии с Олимпийской хартией должна заниматься популяризацией олимпизма, выполнять те функции, которые возложены на нее в летних и зимних играх.

Сегодня наши спортсмены, когда, — подчеркнул Драчевский, — под руководством Драчевского в 1991 году выступят на Олимпиаде в Барселоне, будут режиссировать блистательную конкурентную борьбу с США, и, если смогут участвовать в Олимпиаде, то престиж нашего спорта будет в разы увеличен.

Руководство Госспорта просит Президента СССР о предоставлении им права на создание его собственного государственного спортивного комитета, который будет осуществлять подготовку спортсменов к Олимпиадам.

## Квартет сидит на чемоданах

«Считайте, что наши «зимники» уже сидят на чемоданах», — сказали мне в Национальном олимпийском комитете Литвы. Да, совсем скоро, на Играх в Альбервиле, литовские спортсмены будут выступать самостоятельной командой. Об олимпийских заботах Литвы — наш разговор с директором НОК республики Петрасом СТАТУОЙ.

— Петрас, представьте вашу делегацию на Белой Олимпиаде.

— Мы планируем выставить четырех спортсменов...

ровья наших олимпийцев, считают, что Вилкс по силам такое спортивное долголетие.

— Где готовятся ваши олимпийцы?

— В основном на зарубежных базах. Трех представителей этого квартета только что проводили в Польшу Венцона тренировалась в Магадане, затем приняла участие в соревнованиях на трассе Чорбачи, где заняла шестое место. Сейчас выезжает в Австрию Вилкс, предстоит выступить в традиционной Красногоровской гонке.

— Мы планируем выставить четырех спортсменов...



АНАРХИЯ — МАТЬ ПОРЯДКА!  
Если честно, план

— На деле же получилась анархия, — говорит заслуженный тренер СССР Александр БЕЛЕНКОВ. — Специалисты на местах по-прежнему зависят от главного тренера сборной — вопросы о распределении лодок, стипендиях, проведении сборов решаются в центре. Просто все пересвалили на плечи рядовых наставников, не улучшив им условий. Далее. Раньше мы каждый год получали новую «идеологию», что-то менялось в подготовке спортсменов. Нынче же в наших планах нет ничего, что бы давало шаг вперед. Да, был всплеск в прошлом году, когда на чемпионате мира Янсон выиграл в одиночке. Но, поймите, одиночники не определяют развитие гребли в стране. Именно поэтому в свое время ни Финляндия со своим знаменитым Перти Карпиненном, ни Аргентина с Рикардо Ибарра не стали сильными гребными державами. С победой Янсона мы вернулись на уровень шестидесятых годов.

Д. СРЕБНИЦКАЯ.

Следующие за сержантом САС

дана. Остается решить и  
ныя вопросы.  
Проводившийся до сих  
мочи на этот возмозмож  
точности определить, с  
изменением системы, с  
которые были созданы  
подчеркнула де Алавод.



В Барселоне ваша коман-  
да будет гостевой?  
— Да. Если баскетболисты  
завоюют путевки в Испанию,  
то там у нас будет около со-  
рока спортсменов. Мы плани-  
руем выступить в академиче-  
ской гребле, легкой атлетике,  
современном пятиборье. Гото-  
вятся и старты также двое  
человек. Олимпийские игры  
надежды связаны с баскет-  
болом дружиной, а также с  
именами известных спортсме-  
нов Ромаса Убартаса и Вац-  
лава Кидинаса, а также плов-  
ца Раймондаса Мазуолиса.  
Кстати, напомню, что на Олим-  
пиаде в Сеуле Убартас и Ма-  
зуолис были серебряными  
призерами. Думается, и в  
1992 году спортсмены Литвы  
не останутся без олимпийских  
наград.

В: ХИТРИУК.  
ВИЛЬНЮС.

# ОДЫ МЫ БЫЛИ... НА НЕ НА ВЕТЕР



мон мы отыскали в нашем архиве. Ему — 35, ров-  
но столько лет прошло с тех пор, как советские  
и впервые выиграли золотые олимпийские меда-  
и ступени пьедестала наш капитан — Игорь  
и сегодня в строю, будет играть в составе олим-  
пической, только, увы, уже ветеранов.

сборная Поль-  
Украины, сбор-  
сборная Санкт-  
е стыковые мат-

чи начнутся в 12, 14 и 16 час,  
30 мин. Организаторы и уча-  
стники турнира ждут вас, лю-  
бители футбола, в ЛФК ЦСКА.  
Г. ЛАРНИКОВ.

## НА СКОВОРОДКЕ

## ДОПИНГ!

дана. Осталось решить кое-какие незначитель-  
ные вопросы.  
Проводившийся до сих пор только анализ  
мочи не дает возможности со стопроцентной  
точностью определить, содержат ли в орга-  
низме спортсмена анаболики, в особенности те,  
которые были созданы в последнее время.  
Подчеркнул до Меред.

сборной.  
ВСТРЕТИЛИСЬ СОСЕДИ, КАК ДРУЗЬЯ. О крепких  
двусторонних связях между спортивными организациями  
Азербайджана и Ирана свидетельствует недавний приезд в  
Баку дочери президента исламской Республики Иран, пер-  
вого заместителя председателя Национального олимпийско-  
го комитета Фанзы Хашеми. Делегация НОК Ирана была  
принята государственным советником Азербайджанской  
Республики К. Рустамовым. Гости проявили большую за-  
интересованность в дальнейшем развитии взаимовыгодного  
сотрудничества в области физкультуры и спорта.

В профессиональном боксерском мире менеджера Джона  
Джонсона (он работал с Басером Дугласом, который победил  
тогдашнего чемпиона мира в тяжелом весе Майка Тай-  
сона), у советского тяжеловеса Александра Золкина (рост  
198 см, вес — 102 кг) отличные перспективы. Дебютировав  
в 1989 году в Канаде на профессиональном ринге, Алек-  
сандр с тех пор не проиграл ни одного из семи боев.

И УВИДИТ ВОЛК КЕНГУРУ... Продолжается группо-  
вой перелет в Австралию легких одномоторных Як-18Т и  
самолета АН-2. Как нам сообщили в Федерации любителей  
авиации, полет проходит нормально, позади остались Уль-  
новск, Уфа, Омск, Барнаул, Чита. Затем воздушные путе-  
шественники, в числе которых и один из организаторов  
полета летчик-космонавт И. Волк, вышли на «международ-  
ную орбиту» в небе Китая и Вьетнама, теперь их курс ле-  
жит на Лаос. И так, если и дальше все будет в порядке, то  
примерно 13 декабря в иллюминаторах воздушных кораб-  
лей, возможно, покажутся долгожданные кенгуру.



Рис. В. Ашманова.

За 1300 ПО КАЖДОЙ  
СКУЛЕ. Всевозможные аук-  
ционы и тотализаторы, что  
ли говорят, заметно раз-  
образили проведение спор-  
тивных соревнований. Есть  
турниры, на которых спорт-  
инвентарь продается за ре-  
кордную цену. Своеобразное  
достижение установлено на  
днях в Чимкенте во время  
поединков на звание чемпио-  
на Всесоюзной федерации про-  
фессионального бокса. Стар-  
товая цена перчаток, с по-  
мощью которых С. Владимиров одержал верх над В. Де-  
нисенко, с автографами наших популярнейших мастеров  
ринга В. Рачкова и С. Конакбаева, составила 100 рублей.  
А проданы они в итоге за 2.600 рублей.

С ЭТИМИ ШЕФАМИ ПОЛЕЗЕШЬ НА СТЕНКУ! У Лы-  
сьвенского металлургического завода и местного профтех-  
училища № 6 отличная дружба. Недавно металлурги подарили  
ребятам оборудование для зала атлетической гимнастики,  
на которое затратили аж 35 тысяч рублей. А ранее они  
изготовили для подшефных уникальный в своем  
роде гимнастический городок, насчитывающий 30 шведских  
стенок и 18 перекладин. Обилие инвентаря не оказалось  
лишним: ведь с помощью шефов в ПТУ работает более де-  
сятка секций. Среди их воспитанников есть два участника  
Олимпийских игр, семь чемпионов страны. Такими учени-  
ками может гордиться далеко не каждое профтехучилище!

МИНИ-ФУТБОЛ ДЛЯ ПРИХОЖАН. Первый в истории  
Новгорода международный турнир по мини-футболу собрал  
пять команд. Это «Олимпия» из польского города Эль-  
блонга, команда прихожан Русской православной церкви из  
Екатеринбурга, «Полет» из Челябинска, «Искра» из Искова  
и «Энергия». Призы за победу — цветные телевизоры «Сад-  
ко» увезены в Екатеринбург, Челябинск и Эльблонг. Все  
три призера набрали одинаковое количество очков — по  
пять, но у прихожан оказалось превосходство по соотноше-  
нию забитых и пропущенных мячей. Лучшим вратарем  
турнира признан голкипер победителей Андрей Новиков.

ЛАДОГА, РОДНАЯ ЛАДОГА. По знаменитой До-  
роге жизни, через Ладогу, которая связывала блокирован-  
ный фашистами Ленинград с Большой землей, пройдут на  
лыжах под парусом шестеро спортсменов из Гавра, фран-  
цузского города-побратима Санкт-Петербурга, в сопровож-  
дении четверых питерских лыжников.

НЕ ГОВОРИ НИКОМУ, НЕ ЛАДО! Оригинальным со-  
общением «порадовало» пишущую братию руководство мин-  
ского футбольного клуба «Динамо», задумавшее оказывать-  
ся, запретить игрокам давать интервью журналистам лю-  
бых изданий. Исключение, впрочем, делается для собствен-  
ной газеты — еженедельника «Футбол Беларуси», его учре-  
дителями являются Госкомспорт Республики Беларусь, рес-  
публиканская федерация футбола и минский футбольный  
клуб «Динамо».

ВОБРОВ — БЕЗ ЦЕНЫ. Знаете, какие экспонаты раз-  
местились на самом видном месте открывшейся вчера в  
музее истории Москвы выставки «История предпринима-  
тельства в России»? Ни за что не отгадаете. Это личные  
вещи, призы, различные награды прославленного Всеволода  
Боброва. Какая, спросите, связь? Как сказали организато-  
ры выставки, проходящей в рамках первого фестиваля «До-  
рога выставки, проходящей в рамках первого фестиваля «До-  
рога России», именно к этому спортсмену, как ни к кому  
другому, подходят слова «профессионал высочайшего клас-  
са», «мастерской своего дела». Потому среди экспонатов вы-  
ставки, посвященной предпринимательству в России, и от-  
стали В. Боброва целый стенд. А еще на нем слова Франти-  
шека Поспишила: «Бобров играл весело!»

здесь достаточно истинны в по-  
луфинал из группы выходил  
только одна команда.  
После двух туров лидирует  
группа «В» — «Роме» (Италия)  
— 2 победы, группа «С» — «При-  
ло» (Италия) — 2, группа «Д» —  
«Витория» (Испания) — 2.

ШАХМАТЫ  
БЕРЛИН. Международная  
шахматная семья пополнилась  
тремя новыми членами — на-  
циональными федерациями  
шахматистов трех балтийских  
государств. Таковы были завер-  
шения, принятых на завер-  
шившемся в Берлине 62-м кон-  
грессе Международной шахмат-  
ной федерации (ФИДЕ). Мада-  
гаскарский шахматный союз  
переименован в федерацию Ма-  
дагаскарской Республики. По ре-  
лашской делегатов, шахматисты  
Армении, Грузии, Словении и  
Хорватии получили право  
вплоть до очередного конгресса  
ФИДЕ в Маниле (июнь 1992 го-  
да) временно выступать на  
международных соревнованиях  
под флагом ФИДЕ.

ЖУКОВСКИЙ. В этом некогда  
закрытом подмосковном городе  
стартовал необычный междуна-  
родный турнир, посвященный  
50-летию битвы под Москвой.  
И необычность его в том, что  
сюда съехались 52 шахматиста-  
ветерана не только из стран-  
союзников в минувшей войне,  
но и противоборствовавшей им  
во время второй мировой вой-  
ны державы, то есть из Герма-  
нии. Кроме них тут выступают  
представители Великобритании,  
Дании, России, Украины, Бела-  
руси, Грузии, Казахстана,  
Молдовы и Узбекистана. Высо-  
кий квалификационный уровень:  
три гроссмейстера, десять меж-  
дународных, дюжина нацио-  
нальных мастеров и около трех  
десятиков кандидатов в мастера.  
Среди организаторов такого  
нужного и полезного для всех  
живущих на Земле начинани-  
я — Шахматный клуб ВДФСО  
профсоюзов, городские власти  
города Жуковского, а из спон-  
соров отметим Уфимскую то-  
варно-фондовую биржу.

БОКС  
Советский боксер-профессио-  
нал Юрий Арбачанов из Неме-  
рова, выступающий в легчай-  
шем весе, впервые занял чет-  
вертое место в мировой таблице  
о рангах, опубликованной Все-  
мирным боксерским советом  
(ВБС) по итогам ноябрьских  
соревнований. Кстати, наш ат-  
лет, который после победы на  
московском чемпионате мира  
среди любителей тренируется  
в Японии, включен в десятку  
лучших и во всех остальных  
мировых рейтингах.  
Впервые десятое место, по-  
версии ВБС, занял Дмитрий  
Елисеев из Донецка (полутяже-  
лый).

ГОРНЫЕ ЛЫЖИ  
ПАРИЖ. Ведущие горнолыж-  
ники намерены бойкотировать  
этап Кубка мира в Валь-д'Изере  
(Франция). Их не удовлетво-  
ряют предложенные вознагражде-  
ния.

Организаторы соревнований  
после переговоров с Междуна-  
родной лыжной федерацией  
(ФИС) учредили призовой фонд  
в 12,8 тысячи долларов. Это  
официальный лимит ФИС.  
Спортсмены же во главе с ав-  
стрийцами Петером Вирнберге-  
ром и Леонардом Штоком тре-  
буют 25 тысяч только для по-  
бедителя. Они ссылаются на то,  
что на предыдущих соревнова-  
ниях в Парк-Сити (США) орга-  
низаторы раскошелись на  
жудя более значительную сум-  
му — 50 тысяч долларов.

ТЕННИС  
БРЮССЕЛЬ. Во втором круга  
чемпионата Европейского сооб-  
щества по теннису в Антверпе-  
не Дмитрий Полюхин проиграл  
герою недавнего финала Кубка  
Дэвиса французцу Ги Форже —  
3:6, 2:6.

Аарон Крикштейн (США) вы-  
играл у своего соотечественни-  
ка Патрика Макинроя — 6:1,  
6:4.

Лучший теннисист мира швед  
Стефан Эдберг не будет высту-  
пать в розыгрыше Кубка «Большо-  
го шлема», начинающемся в  
Мюнхене в следующий вторник.  
Причина — незалеченная трав-  
ма, из-за которой он уже про-  
пустил старт в так называемом  
турнире Сообщества.

Он надеется, что окончательно  
поправится к открытию  
чемпионату Австралии в янва-  
ре.

«Советский спорт» —  
ТАСС — РИА.



Наши специальные корреспонденты Дарья СРЕДНЯКОВА и Артур ВЕРНЕР передают из Чехии с чемпионата мира по фигурному катанию



Обольстительная одесситка Оксана Баюл, всего-то ей 15, лихо промчалась, кружа веселье, по тонкому льду на фигурном коньке счастья. Слезы и голубая мечта. Она — чемпионка мира! Фото АП — ИТАР — ТАСС.

Многоцветная публика прощается с Прагой. Прощается с просторным метро, с родными нашими мытищинскими вагонами, с заманчивыми, но черевчачно дорогими магазинами, в том числе и винными, украшенными крупными вывесками с надписью «Позор». Что в переводе означает «Внимания».

В пятницу вечером в путь за медалями покатали танцоры. Безоговорочные лидеры — москвичи Майя Усова и Александр Жулин, ученики заслуженного тренера страны Натальи Дубовой. Поскольку по правилам ИСУ запрещено использовать классические произведения, перед знаменитым трио стояла хитрая задача: модернизировать стиль и быть на три головы оригинальней остальных. Согласитесь, танцевать чачу или, допустим, румбу немножко избито, поэтому Дубова остановилась на очень нетипичном блюзе, музыку которого ей предложили ее швейцарские друзья. Блюз Усовой с Жулиным — непрекращающаяся битва музыки, танец, сопровождаемый ритмом сердец.

— Ребята настолько созрели, что научились быть спокойными в танце, — считает Дубова. — Смотрю на них и думаю: «Боже, до чего же сложный танец», а потом — «А вдруг эта сложность никому не видна? Но самое главное, если у зрителя есть ощущение, что музыку нельзя откатать по-иному, то, значит, композиция удалась».

А вот в распределении второго-третьего мест мы, признаться, ожидали судейской чехарды, потому что после оригинального танца вслед за Усовой и Жулиным шли их земляки из команды заслуженного тренера России Натальи Грищук — Оксана Грищук и Евгений Платов и Анжела Крылова и Владимир Федоров. Конечно, судьи устали от российского пьедестала, так что последнего для бронзовых призеров чемпионата Европы финишеры Сюзанны Рахмо и Петринов Сюзанны оставили. И напрасно. Все равно им пришлось подарить серебряную медаль Грищук с Платовым, а бронзовую — Крыловой с Федоровым.

И это приятная неожиданность, так как в танцах практически никто не спомнит, станов...

Казарлыга, Татьяна Навка и Самвел Гезолян, выступившие в Праге за Казахстан и Беларусь. Были тут и представители Узбекистана, на будущий год на крупнейших турнирах мы увидим дуэт из Латвии. Прямо филиал бывшего Советского Союза.

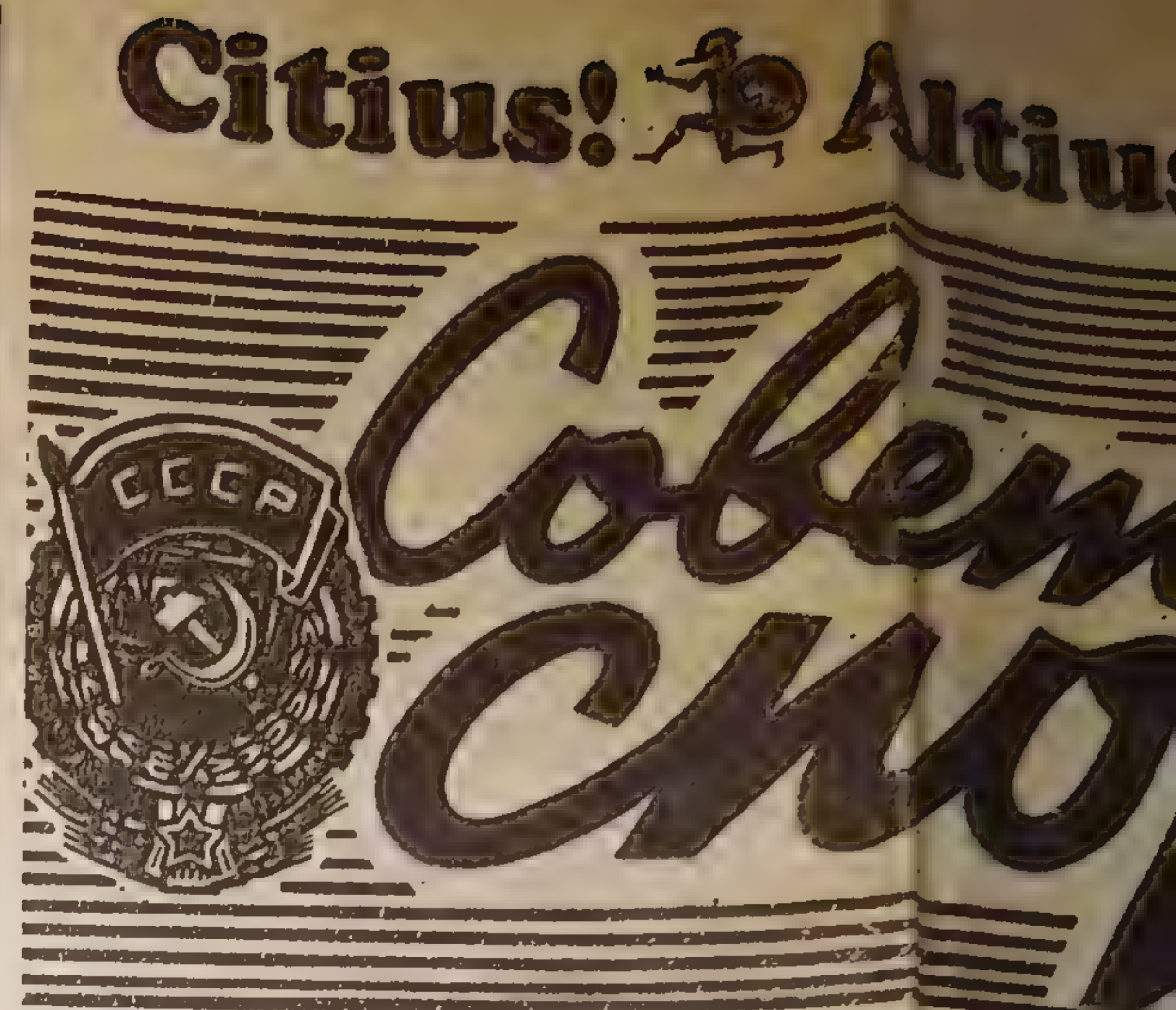
Кстати, на пресс-конференции наших тренеров так и спросили:

— Не кажется ли вам, что вскоре подобные чемпионаты превратятся в открытую Спартакиаду народов СССР?

Последовал ответ:

— Да, такая опасность существует. Хотя мы готовы помогать любым зернобейным фигуристам.

Тут другая очень серьезная проблема: чем больше представителей бывшего Союза будет выступать на чемпионатах



Как всегда, мы впереди планеты всей. Но только в танцах на льду. И только на льду. Вам цветы, а от нас воздушные поцелуи — Майя Усова, Женья Платов, Анжела Крылова и Вова Федоров. Фото А.

## ЗОЛОТАЯ ОКСАНА ПЛАКАЛА И КРАСИЛАСЬ

Змиевской. До невозможности женственная и «технарка» отличная. Правда, после произвольной программы она так расстроилась, что даже всплакнула. Еще бы, выступала первая в своей группе, а главная соперница американка Нэнси Кэрриган была предпоследней К слову, Нэнси после первого дня лидировала. Но она известна своей нестабильностью, откаталась совсем плохо, сорвала несколько элементов и в итоге стала лишь пятой. И тоже, разумеется, расплакалась.

— Нет, я плакала и красилась, потом снова плакала и снова красилась.

— Как вы узнали, что стали чемпионкой мира?

— Пришли мои тренеры и сказали: «Почему ты плачешь? Ты же не награждена?» Тогда я опять заплакала и не могла...

— Сколько у вас на Украине таких, как Баюл, замечательных фигуристок? — вопрос Галине Змиевской.

— Девушек пять наберет.

Тем временем...  
дуть итоги. И...  
гучила одну...  
ребрачую...  
медали, что...  
пел. Праздн...  
что кое-что...  
пример, мо...  
одиночное...  
слезное. В...  
ПРАГА, 15

Чемпиона...  
му катани...  
спорта «Сп...  
13 марта...  
Сумма об...  
нального и...  
цев.

1 м. Ус...  
2.0. 2.0. 2...  
— 4.0...  
Федоров...

В С...  
мерного...  
Н. Роман...  
Украина...  
на...  
100 С



# Altius! Fortius!

# Спортивный мир

ГАЗЕТА ИЗДАЕТСЯ С 20 ИЮЛЯ 1924 г.

16

марта 1993 г.

ВТОРНИК

№ 28 (13602)

Свободная  
цена

В НЕСКОЛЬКО  
СТРОК

**ГАНДБОЛ**  
Сборной России одержали победу в первом матче полуфинального турнира на чемпионате мира в Швеции. Они взяли верх над соперниками из Венгрии, аутсайдерами группы «В» — 29:22 (15:10).

**ВОЛЬНАЯ БОРЬБА**  
МИНСК. Завершился 24-й международный турнир на призы трехкратного олимпийского чемпиона Александра Медведя с участием спортсменов 19 стран. Победителями в порядке весовых категорий стали: В. Оруднов (Беларусь), А. Нозузов (Азербайджан), С. Счал, О. Гоголь (оба — Беларусь), Т. Урусев (Узбекистан), Н. Козыр, А. Савко (оба — Беларусь), Д. Тедеев (Украина), А. Сабеев (Германия), М. Валиев (Украина). Борцы поздравляют завкафедрой Дагестанского политехнического института доцента Сулеймана Эфендиева, известного атлета и тренера, с присвоением ему звания заслуженного работника физической культуры Российской Федерации. Указ подписан Президентом страны.

**БАСКЕТБОЛ**  
НОВОСИБИРСК. Баскетболисты новосибирского «Динамо» выиграли первый матч суперфинала за золотые медали чемпионата России у спортсменов ЦСКА — 89:69 (43:25).

**ВОЛЕЙБОЛ**  
АФИНЫ. Итальянский клуб «Мессаджеро» (Равенна), за который выступает наш Дмитрий Фокин, во второй раз подряд завоевал Кубок европейских чемпионов. В решающем матче финального турнира «Мессаджеро» обыграл другую итальянскую команду «Лацио» (Парма) — 3:0 (17:16, 15:12). В матче за третье место волейболисты греческого «Олимпика» под управлением Владимира Кондрова и бывшего игрока сборной СССР Раймонда Вилли и Ирем Руновым победили польский клуб «Залез» — 3:0 (15:9, 15:9, 15:4).

**КОНЫКОБЕЖНЫЙ СПОРТ**  
НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ. Прошел турнир скороходов России на призы 6-кратной олимпийской чемпионки Лидии Сногской. Отличную команду набрала студентка 1-го пединститута Елена Бонина — 181,155. А в женской команде из спортсменов Казань и Наталья Поддубная выполнили нормативы. По окончании все поздравляли Лидию Сногскую с днем рождения. Она и ее предшественники — чемпионы мира — все еще в числе спортсменов.

**В. ТРАВЯНСКАЯ.**  
ХЕРЕНВЕН. Норвежский конькобежец Йоханн-Олаф Косс установил новый мировой рекорд на этапе Кубка мира. Дистанция 5000 метров он проехал за 16 минут 36,57 сек. Это самый быстрый результат на 2,20 сек.

**ХОККЕЙ НА ТРАВЕ**  
МОСКВА. На искусственном поле дворца спортивных игр «Спартак» в Сокольниках сыграны три тура предварительного этапа Кубка России по хоккею на траве среди женских команд. Только четыре клуба из восьми, принявших старт, продолжают затем борьбу за почетный трофей. Среди участников — СКФФ Москва, «Генерал» (Москва), «Дончанка» Волгоград, «Тиратекс» Тирасполь. Командам предстоит сыграть еще по четыре встречи, и у подставших клубов еще есть возможность изменить турнирную ситуацию.

**ФЕХТОВАНИЕ**  
МОСКВА. Олимпийская чемпионка в командном зачете итальянка Диана Бассано в первом раунде турнира разиграла в категории «А», результаты которого идут в зачет розыгрыша Кубка мира. В финале она проиграла у серебряного призера Барселоны в команде и чемпиону мира 80-х годов Алану...

## СОБЫТИЯ И ЛЮДИ

### РЕАКТИВНЫЕ ДВИГАТЕЛИ НА ФУТБОЛЬНОМ ПОЛЕ

Тому, кто заглядывал в эти дни на Большую спортивную арену лужниковского стадиона, трудно представить себе, что на этом заледеневшем поле завтра предстоит играть официальный матч Кубка обладателей кубков европейских стран. Однако директор БСА Владимир Кузьмин считает, что к началу матча между московским «Спартаком» и роттердамским «Фейеноордом» поле будет в полной готовности и комиссар матча даст разрешение начать игру.

Владимир Кузьмин в интервью корреспонденту ИТАР — ТАСС — СПОРТ сказал, что сейчас подготовка футбольного поля вступила в завершающую стадию: попынку начали «отогревать» при помощи трех авиационных реактивных двигателей, которые привезли из петного испытательного института города Жуковского и из Таманской дивизии. До этого в течение десяти дней по полю кружила машина... для подго-

товки катка. Слой за слоем, по 2 миллиметра снимала она 10-сантиметровый ледяной покров, оставив на поле лишь тонкую ледяную корку толщиной примерно 2 сантиметра, которую убирали более тонкими приспособлениями.

«Многое, конечно, будет зависеть от погоды», — сказал Владимир Кузьмин. — в Гидрометцентре мы получили информацию, что в ближайшие несколько суток в дневные часы погода будет держаться на уровне ноль — плюс три. Это нас устраивает, поскольку такая температура, с одной стороны, будет способствовать таянию льда, а с другой — небольшие ночные заморозки не дадут полю «раскиснуть».

Здорово, какая бы погода ни была в эти дни, люди, работающие на стадионе, сделают все, чтобы принять у себя 17 марта долгожданный футбольный праздник, — сказал Владимир Кузьмин.

[ИТАР — ТАСС — СПОРТ].

### РВУТСЯ БОМБЫ В БОМБЕЕ

В третий раз организаторы турнира пяти наций по хоккею на траве памяти Индиры Ганди, который должен был стартовать в понедельник в Бомбее, вынуждены дать отбой соревнованиям. В пятницу вечером в гостинице, где предполагалось разместить делегации участников турнира из Франции, России, Польши, Индии и Англии, произошел мощнейший взрыв, в результате которого погибли 225 человек и свыше тысячи получили ранения.

К моменту взрыва бомбы в гостинице успели поселиться лишь хоккеисты сборной Англии. К счастью, никто из команды гостей не пострадал. Однако менеджер англичан Алан Уокер заявил журналистам, что они не намерены оставаться и при первой же возможности постараются вернуться на Родину.

**ДЛЯ ВАС**  
мы работаем без выходных!  
всесезонное обслуживание

TEDEX

пр-ва Голландии.  
Самые низкие цены!

танцах на льду. И только на мировом первенстве и Саша Жулин, Оксана Грищук и Фото АП — ИТАР — ТАСС.

Тем временем пора подводить итоги. Наша сборная получила одну золотую, одну серебряную и две бронзовые медали, что, разумеется, успех. Правда, грустно от того, что кое-что мы потеряли. Например, московское парное и одиночное катание некогда славное. Временно ли? ПРАГА, 15 марта.

Чемпионат мира по фигурному катанию. Прага. Дворец спорта «Спортовни хала». 12 — 13 марта. Спортивные танцы. Сумма обязательных, оригинального и произвольного танцев.

1. М. Усова — А. Жулин — 2,0. 2. О. Грищук — Е. Платов — 4,0. 3. А. Крылова — В. Федоров (все — Россия) — 6,2. 4. С. Рахимова — П. Конко (Франция) — 7,8. 5. С. Морозова — П. Лаваншин (Франция) — 8,0. 6. С. Калегари — П. Калегари (Италия) — 12,6. 7. Романова — Н. Ярошенко (Россия) — 13,0. 8. Т. Наваскина — С. Гезолян (Беларусь) — 13,0.



Кстати, на пресс-конференции наших тренеров так и спросили:

— Не кажется ли вам, что вскоре подобные чемпионаты превратятся в открытую Спартакиаду народов СССР?

Последовал ответ:

— Да, такая опасность существует. Хотя мы готовы помогать.

И это приятная неожиданность, так как в танцах очередь на признание сломать практически невозможно. Напомним, танцоры, как и сами чемпионы, являются олимпийским возрастом. И это оправдано, ведь здесь вернее всего важна зрелость. И тут танцы — единственный вид, имеющий троеборье, и неоперившийся дуэт может быть очень ярким в произвольном танце, но слабым в олимпийских. К счастью, Ангела Владимировна не подарила сей поступок.

Знаете, как называется провинциальный городок на границе России, Казахстана и Беларуси? Лейк-Плэсид. Именно здесь в группе Натальи Дубовой, Инессы Буцевич и Дэвида Усова тренируются не только Стекольников и Юрий

Здесь другая очень серьезная проблема: чем больше представителей бывшего Союза будет выступать на чемпионатах Европы, мира и так далее, тем больше «наших» арбитров имеют шанс войти в девятку судейских. В частности, такие опасения высказывает нынешний вице-президент ИСУ Йозеф Дедич, отвечающий в Международном союзе конькобежцев за фигурное катание. Что ж, поживем — увидим.

Черный цвет явно не цвет сезона, что продемонстрировали состязания одиночниц. Арбитры позволили французской «шоколадке» Сури Бонали стать трехкратной чемпионкой Европы, но не чемпионкой мира. Сурия, конечно, отменная прыгунья, но и только. А истинная чемпионка мира — это Оксана Баюл, звезда Одессы, и Валентина Николаева с Галиной

Змиевской. До невозможности женственная и «технарка» отличная. Правда, после произвольной программы она так расстроилась, что даже всплакнула. Еще бы, выступала первая в своей группе, а главная соперница американка Нэнси Кэрриган была предпоследней К слову, Нэнси после первого дня лидировала. Но она известна своей нестабильностью, откаталась совсем плохо, сорвала несколько элементов и в итоге стала лишь пятой. И тоже, разумеется, расплакалась.

Кто бы мог подумать, еще совсем недавно мир не знал об Оксане, фото которой сегодня практически на всех обложках спортивных газет и журналов. И, возможно, не узнал бы, не произошли в нашей стране известные политические перестановки. Баюл — девушка с трудной судьбой, закончила школу-интернат в Днепродзержинске. Вот, собственно, и вся информация о ее неспортивной жизни. На пресс-конференции Валентин Николаев убедительно попросил журналистов задавать Оксане вопросы, касающиеся исключительно творчества.

— Оксана, в своей группе вы катались первой. Видели выступления соперниц?

— Нет, я плакала и красилась, потом снова плакала и снова красилась.

— Как вы узнали, что стали чемпионкой мира?

— Пришли мои тренеры и сказали: «Почему ты плачешь на награждении? Тогда опять заплакала и красилась».

— Сколько у вас на Украине таких, как Баюл, замечательных фигуристок? — вопрос Галине Змиевской.

— Девушек пять наберется, — скромно ответила она.

Как мы уже писали, москвичка Мария Бутырская не прошла отборочных соревнований, а это значит, что наши одиночницы — по-прежнему наедине с самой большой проблемой. Об этом разговаривали с известным тренером, первым наставником Анны Кондрашовой Эдуардом Плинером, который сейчас работает в Австрии.

— Скажем, у американцев давние традиции женского одиночного катания, во Франции — высокая организация этого вида. А у нас я в общем-то не вижу ярких одиночниц и, главное, резерва. Может, потому, что их рано начинают форсировать, натаскивают на резуль-

Чемпионат мира по фигурному катанию. Прага. 12-13 марта. Спортивные танцы. Обязательных, оригинальных и произвольных танцев.

1. М. Усова — А. Жулин	2. О. Гришук — А. Коротко
3. И. Лаванши (Франция) — И. Камерленго (Италия)	4. И. Романова — И. Ярошенко (Украина)
5. С. Гезолян (Беларусь) — Т. Нап	6. А. Стергина (Узбекистан)
7. Разгуляев (Узбекистан)	8. Е. Стекольников (Казахстан)
9. Казарлыга (Казахстан)	10. О. Баюл (Украина)

Женщины. Сумма технических и произвольной программ.

1. О. Баюл (Украина) — 20,2	2. С. Бонали (Франция) — 19,5
3. Чен (Китай) — 18,5	4. Сато (Япония) — 17,5
5. Ю. Кэрриган (США) — 16,5	6. Н. Кильманн (Германия) — 15,5



## ДЖИНН В БУТЫЛКЕ — ДОПИНГ В ПРОБИРКЕ

Экс-чемпионке мира по плаванию Астрид Штраусс, дисквалифицированной международной федерацией (ФИНА) на 18 месяцев, пришлось на прошлой неделе принять изрядную дозу спиртных напитков. Сделала она это для того, чтобы

доказать свою невиновность. Дело в том, что весной прошлого года анализы спортсменки на содержание стимулирующих препаратов дали положительные результаты. Астрид отвергла обвинения, заявив, что во всем виноват алко-

голь: за несколько дней до неожиданной проверки она побывала на вечеринке у друзей из гандбольного клуба Магдебурга, где выпила немного пива.

Поначалу речи об эксперименте не было. Тем более что

Штраусс и Немецкая федерация плавания (ДСФ) пришли к соглашению: пловчиха не выступает на соревнованиях 6 месяцев. Когда же осенью прошлого года истек срок дисквалификации, ФИНА неожиданно для Штраусс вынесла свой приговор — 18 месяцев отлучения от спорта. Спортсменка заявила, что не собирается сда-

ваться и пригрозила обратиться в МОК. Одновременно она решила доказать, что алкоголь влияет на содержание тестостерона в ее организме. Эксперимент был проведен в одной из клиник немецкого города Зингена. Его результаты будут объявлены в ближайшее время.

(ИТАР—ТАСС—СПОРТ).

### ШАХМАТЫ

## ДЕНЬГИ НА ДОСКУ И НИКАКИХ НИЧЬИХ

Чемпион мира по шахматам Гарри Каспаров стал победителем международного турнира, завершившегося в испанском городе Линаресе. В тринадцатом туре он выиграл у Гаты Камского (США) и набрал 10 очков из 13 возможных.

Результаты других партий заключительного тура: Салов (Россия) — Ананд (Индия) — 0,5:0,5; Тимман (Голландия) — Белявский (Украина) — 0:1; Юсупов (Россия) — Широ (Латвия) — 0,5:0,5; Любоевич (Югославия) — Иванчук (Украина) — 0,5:0,5; Крамник (Россия) — Гельфанд (Беларусь) — 1:0.

Второе и третье места на турнире поделили Карпов и Ананд — по 8,5 очка. Далее идут Широ — 8, Крамник — 7,5, Салов, Иванчук — по 6,5, Белявский — 6, Камский, Бареев — по 5,5, Юсупов, Тимман — по 5, Гельфанд — 4, Любоевич — 4.

В 12-м туре Ананд выиграл у Бареева (Россия), а Иванчук — Тиммана. Вничью сыграли Широ и Каспаров, Гельфанд и Юсупов, Камский и Любоевич.

Победой Камского над Иванчуком завершилась при доигрывании отложенная партия. Еще две незаконченные встречи — Карпова с Крамником и Белявского с Саловым (Россия) — принесли ничьи.

Подчеркнем: состязание в Испании имеет 18-ю, высшую категорию по классификации ФИДЕ, в нем выступали 14 гроссмейстеров, средний рейтинг которых — 2676,79. В числе играющих — 9 из десяти лучших на планете.

Каспаров выиграл 7 партий — шесть «единиц» и на счету Карпова и Ананда. Зато чемпион мира — единственный, кто не проиграл ни одного поединка.

Неудачно стартовавший в Линаресе один из победителей прошлого турнира в прошлом Иванчук сумел в дальнейшем значительно улучшить свое положение, счет выигрышей и поражений у него сравнялся — 4:4. А вот Гельфанд и Юсупов явно качали на сей раз.

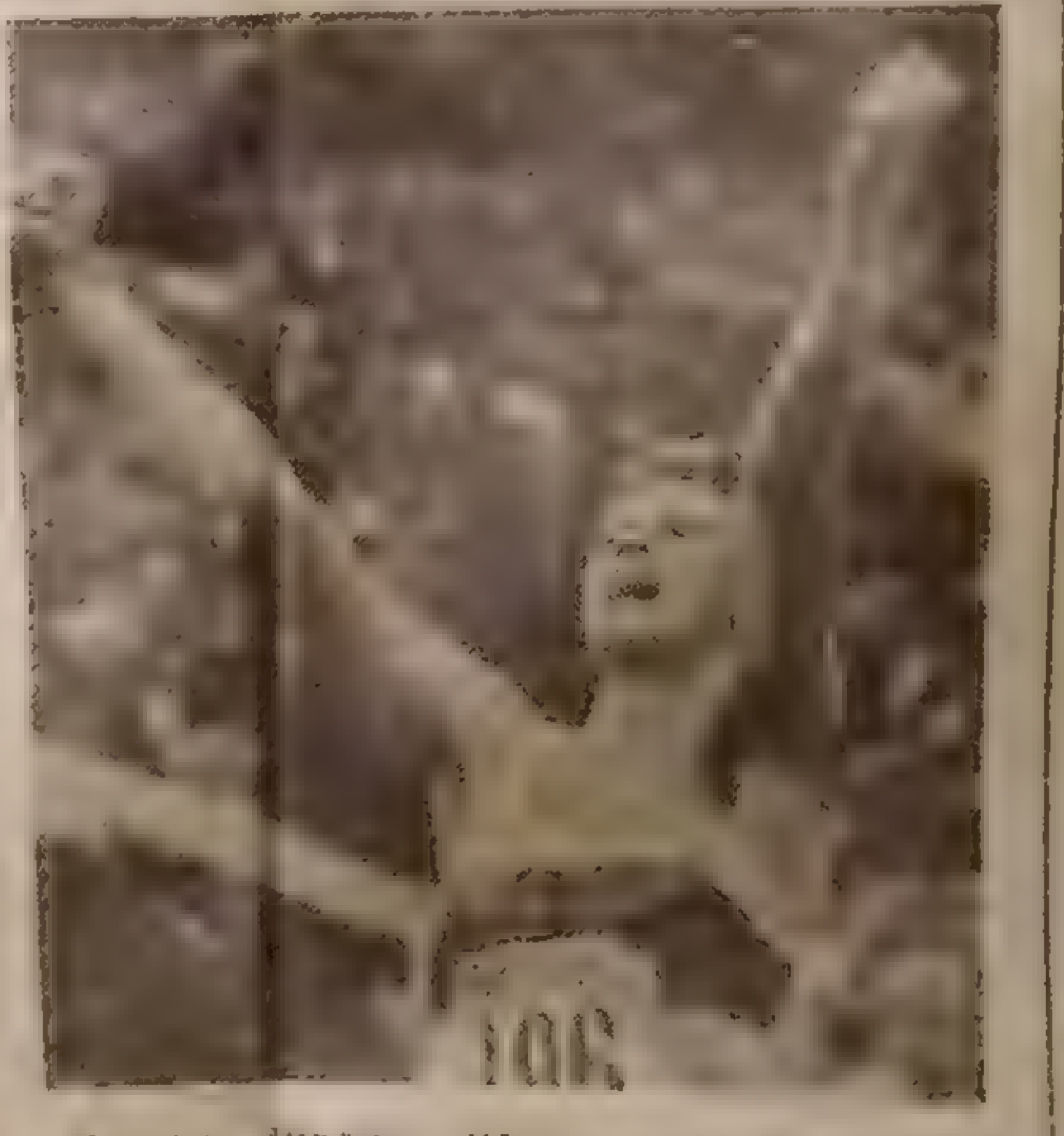
Борьба на турнире шла нешуточная, чему способствовало, конечно, и требование Рентеро не завершать спор вничью раньше, чем будут сделаны по крайней мере 40 ходов. Иначе штраф в тысячу долларов.

### ЧЕМПИОНАТ МИРА ПО ЛЕГКОЙ АТЛЕТИКЕ В ЗАКРЫТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ

## В «СКАЙДОМЕ», КАК ДОМА

— Пока я выступаю, остаюсь только спортсменом, а не бизнесменом в спорте, как многим нравится меня теперь называть, — категорически заявил мне месяц назад Сергей Бубка на турнире «Звезды шеста» в Донецке. И если верить канадской газете «Торонто стар», Сергей тогда не лукавил. Это прославленное разоблачением последнего допингскандала Бена Джонсона издательство перед чемпионатом, что Международная федерация легкой атлетики посулила Бубке 200 тысяч долларов только за выход на старт, но Сергей все-таки своим планам не изменил.

В отсутствие знаменитого украинского шестовика чемпион мира в этой дисциплине стал тот, кто, по сути, и должен был им стать, — россиянин Радийон Гатуллин. Покорив 5 м 90 см, спортсмен из Санкт-Петербурга трижды пытался взять 6 м 05 см, но безуспешно. А вот земляк Радийона серебряный призер Олимпиады в Барселоне так и не смог оправдать себя после относительно неудачного выступления на чемпионате России. В Торонто он был лишь четвертым с резуль-



Москвич Михаил Щенников — единственный в мире атлет, которому удалось победить на всех четырех «зимних» чемпионатах мира. Фото АП — ИТАР — ТАСС.

татом 5 м 80 см. «Серебро» досталось Григорию Егорову из Казахстана (5 м 80 см), «бронза» — француз Жюлиану Галифону (5 м 80 см).

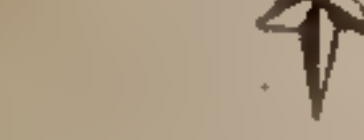
Если бы на чемпионатах мира вручались какие-то посмертные призы, среди их лауреатов непременно были бы представители России Михаил Щенников и Екатерина Поддубная. Первый — за уникальную выносливость, которую он продемонстрировал в беге на 1500 м (4:09,29), она досталась Екатерине Поддубной за рекордный результат в беге на 60 м (7,8). В первый день чемпионата мира в беге на 60 м (Окончание на 2-й стр.).



1. М. Момола — А. Жулин — 12.0.  
2. О. Гришук — Е. Платонова — 12.8.  
3. С. Календарь — П. Календарь — 13.0.  
4. С. Гезолян (Беларусь) — 13.0.  
5. А. Стергинаду — 13.0.  
6. Разгуляев (Узбекистан) — 13.0.  
7. Е. Стекольников — 13.0.  
8. Казарлыга (Казахстан) — 13.0.

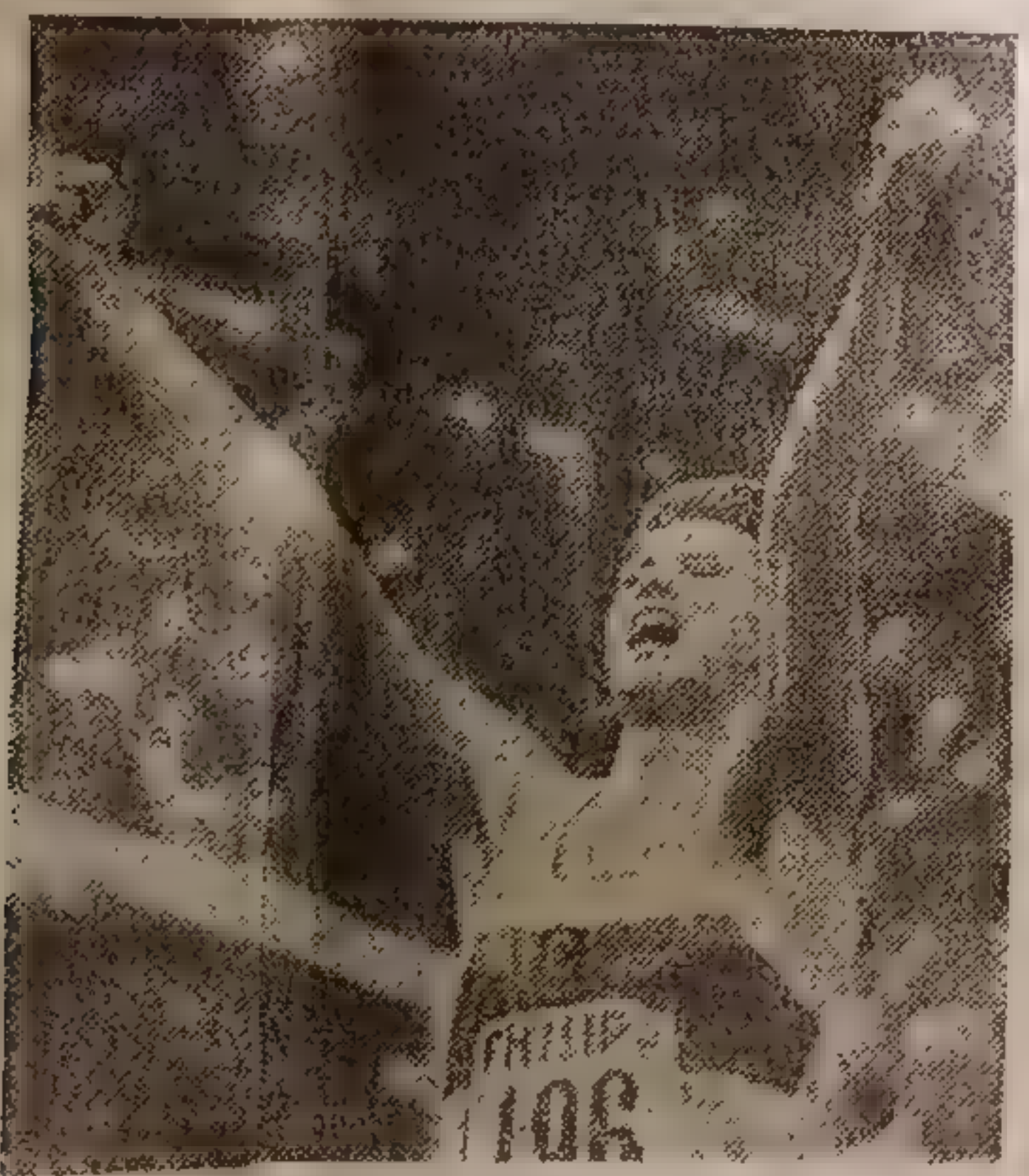


GLACE COMÉDIES  
DE MONTRÉAL



в МСК. Одновременно она решила доказать, что алкоголь влияет на содержание тестостерона в ее организме. Эксперимент был проведен в одной из клиник немецкого города Зингена. Его результаты будут объявлены в ближайшее время.

(ИТАР—ТАСС—СПОРТ).



Москвич Михаил ЩЕННИКОВ — единственный в мире атлет, которому удалось победить на всех четырех «зимних» чемпионатах мира. Фото АП — ИТАР — ТАСС.

и на всех ходок из Москвы был первым. Такого атлета в мире больше нет. В гигантском «Скай-доме» в Торонто Миша пробежал 5 км за 18.32.10. Что же касается чемпионки мира в беге на 1500 м Екатерины Подкопасовой (4.09.29), она достойна приза за характер и верность «королеве». Трудно поверить, но Екатерине в этом году исполнится 41 год! В первый день чемпионата на счету не повезло рекордсменке мира в беге на 60 м (Окончание на 2-й стр.).

# ДЛЯ ВАС

TEDEX  
пр-ва Голландии.  
Самые низкие цены!  
Тел. (095) 480-56-87

## УСАТЫЙ КОТЕНОК ПО ИМЕНИ ПЕТЯ

В Санкт-Петербурге, на Большой Монетной улице, где разместилось акционерное общество «Игры доброй воли-94», состоялось официальное представление талисмана Игр. Было немало гостей — от вице-президента Олимпийского комитета России Александра Козловского и президента компании «Гудвилл» геймз инкорпорейтед» Джона Келли до множества московских и зарубежных журналистов...

ем талисмана пойдут оргкомитету Игр, которому, как заявил Александр Козловский, правительством России открыта зеленая улица, увеличено субсидирование по линии Олимпийского комитета.

А еще в Белом зале здания на Большой Монетной состоялось представление спонсоров и лицензиатов Оргкомитета III Игр доброй воли. Генеральными спонсорами стали агентство деловых контактов «Интерсити Сервис», Северный торговый банк и акционерная страховая компания «АСКО».

Немалую поддержку получит петербургский Оргкомитет от зарубежных спонсоров. Как сообщил Джон Келли, подписаны контракты с компаниями «Рибон» и «Пепси-кола», ожидается участие в спонсорских делах знаменитого «Кодака».

Г. попов,  
наш корр. по  
Санкт-Петербургу.

## ВОКРУГ СВЕТА ЗА... 10 МЕСЯЦЕВ

Такова продолжительность традиционной кругосветной регаты «Уитбред», в которой украинские яхтсмены впервые выступают под национальным сине-желтым флагом. Как сообщили журналистам на недавней пресс-конференции, в нынешнем году на «Уитбред» введено интересное новшество. На первых десяти яхтах будут ус-

тановлены мини-телецентры, которые позволят через спутник космической связи передавать «картинку» с регаты на вышку «Бритиш Телеком». Значительно большее внимание будет уделено технике безопасности.

Д. ильченко.

КИЕВ.



Вниманию  
любителей  
«Спортлото»!

В 11-м тираже лотереи «6 из 45» никто не угадал 6 номеров. Выигрышный фонд предстоящего 12-го тиража за 6 номеров составит около 7-и миллионов рублей.

Не упустите свой шанс!

Ассоциация спортивных лотерей

МОСКВА. Олимпийский чемпион в легкой атлетике...  
родного турнира рапиристок категории «А», результаты которого идут в зачет розыгрыша Кубка мира. В финале она выиграла у серебряного призера Барселоны в команде и чемпионки мира-94) Ани Фихтель-Мауритц (Германия) — 5:1, 6:5.

МОСКВА. Финишировал первый розыгрыш Кубка Ассоциации женского футбола России по мини-футболу. Из 33 команд, взявших старт в семи городах, на решающую встречу вышли клубы ЦСК ВВС из Самары и московская «Русь». Единственный гол, забитый подопечными ст. тренера А. Соловьева, принес победу волжанкам. Вместе с почетным призом самарские amazonки получили премию в 20 тысяч рублей.

Хорошие условия для проведения турнира создали для работников спортклуба МИСИ (председатель — А. Барков) и Дворца спорта того же клуба (директор — Н. Друнин). Похвалы заслужил и судейский отряд, возглавляемый судьей международной категории В. Липатовым.

МОСКОВСКАЯ ОБЛ.). Интересные соревнования по горным лыжам «Папа, мама, я — спортивная семья» организовали на трассах местной ДЮСШ директор ТКЦ «Гарант» известный судья международной категории по хоккею Анатолий Егоров и заместитель директора НПО «Энергомаш» Артур Бойцов. Лучшей стала семья Дьяконовых, а их дочь Лида выиграла также в личном зачете. Победителям и призерам спонсоры вручили спортивную форму, компьютеры, радиоприемники и другие призы.

Удачно размявшись в израильском городе Хайфа, где в феврале прошел крупный международный турнир среди профессионалов, минчанин Владимир Смирнов недавно в Минске отобрал пояс чемпиона Европы в весе 75 кг у ирландца Шона Коллера. Из девяти раундов (бой проходил по версии ВКА — ЮПА) Коллер выстоял на ринге, который был размещен в одной из студий республиканского телецентра, восемь. Точный удар Смирнова достиг цели, и его соперник оказался в нокауте.

Кинбоксер из Беларуси представляет Единую профессиональную ассоциацию карата и кинбоксинга, которая 20 марта в Москве, в универсальном спортивном зале ЦСКА проведет открытый чемпионат СНГ среди наших профи независимо от их принадлежности к тем или иным ассоциациям, клубам и союзам. Кроме Смирнова, участниками турнира станут Сергей Майфат (также чемпион Европы) из Зеленограда, минчанин Андрей Дудко и другие сильнейшие файтеры ЕПАКК.

КАЗАНЬ. Едва разъединившись, поклонники игры го из республики бывшего Союза решили объединиться и вместе проводить многотуровый Евро-Азиатский кубок. Турниры пройдут в Минске, Хабаровске, Риге, Киеве и других городах. А местом первого такого сбора была столица Татарстана. Своим уважением мастерам древней восточной игры засвидетельствовали премьер-министр Татарстана Мухамет Шабиров и находившийся в республике с деловым визитом лауреат Нобелевской премии в области развития международного бизнеса, председатель южнокорейской корпорации «ДЭУ» Ким У Чанг, возглавляющий федерацию го своей страны. Победил в турнире двукратный чемпион Европы Алексей Лазарев из Петрозаводска набравший пять очков в шести турах. С таким же результатом второе и третье места заняли казанцы Валерий Соловьев и Илья Летков.

В. ХИТРИК.  
«Советский спорт» — ИТАР — ТАСС — СПОРТ.



Наш специальный корреспондент Александр СКЛЯРЕНКО передает из Швеции с чемпионата мира по гандболу

# В БАНЮ ХОДЯТ С ВИЛАМИ

После игры тренер датчан Нильсен обнял своего российского коллегу Максимова, поздравив с победой.

— Зачем же вы у нас так много выиграли, Володя! — спросил он, пытаясь улыбнуться. — Ведь мы же друзья...

— Но вы же сами виноваты, — парировал Максимов. — Бросились на нас с вилами наперевес, напугали. А с перепугу можно Бог знает чего наделать...

В самом деле, посмотрев на результат матча Россия — Дания — 26:18, можно подумать: и борьбы-то не было. Однако датчане в начале задали нам приличную баню. До 20-й минуты счет был в их пользу. Защитники никак не могли справиться с рослыми, техничными нападающими скандинавов, среди которых выделялся прыгучий левша Ергенсен. Трибуны ревели и стонали, они были в основном красно-белого цвета от датских флагов и национальных костюмов болельщиков.

Переломным стал, пожалуй, момент, когда Максимов совершенно неожиданно заменил нашего главного бомбардира Василия Кудинова на основного защитника Олега Гребнева. Вообще-то Гребнев — игрок линейный, но об этом все позабыли. И когда он вдруг появился против ворот датчан, рядом никого не оказалось. Мгновенный пас, бросок — гол. Вратарь и защитники растерянно смотрят друг на друга. Дышать стало легче. Два важных гола забил крайний нападающий Валерий Гопин. И к перерыву наша сборная уже впереди — 13:10. Однако на перерыв Гопин уходил, ругая своих диспетчеров на чем свет стоит: за десять секунд до свистка мы владели мячом, но те замешкались и не смогли вывести нападающих на бросок. Профессионалы такое друг другу не прощают.

Во втором тайме наконец-то разошелся Кудинов, а когда это происходит, жизнь у соперников крайне осложняется.

Василий забил пять голов и был признан лучшим в российской команде. Но, между прочим, наши тренеры высшей лиги, которые здесь внимательно наблюдают за событиями, Анатолий Фёдюкин (ЦСКА), Валентин Шиян (Краснодар) и другие с таким решением жюри не согласились. Они-то считают, что основной вклад в успех команды внес вратарь — Андрей Лавров. В самом деле, в те первые минуты матча, когда оборона наша трещала по швам, он дважды отбил мяч после выходов нападающих один на один, да еще парировал пенальти. Словом, выручил ребят. Но игру вратарей (специалисты об этом хорошо знают) в Европе ценить не умеют. Все внимание — забивальщикам.

А, между прочим, зря. Немецкий вратарь Андреас Тиль едва-едва не «переломил» всю российскую команду. На чемпионатах мира никто благодущия не прощает. Тем более такая крепкая и умелая команда, как сборная Германии. Ее игроки выстроили перед своими воротами живой забор, да такой высокий и подвижный, что наши мощные парни стучались об него, как низкорослые корейцы в предыдущей игре с нами. А когда все-таки прорывались на голевую позицию, перед ними вырастал вратарь Тиль. Наших игроков он знает, как облупленных. Скажем, пошел бить пенальти Кудинов. У меня сердце екнуло: ну зачем именно он? Ведь несколько лет назад вратарь Тиль в составе «Гуммерсбаха» едва ли не один обыграл астраханское «Динамо» в Кубке обладателей кубков Европы. И Атавин, и Киселев, и Кудинов, помню, не могли забить ему семиметровый штрафной бросок. К перерыву мы проигрываем — 5:10.

К счастью, есть в нашей команде люди, которых трудно выбить из седла. В очередной раз к семиметровой отметке тренер отправляет Голина. Что-то будет! Валерий плотно

щупает мяч, вливается взглядом в грозу наших нападающих. Борьба нервов. Замах! Вратарь дергается в сторону, но мяч врезается в сетку. И так повторялось еще трижды. И всякий раз, поднимаясь с пола, Тиль изо всех сил лупит по мячу ногой, срывая досаду. Во втором тайме наши все-таки с ним разобрались. В быстрых контратаках не сплосховали Антоневич, Киселев, Голин забил гол с игры и был признан лучшим в нашей команде. На этот раз возражений в российском тренерском корпусе не последовало.

Что ж, сборная России вышла в очередной круг чемпионата мира, победив в своей подгруппе. Теперь в Стокгольме предстоят матчи с командами Венгрии, Исландии и Швеции. У шведов четыре зачетных очка, у нас — три, у Германии и Исландии — по два, у датчан — одно. Жить вполне можно.

МАЛЬМЕ, 15 марта.

Гандбол. Чемпионат мира. Швеция. 12—13 марта. Россия — Дания — 26:18. Ю. Корея — Германия — 25:28. Австрия — Чехия и Словакия — 20:22. Швейцария — Румыния — 18:19. Норвегия — Франция — 20:21. Египет — Испания — 14:17. Россия — Германия — 19:19. Ю. Корея — Дания — 16:18. Австрия — Египет — 28:23. Норвегия — Швейцария — 16:21. Исландия — США — 34:19. Испания — Чехия и Словакия — 19:19. Румыния — Франция — 22:23. Швеция — Венгрия — 20:19.

Положение в подгруппах после предварительных игр

Группа «Д»	ВНПО/М
Россия	21 05 78 — 55
Германия	12 04 67 — 64
Дания	02 12 54 — 62
Ю. Корея	01 21 59 — 77

Группа «А»	ВНПО/М
Испания	21 05 58 — 48
Чехия и Словакия	11 13 61 — 60
Египет	10 22 58 — 63
Австрия	10 22 61 — 67

Группа «В»	ВНПО/М
Швейцария	20 14 65 — 59
Франция	20 14 68 — 68
Румыния	11 13 56 — 58
Норвегия	01 21 51 — 57

Группа «С»	ВНПО/М
Швеция	30 06 73 — 51
Исландия	20 14 75 — 61
Венгрия	10 22 73 — 63
США	00 30 53 — 99

Столь же очевидным было преимущество Елены Николаевой на трехкилометровой дистанции. Какие соперницы у нее были! Австралийка Керри Джунне-Сэксли, итальянка Илеана Сальвадор, Беате Андерс из Германии. На финише Елену и Керри

Ну вот и подросла с та... кульминация. Полуфинал геометрия. «Восток» — «Запад». «Трактор» — московское «Динамо».



ПОСЛЕ — НА Х

«Крылья Советов» (Москва) — «Авангард» (Омск) — 4:1 (2:0, 1:1, 1:0). Москва. Дворец спорта «Крылья Советов». 13 марта. 2000 зрителей.

Судьи М. Галиновский, И. Стриганов, А. Черенков. «Крылья Советов» (6): Вратарь: Иванов — Брезгунов. Под-резов — Кузнецов. Ерофеев — Скопинцев, Твердовский; Потайчук — Кудашов — Золотов. Борисков — Быковский — Зеленчев, Гоголев — Томилин — Степанов, Савченков (4) — Погонин — Рачков (2), Терехов.

«Авангард» (12): Лойферман; Угольников — Архипов (8), Капудовский (2) — Логинов, Коробкин — Качесов, Маслюков (2); Бердников — Кузнецов — Ждахин (2), Ермолин — Корешков — Ботвинков, Латышев — Губарев — Жеребцов, Дьяков — Елаков — Пархоменко.

Шайбы забросили: Потайчук (Кудашов, 14), Ерофеев (Погонин, 19), Золотов (Иванов, 28, бол.), Дьяков (Маслюков, 32, бол.), Потайчук (Кудашов, 44).

Ну кто, скажите на милость, мог предположить, что перед самым выходом омичей на лед минут буквально за 5, к ним в раздевалку прямо из съездовского зала заглянет председа-тель Высшего экономического совета при Президиуме Верховного Совета России Влади-мир Исправников!

Последний день съезда, та-кие коллизии... А тут вдруг сам депутат от Омска ищет встре-чи с командой, не для накатки, заметьте, и привычного в бы-лые времена «давай-давай», а чтобы только негромко произ-нести:

— Понимаю, ребята, нелегко вам придется, но вы уж поста-

## КОЛЕНЦА И КО

«Динамо» (Москва) — «Торпедо» (Ярославль). 5:4 (2:1, 0:1, 2:2, 1:0). Москва. Малая спортивная. 13 марта. 2500 зрителей.

Судьи А. Морозов, А. Захаров, В. Буланов.

«Динамо»: Мухометов; Сорокин — Карповцев, Вороков — Юдин, Шаргородский — Гончар. Крамской — Грыбко, Филимонов; Каминский — Яшин — Петренко, Ильин — Якубов — Ковлов, Черный — Николишин — А. Назаров, Бульин — Климович — Грачев, Д. Назаров.

«Торпедо»: Галкин; Соболев — Мартынов, Амелин — Шведов. Комиссаров — Красоткин, Матюхов — Суяров, Юбин; Ва-сильев — Трасеух — Львов, Пе-регудов — Горшков — Агеев. Ардышев — Затевахин — Тара-сенко, Романов — Самылин — Зинин, Казакевич.

Шайбы забросили: у «Дина-мо» — Потайчук (14), Д. Назаров (11), Петренко (11), Юдин (4), Петренко (Карповцев, Камин-ский, 54), Яшин (67); у «Торпе-до» — Затевахин (2), Зинин (Са-

## В «СКАЙДОМЕ», КАК ДОМА

(Окончание. Начало на 1-й стр.). москвичке Ирине Приваловой. Ира, слегка «засиделась» на ласе, не смогла настичь лиде-ра американку Гейл Диверс. Слишком короткая дистанция! Насколько красив был этот бег, насколько красив тот факт, что

ках москвичка Иоланда Чен. Помните ее прыжок на 14 м 46 см на чемпионате России в 1991 году? Чен известной украинской спортсменке Инессе Кравец удался прыжок на 14 м 47 см. Естественно, он оказался зо-лотым. Чен — вторая (14 м 36 см).



# ПОСЛЕ СЪЕЗДА — НА ХОККЕЙ

райтесь, проявите характер наш, сибирский.

И все. В чем секрет такого прихода?

— Да никакого секрета, — говорит Владимир Олегович. — Я ведь депутат от этого города. Знаю, что ребята наши играют, знаю, что им трудно — как могу не приехать? И потом, со спортом не понаслышке знаком. Футболом в детстве увлекался, в теннис поигрывал. В конце 70-х даже чемпионом города стал, в Спартакдае народов СССР участвовал.

— Как настроены ваши земляки?

— Хотя и молодцы ребята, вышли в «плей-офф», но дела у них в клубе не ахти. И амундация не новая, и с поездками что-то не ладится. Пообещал, что, как приеду в Омск, непременно буду иметь разговор на этот счет с администрацией города.

— Возможно, что-то изменит принятый в парламенте Закон о физической культуре и спорте?

— По этому поводу сейчас идут серьезные дебаты. Я тоже сторонник внесения в него существенных поправок. Нельзя забывать, что спорт — дело, прямо скажем, далеко не доходное, и без централизованной поддержки он просто-напросто не выдюжит.

Сама игра была интересна в первую очередь тем, что «Авангард» впервые в сезоне

«Крылья Советов». Лидеры с востока — лидеры с запада. Провинция — столица. Уже поглядим... Но прежде были нешуточные баталии — о них-то и читайте.



Депутат Верховного Совета России от Омска Владимир Олегович Исправников своим землякам из «Авангарда» Альберту Логинову и Константину Маслюкову: «Спасибо, ребята, что старались, сражаясь до последнего».

Фото В. Беззубова.

предстал перед взыскательной московской аудиторией. Впечатление оставил хорошее, хотя, по мнению главного тренера Леонида Киселева, команду явно выбил из колеи проигрыш накануне дома в самый последний момент по буллитам. Надломил психологически. К тому же лидер атак омичей Евгений Шастин пребывает нынче в Любляне, выступая за сборную Украины по группе «С». Существенная потеря.

Наученные, по-видимому, горьким опытом противостояния с «Автомобилистом», москвичи и в Омске, и в Москве сделали все, чтобы обезопасить себя от риска и уберечься от третьего матча. Встречу провели собранно, с полной отдачей. Заметно было их преимущество в скорости. Еще больше бросались в глаза умелые, в сравнении с омичами, действия в завершении атак, редко какая

комбинация не заканчивалась броском по воротам. Гости же отчего-то тянули до последнего, намереваясь, вероятно, шайбу завести прямо в ворота. У «Крыльев» в полнейшем порядке предстало первое звено. Особенно, конечно, хорош Кудашов — истинный лидер команды.

— Увы, не получилось порадовать вас, — обратился к снова вошедшему сразу после матча в раздевалку «Авангарда» Владимиру Исправникову раздосадованный главный тренер гостей.

— Ничего, не это главное, — сказал Исправников. — Спасибо, ребята, что старались, особенно во втором периоде — стоящий бой дали. Ну а у «Крыльев» класс повыше. Он и сказался.

А. ЗАВГОРОДНИЙ.  
МОСКВА.

тельности наставника «Динамо». Не так давно Воробьев смело отрядил в нападение не подкачавшего, кстати, там защитника Булыгина — а как известно, универсалы сейчас на дорогах, извините, на льду не валяются. Ну а в этом матче едва ли не первое появление на месте Каминского Дмитрия Назарова закончилось удачным «касанием» последнего после сумасшедшей силы прострела Петренко.

— Продолжи «Торпедо» действовать в том же ключе — на контратаках, как и мы против динамовцев, на победу им можно будет рассчитывать, — говорил перед третьим периодом лидер «Спартакана» Александр Барков. — Хотя если бы сегодня вдруг выпало вместо них сыграть «Спартак», думаю, шансы стоило бы рассматривать как 50 на 50.

А ярославцы словно услышали подсказку, так и понеслись вперед и голкипер. Мухометов как никогда отчаянно покрикивал на партнеров.

— Нервная очень игра выдалась, — скажет потом Ильдар. — Видели, как они в нашей зоне коутили? Поэтому и старался подкачать, успокоить, заодно и себе слабину не давал.

Впрочем и ему «снял напряжение» Зинин, направив шайбу в сетку чуть ли не с «нулевого» угла. Правда, в этом эпизоде плотная стена собственных защитников сослужила недобрую службу. Однако здесь-то «Динамо» буквально взорвалось. И вездесущий Юдин сократил разрыв в счете.

В Ярославле спорный гол, на взгляд наблюдателей, забил Яшин, хотя форвард москвичей утверждал, что все было по правилам. Здесь история повторилась. Чтобы не показаться голословным, привожу результаты микрорасследования.

И. Галкин, вратарь «Торпедо»: «Юдин-то шайбу чисто коленом забил. Непонятно, почему засчитали?».

А. Юдин, защитник «Динамо»: «Да она сама в меня попала. Я даже никаких движений не делал».

В дополнительной десятиминутке после весьма сомнительного удаления того же Юдина Николишин убежал один к воротам соперника, однако промахнулся. И все же Яшин типично в бобровском стиле снял вопрос о надобности третьей встречи.

И. ЕЛИСЕЕВ.

## В ПОЛУФИНАЛ — НА «99-й»!

«Лада» (Тольятти) — СКА (Санкт-Петербург). 2:3 (0:1, 2:0, 0:2). Тольятти. Дворец спорта ВАЗа. 13 марта. 3500 зрителей.

Судьи А. Федосеев, Ю. Ладыгин, Д. Волошин.

«Лада» (8): В. Никитин; Кофтунов — Якубов, Цыгуров — Бурлуцкий, И. Никитин — Тарасов, Галанов — Рыжих; Ивандуллин (2), Горбачев (4) — Беззубов — Метлюк — Горюнов. Наков — Нестеров — Алексеев.

СКА (12): Кореньков; Шенделев — Фролов Сивов (2) — Еленин, Цветков — Давыдов (4); Зыбин — Пушков — Ефимов (2), Андреев (4) — Рыжов — Акимов, Смагин — Веляков — Логинов, Клементович — Егоров — Сушинский.

Шайбы забросили: Давыдов (Егоров, 7), Велов (Беззубов, 25, бол.), Цыгуров (31, бол.), Шенделев (Зыбин, 48), Ефимов (Пушков, Зыбин, 80).

«Лада» — СКА. 4:1 (1:0, 2:0, 1:1). 14 марта. 3500 зрителей.

Судьи те же. В воротах «Лад» стоял Болсуновский, в составе СКА играл Цыпканов.

Шайбы забросили: у «Лад» — Свиницкий (Шайдуллин, Иванов, 13), Шайдуллин (25), Иванов (Шайдуллин, Якубов, 34, бол.), Горбачев (48); у СКА — Андреев (46).

Штрафное время: у «Лад» — 8 мин.; у СКА — 10 мин.

Выигрыш в Санкт-Петербурге по буллитам, казалось, облегчил задачу вазовцам дома. Во втором поединке чувствовалось, что они несколько психологически устойчивее соперников. Особенно во втором периоде, когда хозяева льда так дружно надели на ворота Коренькова, что казалось, сегодня они выиграют у более именитых армейцев за явным преимуществом. Пожалуй, именно сверхуверенность в своих силах и подставила ножку команде. В заключительном периоде вазовцев было не узнать. Армейцы, уловив слабину, быстро перехватили инициативу и сумели сравнять счет — 2:2. Драматичная развязка наступила за 33 секунды до финальной сирены, когда Ефимов сумел в падении протолкнуть шайбу в ворота.

Знаете, что сказал главный тренер «Лад» Геннадий Цыгуров перед повторным поединком своим ребятам? «Потерять вы уже ничего не потеряете — только приобретете...» Как признался Цыгуров, сегодня его команда прыгнула выше головы. А парчик раскрывался просто. Если во втором матче у питерцев блистало первое звено Зыбин — Пушков — Ефимов, что называется, на зубах вытащившие матч, то в третьем поединке, наоборот, преимущество было у тольяттинской тройки Иванов — Свиницкий — Шайдуллин, на счету которых три заброшенных шайбы.

— Выступлением команд в целом я удовлетворен, — так неожиданно действии.

## НЦА И КОЛЕНА

«Торпедо» (2:1, Малая, 1500 зрителей).

А. Захаров.

Сорокин, Гончар, Филимонов — Якубов — Николишин — Назаров.

Шведов, Манин, Башков, Пегеев, Тарасов.

«Динамо» (4:1, Каминский, 1500 зрителей).

«Торпедо» (1:0, Каминский, 1500 зрителей).

Милин, 38), Башкатов (41, бол.), Зинин (44). Штрафное время: у обеих команд — по 8 мин.

Валерий Киселев, второй тренер «Торпедо», с изумлением посмотрел на меня и переспросил: «Домой? На автобусе. Но, во всяком случае, не сегодня. Потому как выходим выигрывать». В подтверждение сказанному была и реплика Петра Воробьева возле динамовской раздевалки, среди хоккеистов которой не наблюдалось шалкозакладательского настроения: «А у нас еще в Ярославле спросили, во сколько начнется третья игра».

Насколько задорны эти ярославские ребята, какие колена могут выделять все смогли увидеть и не будучи в кулисами, поскольку Затавакин, оправдывая свою фамилию, доказал метким броском на 2-й минуте, что уж точно точно затеял не покидать столицу в тот день. Тут и впрямь захотелось заплотировать таким веским доводам гостей, равно как и проница-







СТАВКА = 2.000



За прошедший уик-энд в Национальной хоккейной лиге состоялись 14 матчей.

«Эдмонтон» — «Нью-Джерси» — 6:4.  
«Торонто» — «Тампа-Бей» — 8:2.  
«Виннипег» — «Ванкувер» — 2:3.  
«Бостон» — «Оттава» — 6:3.  
«Хартфорд» — «Буффало» — 3:3.  
«Монреаль» — «Квебек» — 2:5.  
«Айлендерс» — «Питсбург» — 2:3.  
«Калгари» — «Нью-Джерси» — 4:3.  
«Сент-Луис» — «Миннесота» — 6:2.  
«Сан-Хосе» — «Детройт» — 1:4.  
«Виннипег» — «Тампа-Бей» — 3:1.  
«Эдмонтон» — «Чикаго» — 4:5 (овертайм).  
«Миннесота» — «Сент-Луис» — 1:3.  
«Калгари» — «Ванкувер» — 3:2.

Игры: «Вашингтон» — «Рейнджерс», «Филадельфия» — «Лос-Анджелес», «Хартфорд» — «Филадельфия», «Буффало» — «Лос-Анджелес» и «Айлендерс» — «Вашингтон» не состоялись по причине сильного шторма, обрушившегося на восточное побережье США.

**КОНСТЕТАЦИЯ ПРИНЦА  
УЭЛЬСКОГО  
ДИВИЗИОН «ПЭТРИК»**

Матч между «Айлендерс» и «Питсбургом» из-за шторма игрался в воскресенье вместо субботы. Марио Лемье у гостей сделал лишь одну передачу. «Нью-Джерси» проиграл оба матча. В его составе отличился Валерий Зелепукин, забросивший две шайбы (всего — 13). Голевой пас на счету Александра Семака. Матч в Филадельфии был прерван при счете 1:1 после первого периода, когда во дворце обрушились на трибуны несколько огромных окон. Один зритель был травмирован.

### Положение на 15 марта

	Н	В	Н	П	Ш	О
Питс- бург	69	42	6	21	275—	221 90
Вашинг- тон	67	33	7	27	268—	239 73
Н.-И. Рейнд- жерс	68	31	11	26	270—	251 73
Нью- Джерси	68	33	6	29	248—	244 72
Н.-И. Ай- лендерс	68	32	6	30	272—	245 70
Фила- дельфия	68	25	11	32	260—	270 61

## ДИВИЗИОН «АДАМС»

Принципиальный матч был сыгран в Монреале, собравший в «Форуме» 17.954 болельщика — самое большое количество за последние более, чем 20 лет. Он стал бенефисом Валерия Каменского, постепенно обретающего былую силу. Он забросил две шайбы (всего — 9) и сделал передачу. Андрей Коваленко забросил свою 23-ю шайбу в первенстве, а Алексей Гусаров один раз ассистировал Джо Сакику (всего — 45). «Бостон» выиграл все 4 игры сезона у «Оттавы». Александр Могильный продолжает увеличивать свой лицевой счет. «Хартфорду» он забросил всего уже 68-ю шайбу и сделал пас Пету Лафонтэну (всего — 46). «Сенаторы» проиграли все 35 выездных встреч чемпионата. Им осталось два проигрыша до «рекорда» «Вашингтона», уступившего в сезоне 1974—1975 го-  
да 37 игр в гостях.

	И	В	Н	П	Ш	О
Мон-реаль	71	42	6	23	288—232	90
Квебек	70	38	10	22	297—254	86
Бостон	68	37	7	24	271—238	81
Буй-фало	68	33	9	26	290—246	75
Харт-форд	68	20	5	43	229—303	45
Оттава	70	9	4	57	170—333	22

## КОНФЕРЕНЦИЯ КЭМПБЕЛЛА ДИВИЗИОН «НОРРИС»

Победу чикагцам принес точный бросок Мишеля Гуле на 48-й минуте дополнительного времени. Интересно, что это была их первая победа в 14 «сериях» нынешнего первенства. Внес вклад в победу



«Спартак» (Владикавказ) —  
«Локомотив» (Нижний Новгород)

Все команды высшей лиги предъявили свои визитные карточки любителям футбола. Обращает на себя внимание удачный старт новичков. «Луч» и «Жемчужина», правда, пока довольствовались ничьими, а вот КамАЗ бросился с места в карьер, уверенно обыграв сильного соперника.

КамАЗ — «Уралмаш» — 3:1. Любители футбола Татарстана ждали этого дня с большим нетерпением. Оно и понятно: впервые в истории футбола команда республики вышла в высшую лигу. По-разному подошли соперники к этому матчу, передает наш корреспондент А. Медведев. Уральцы явно не ожидали, что хозяева поля без разведки начнут массированный штурм их ворот. Пока же разбирались и приходили в себя, футболисты КамАЗа открыли счет. Поклонники КамАЗа увидели в деле двух новичков команды — Алимжана Рафикова и Сергея Ильина, в прошлом сезоне выступавших в «Зените» (Санкт-Петербург). Дебютанты пришли, что называется, ко двору. Рафиков персонально играл против лучшего бомбардира «Уралмаша» Матвеева и с заданием справился. К тому же нападающий «Уралмаша» облегчил Рафикову задачу: в середине второго тайма судья удалил Матвеева за отмашку рукой по лицу соперника, и теперь, похоже, Матвееву придется «отдохнуть» на старте чемпионата несколько игр.

Понравилась серьезность ав-  
тозаводцев. Они понимали, что  
если в первой лиге их преиму-  
щество в два гола снимало  
сомнения об окончательной  
победе команды, то в высшей  
лиге расслабляться нельзя до  
последних секунд. Лишь после

**СОСТАВЫ КОМАНД  
ВЫСШАЯ ЛИГА  
«СПАРТАК»  
(Москва)**

Начальник команды Н. П. Старостин. Главный тренер О. И. Романцев. Тренеры: В. Е. Зернов, В. И. Покровский, А. Ф. Тарханов.

Вратари: А. Сергеев (1966),  
Г. Стауче (1969), С. Черчесов  
(1963), В. Чижов (1975).

Защитники: Д. Ананко (1973), А. Вондарь (1967), Д. Градиленко (1969), А. Иванов (1967), А. Липко (1975), Р. Мамедов (1972), Ю. Никифоров (1970), А. Семенов (1975), Д. Хлестов (1971).

род). 1:2 (0:2). Стадион «Локомотив». 13 марта. Пасмурно. 0 градусов. 7 000 зрителей.

Судьи А. Мальяров, С. Анохин, А. Гарт (все — Москва).

«Спартак»: Халов, Газданов (Пагаев, 46), Денисов, Яновский, Джисоев, Алчагиров (Коновалов, 69), Костин, Мархель, Исаев (Качмазов, 46), Сулейманов, Сапрыкин.

**«Локомотив»:** Шанталосов, Казаков, Кураев, Рагулин, Кузьмин, Масляев, Румянцев, Рыдный, Шукин, Горелов, Голубев (Герасимов, 82).

Голы: Горелов (18), Кураев (25, с пенальти); Мархель (57, с пенальти).

Предупреждены  
Кузьмин, Масляев.

И второй «домашний» миссия владикавказскому «Спартаку» пришлось проводить на чужом поле. Но на сей раз не в Кисловодске, а в Минеральных Водах. Как мрачно заметил один из руководителей «Спартака», эта «беготня по чужим огородам до добра не доведет».

Огорченные донельзя проигрывшем «Асмарала», его спонсоры решили наказать «обидчика» и попросту не дали воз-

-по ходу игр

# С МЕСТА В КАРЬЕР

третьего гола Виктора Панченко футболисты КамАЗа позволили себе несколько сбавить обороты.

**«Ростсельмаш» — «Динамо»**  
М — 1:1. За четыре дня, прошедшие после стартового матча хозяев с московскими спартаковцами, поле на стадионе «Ростсельмаш», естественно, не улучшилось, сообщает наш общественный корреспондент Б. Хачатрян. Тяжелые условия вновь осложнили игру, и тем не менее смотрелась она с большим интересом. В первом тайме успеха добились гости — за пять минут до перерыва защитники «Ростсельмаша» попытались создать искусственное положение «вне игры», но просчитались, и в результате Симутенков хладнокровно поразил цель. Тренеры хозяев тут же поменяли Филиппова, допустившего просчет, однако не эта замена спасла ростовчан от поражения. Палочкой-выручалочкой оказался Тихонов, появившийся на поле только во втором тайме. Перед тем как направить мяч в ворота, он обыграл сначала защитника Склярова, а затем и вратаря Клейменова.

«Динамо» Ст — «Спартак» М — 0:2. Метель и заснеженное поле полностью лишили москвичей их главного оружия — отточенной техники и игры в одно касание на ограниченном пространстве. Осечка в Ростове, впрочем, заставила спартаковцев искать другие пути для взятия ворот. Нельзя сказать, что мячи, забитые ими в Ставрополе, стали плодом каких-то неожиданных решений. Скорее, свиде-

тельствует наш корреспондент В. Попов, это был результат настойчивости, желания бороться до конца в каждом игровом эпизоде, умение выжать максимум пользы из любой голевой ситуации. Хоть ставропольский болельщик и не увидел всего, на что способен чемпион, но практику игры на заснеженном поле перед ответным матчем с «Фейеноордом» спартаковцы получили хорошую. Это подтвердил и их главный тренер О. Романцев.

«Жемчужина» — «Асмарал» — 0:0. Очевидное игровое преимущество сочинцев, с первых минут принявших атаковать ворота гостей, никак не отразилось на табло, констатирует наш корреспондент В. Анфиногенов. Насыщенная оборона «Асмарала» не раз давала трещину, это верно. Но в решающий момент атакующим не доставало точности и, пожалуй, везения. После удара Гогричiani защитники столичной команды буквально вынесли мяч с линии ворот, выгоднейшие моменты не использовались Подружко, Ледовских...

Хозяева были в шаге от желанной победы, когда москвичи недозванным приемом остановили в штрафной Игнатьева. Был назначен пенальти. Бил Гогричани, признанный снайпер «Жемчужины», бил точно в угол, но слабовато, и голкипер Шиянов угадал направление удара. «Асмарал» надо признать, не смотрелся. Команда действовала с явным акцентом на оборону, весьма жестко, не скрывая своих намерений любой ценой заработать очко. Ей это удалось, и

## ОНИ ВЫШЛИ НА ПОЛЕ

**Защитники:** А. Алчагиро (1966), С. Газданов (1969), Г. Де нисов (1960), И. Джигоев (1969), А. Пагаев (1971), А. Сосницкий (1962).

**Полузащитники:** М. Дзоблаев (1960), Ш. Исаев (1964), И. Качмазов (1968), А. Костин (1969), Р. Мелешко (1971), Н. Сулейманов (1975), К. Бигчиев (1978).

Нападающие: В. Коновало (1973), М. Мархель (1966), Е. Спрышкин (1970), Р. Суанов (1975)  
«ДИНАМО»

Нападающие: И. Гаврилин (1971), Ю. Гудименко (1966), В. Елсуков (1973), Е. Кирьяков (1974), Н. Ковардаев (1970), С. Некрасов (1973), А. Савченко (1975), И. Симутешков (1973), Ю. Тишков (1971), Д. Черышев (1969).

**«ЛОКОМОТИВ»**  
(Москва)  
Президент клуба В. Н. Филатов, Главный тренер Ю. П. Семин, Начальник команды В. П. Коротков, Тренеры Ф. С. Нови-

рожности спя-  
рой раз выйт  
поводске. В  
така вышел з  
ном» составе  
водске. Одна  
маленькая  
Фортуны не  
тозьев не по  
часть времен  
на половине  
родцы довол  
дали дуэли  
повести же  
ционную игр

ценной трех  
«Локомотив» —  
Советов» —  
ного матча  
«Крылья С  
наш корре  
кин, сделали  
в составе.  
пошли на п  
этот раз гос  
на уверенн  
первый взг  
территориал  
во, но изв.  
лезное для  
не мог. В  
выделялись  
Смирнов,  
держки от  
получали, а  
защита гос  
легко отво  
их ворот.  
«Крыльщи  
дине втор  
два подря  
у ворот  
упустили  
казалось, ч  
шится нул  
ный прохо  
чев, после  
навесная  
штрафной  
матч в к  
ловой при  
тиву».

**ТАБЛИЦА**  
**Положения**

Динамо М  
Океан  
Ростсельм  
Локомотив  
ЦСКА  
КАМАЗ  
Спартак  
Торпедо  
Спартак  
Локомотив  
Жемчужина  
Луч  
Текстиль  
Ротор  
Асмарал  
Уралмаш  
Динамо  
Крылья

КО, Н. Н.

Вратар  
В. Шант  
(1971).  
Защит  
С. Рагул  
стов (186  
Полуза  
(1972).  
Давыдов  
В. Каза  
(1972).  
Павел (1  
А. Осип  
(1981).  
Метов (



# Чужим огородам

Возможности спартаковцам во второй раз выйти на поле в Кисловодске. В Минводах «Спартак» вышел в том же «победном» составе, что и в Кисловодске. Однако на этот раз фортуна не помогла. Игра у хозяев не пошла, хотя большую часть времени они проводили на половине гостей. Нижегородцы довольно легко выигрывали дуэли на втором этаже, повести же быструю комбинационную игру, столь привыч-

ную для спартаковцев, владикавказской команде помешало раскисшее поле: его после снегопадов так и не удалось привести в божеский вид. В одной из редких контратак именно состояние поля — мяч застрял в луже перед штрафной «Спартака» — помогло нижегородцам открыть счет. Еще одну атаку гостей недозаполненным приемом прервал Алчагиров, и судья назначил пенальти, который четко исполнил Куряев.

Во втором тайме «Спартак» по-прежнему владел инициативой, но все его тактические замыслы довольно легко расстраивала оборона соперника. В конце концов после прохода по левому флангу Мархель был сбит в штрафной площади «Локомотива». Пострадавший сам ударом с 11-метровой отметки забил в ворота «Спартака», еще более оживилась, они сумели создать немало опасных моментов у ворот Шанталосова, но так и не смогли свести матч к ничьей.

А. НЕСТЕРЕНКО.



## У ФУТБОЛЬНОГО ГЛОБУСА

### ИТАЛИЯ

«Милан» и «Интер» сыграли вничью. Для клуба Игоря Шалимова это уже шестой матч подряд, в котором он делит очки с соперниками.

23-й тур. «Лацио» — «Милан» — 2:2 (Гайскойи 38, Бергоди 86; Папен 9, Винтер 37 — автогол), «Интер» — «Рома» — 1:1 (Баттистини 45; Каниджа 66), «Торино» — «Аталанта» — 1:1 (Агилера 45; Кодиспоти 64), «Айкона» — «Парма» — 1:1 (Сольяно 38; Мелли 85), «Брешиа» — «Ювентус» — 2:0 (Радуччо 22, Росси 70), «Кальяри» — «Сампдория» — 0:2 (Манчини 24, 70), «Фиорентина» — «Пескара» — 2:0 (Эфенберг 50, Батистута 54), «Наполи» — «Удинезе» — 3:0 (Феррара 45, Полиано 56, Фонсека 71), «Дженоа» — «Фоджа» — 0:0.

Бомбардиры: 19 — Бальбо («Удинезе»), Синьори («Лацио»), 14 — Манчини («Сампдория»), Фонсека («Наполи»).

#### И В Н П М О

Милан	23	17	6	0	53	—19	40
Интер	23	10	9	4	38	—29	29
Торино	23	8	11	4	27	—18	27
Лацио	23	9	8	6	45	—35	26
Аталанта	23	10	6	7	28	—29	26
Ювентус	23	9	7	7	39	—32	25
Сампдория	23	9	7	7	37	—34	25
Парма	23	9	6	8	26	—26	24
Кальяри	23	9	6	8	22	—23	24
Рома	23	7	9	7	27	—23	23
Наполи	23	8	5	10	35	—34	21
Фиорентина	23	6	8	9	36	—38	20
Удинезе	23	8	4	11	32	—35	20
Фоджа	23	6	8	9	25	—36	20
Брешиа	23	6	7	10	20	—28	19
Дженоа	23	4	10	9	28	—42	18
Айкона	23	5	5	13	31	—48	15
Пескара	23	4	4	15	30	—50	12

### ИСПАНИЯ

5 очков в последних 3 играх потеряла «Ла Корунья» и значительно поотстала от лидеров.

26-й тур. «Барселона» — «Ла Корунья» — 3:0 (Гойкозеча 26, Амор 43, Куман 57-п), «Реал» — «Логроньес» — 2:2 (Бутрагеньс 78, Эснайдер 88; Абадиа 61-п, 90), «Райо Вальекано» — «Овьедо» — 2:2 (Мигель 51, Польстер 54; Ривас 39, Аварса 53 — автогол), «Сельта» — «Кадис» — 1:0 (Раткович 86), «Севилья» — «Эспаньол» — 1:1 (Мартагон 45; Эскайч 37), «Осасуна» — «Сарагоса» — 1:0 (Ангелов 84), «Реал-Сосьедад» — «Атлетик» — 1:0 (Алкса 19), «Бургос» — «Альбасете» — 0:0, «Спортинг» — «Атлетико» — 2:1 (Хуанеле 62, Кристиансен 86; Лукич 84), «Тенерифе» — «Валенсия» — 0:0, «Овьедо» — «Кадис» (матч 24-го тура) — 2:1 (Карлос 5, 45; Олива 21-п).

Бомбардиры: 21 — Бабето

## БЕР

корреспондент... желаний... в каждом... из любой... Хотя ставро... и не уви... что способен... стику игры... «Фейеноор... получили... твердил и их... О. Романцев... «Асмарал»... троевое пре... с первых... атакующим... как не эстра... констатирует... В. Анфино... оборона... раз давала... Но в ре... атакующим... сти и, пожа... удара Го... столичной... вынесли... выгоды... использова... вских... да от же... да москви... приемом... рной Игна... пенальти... признанный... ны», бил... абовато, и... гадал на... «Асмарал»,... смотрелся... с явным... у, весьма... своих на... й зарабо... алось, но

**РОСТОВ**  
«Ростсельмаш» (Ростов-на-Дону) — «Динамо» (Москва). 1:1 (0:1). Стадион «Ростсельмаш». 12 марта. Солнечно. 3 градуса мороза. 10 500 зрителей.

Судьи Н. Левников, С. Кудрявцев, С. Лапочкин (все — Санкт-Петербург).

«Ростсельмаш»: Крюков, По-сылаев, Боровской, Ковтун, Дядюк, Филиппов (Михайлов, 40), Луговкин, Санько, Степушкин, Середа (Тихонов, 46), Балахнин.

«Динамо»: Клейменов, Тимофеев, Силаров, Царев, Калитвинцев, Варламов, Тедеев, Оганесян, Черышев, Тишков, Симутенков.

Голы: Симутенков (44), Тихонов (59).

Предупреждены: Ковтун, Оганесян.

**СТАВРОПОЛЬ**  
«Динамо» (Ставрополь) — «Спартак» (Москва). 0:2 (0:0). Стадион «Динамо». 12 марта. 5 градусов мороза. 7000 зрителей.

Судьи В. Ярыгин, А. Комаров, И. Новокшонов (все — Волгоград).

«Динамо»: Победенный, Минбаев, Горбачев, Папкин, Богачев, Матвиенко, Осипян, Батынков, Маслов, Спандерашвили, Груничев.

«Спартак»: Черчесов, Хлестов, Иванов, Гашкин, Бондарь, Ледяхов, Оношко, Карпин (Писарев, 79), Пятницкий, Черенков, Радченко.

Голы: Карпин (62), Пятницкий (73).

**МОСКВА**  
«Локомотив» (Москва) — «Крылья Советов» (Самара). 1:0 (0:0). Манеж «Динамо». 13 марта. 800 зрителей.

Судьи Т. Безубяк, С. Чернов, С. Германчук (все — Санкт-Петербург).

«Локомотив»: Опчичников, Саматов, Дроздов, Подпалый, Сабитов, Батуренко (Марьянчик, 69), Косолапов, Аленичев, Гарин, Смирнов (Бут, 46), Мухамадиев.

## АРИФМЕТИКА ТУРА

\* 56 800 зрителей (на 600 человек больше, чем в 1-м туре) побывали на восьми матчах 2-го тура чемпионата России (высшая лига). Всего 16 игр первенства посетили 113 000 любителей футбола. Средняя посещаемость составляет 7063 человека на матче. Год назад после двух туров цифра посещаемости равнялась 161 200.

\* Забито 12 мячей (в первом туре — 17). Хозяева и гости отличились по 6 раз. В двух турах взятие ворот финсировалось 29 раз, в среднем по 1,81 гола за игру. В прошлом чемпионате в двух турах футболисты забивали 36 мячей в 17 матчах (2,18).

\* Хозяева и гости поделили очки в 11 из 16 матчей.

\* 12 мячей забивали 12 игроков, т. е. ни одному из них не удалось сделать дубль (в первом туре было два). Мархель («Спартак» В) отличился по разу в первом и во втором туре. Он вместе с Иваном (ЦСКА) и Балахниным («Ростсельмаш») лидирует в споре снайперов, имея на счету по 2 забитых мяча.

\* Назначено три пенальти (в прошлом туре — 1). Вновь один футболист (Гогричани) промахнулся. Из четырех 11-метровых в чемпионате не забиты два.

\* 14 футболистов (в 1-м туре — 17) получили предупреждение. Год назад после двух туров

но, Н. И. Козин, В. В. Овчинников.  
Вратари: А. Малисов (1967), В. Шанталосов (1966), А. Щукин (1971).  
Защитники: Г. Масляев (1958), С. Рагулин (1967), С. Феоктистов (1965).  
Полузащитники: Р. Абдулов (1972), А. Герасимов (1973), М. Давыдов (1972), А. Егоров (1972), В. Назаров (1970), В. Киреев (1972), С. Кузьмин (1967), В. Кузнецов (1969), А. Лебедев (1963), А. Осолков (1973), М. Павлов (1961), В. Савельев (1962), А. Шестов (1973).  
Нападающие: Н. Горелов (1969), О. Рыжов (1967), В. Филиппов (1968), В. Кирьяков (1970), С. Савченко (1973), В. Черышев (1973), Ф. Фила... П. Се... В. П... Нови...



В прошлом сезоне «Ростсельмаш» лидирует в споре снайперов имея на счету по 2 забитых мяча.

\* Назначено три пенальти (в прошлом туре — 1). Вновь один футболист (Горичкини) промахнулся. Из четырех игроков в чемпионате по битью два.

\* 14 футболистов (в 1-м туре — 17) получили предупреждение. Год назад после двух туров провинившихся было 28. Есть уже и один игрок, у которого на счету две желтые карточки. Это защитник московского «Локомотива» Сабитов который, к слову, в прошлом чемпионате наказывался желтыми карточками 5 раз. Вновь есть и удаленный. Красная карточка была показана Матвееву («Уралмаш»).

**ЗАЧЕТНАЯ КНИЖКА**

Приводим оценки, полученные главными арбитрами в матчах 2-го тура чемпионата России (высшая лига). «Луч» — «Ротор» — В. Филиппов — 8,6. «Океан» — Текстильщик» — Ю. Хлопотнов — 8,9. «Динамо» Ст — «Спартак» М — В. Ярыгин — 9,0. «Ростсельмаш» — «Дynamo» М — Н. Левников — 9,0. «Спартак» В — «Локомотив» ИИ — А. Малеров — 8,3. «Жемчужина» — «Асмарал» — А. Сакин — 7,0. «Локомотив» М — «Крылья Советов» — Т. Безубяк — 8,0. КамАЗ — «Уралмаш» — А. Булагосский — 8,0.

«Атлетика» — 1:0 (Арикса 19), «Бургос» — «Альбасете» — 0:0, «Спортинг» — «Атлетико» — 2:1 (Хуанела 62, Кристиансен 84; Лукич 84), «Тенерифе» — «Валенсиа» — 0:0, «Осасуна» — «Мадрид» (матч 24 го тура) — 2:1 (Карлос 5, 45; Олива 21-й).

**Бомбардиры:** 21 — Бебето («Ла Корунья»), 18 — Стоичков («Барселона»), 17 — Саморано («Реал»), 14 — Польстер («Райо Валлекано»).

	И	В	Н	П	М	О
Барселона	26	16	8	2	64—24	40
Реал	26	17	5	4	50—21	39
Ла Корунья	26	15	7	4	48—22	37
Валенсиа	26	11	9	6	36—22	31
Тенерифе	26	10	11	5	41—30	31
Атлетико	25	11	7	7	38—30	29
Севиля	26	11	7	8	34—32	29
Атлетик	26	12	3	11	35—35	27
Сарагоса	26	9	9	8	27—32	27
Эспаньол	26	8	10	8	33—33	28
Райо						
Валлекано	26	7	11	8	31—33	25
Сельта	26	8	9	9	17—20	25
Осасуна	26	8	8	11	31—29	24
Реал-						
Сосьедад	26	10	4	12	32—43	24
Спортинг	26	7	9	10	26—40	23

24-й тур. «Фейеноорд»—«Эйндховен»—1:1. (Горре 90; Рамарио 10). Набрал по 36 очков обе команды лидируют в чемпионате, но «Эйндховен» стоит выше в таблице по лучшей результативности мячей и имеет к тому же игру в запасе.



# КОМАНДА КЭМБЕЛЛА ДИВИЗИОН «НОРРИС»

Победу чикагцам принес точный бросок Мишеля Гуле на 40 минуте дополнительного времени. Интересно, что это была их первая победа в 14 «сериях» нынешнего первенства. Внес вклад в победу «Детройта» двумя передачами Сергей Федоров. «Торонто» продолжил свою беспроигрышную серию из 9 домашних игр, из них 8 побед. Это самая длинная серия с 1973—1974 года. Николай Борщевский и Дмитрий Миронов сделали по передаче. Дэйв Андрейчук забросил свою 46-ю шайбу и 17-ю в 17 играх после перехода из «Буффало». Очень нужные победы одержал «Сент-Луис», вплотную подобранный к «Миннесоте». «Блюз» выиграл 3 игры подряд и 7-ю в последних 8 матчах. Бретт Халл забросил 47-ю шайбу. «Северные звезды» не выигрывают 11 встреч из 15 последних.

	И	В	Н	П	Ш	О
Чикаго	70	38	10	22	238	194 86
Детройт	72	37	9	26	307	244 83
Торонто	69	36	9	24	243	200 81
Миннесота	71	33	9	29	241	246 75
Сент-Луис	71	33	8	30	242	238 74
Тампа-Бей	69	21	5	43	205	261 47

## ДИВИЗИОН «СМАЙТ»

По передаче сделали у «Ванкувера» Павел Буре и Анатолий Семенов. «Канакс» обеспечил себе место в плей-офф. Он выиграл все 6 игр сезона у «Виннипега». «Калгари» не проигрывает 9 подряд домашних игр. Передача на счету Сергея Макарова. Вернулся в состав «Виннипега» после месячного перерыва Алексей Жамнов. И сделал передачу Теому Селянне, который забросил свою уже 81-ю шайбу. Он стал 15-м игроком в истории НХЛ и первым новичком, добившимся этого показателя. При этом Теому побил рекорд по голам Майка Босты, в результате чего был удостоен рукопожатий от комиссионера лиги Гари Беттмана и президента Ассоциации игроков НХЛ Боба Гуденоу перед игрой с «Ванкувером». На счету Селянне 104 очка, и лишь 5 очков не хватало до рекорда НХЛ среди новичков, принадлежащего Петеру Штястны. Удачно сыграл против своих бывших партнеров Игорь Кравчук («Эдмонтон»), сделавший три передачи. Его клуб также выиграл у «Нью-Джерси» в своем «Нордланде Колизеуме» впервые с 3 февраля 1988 года.

	И	В	Н	П	Ш	О
Ванкувер	70	38	9	23	292	222 85
Калгари	70	36	10	24	274	240 82
Виннипег	70	31	6	33	258	288 68
Лос-Анджелес	68	30	7	31	272	285 67
Эдмонтон	71	24	8	39	206	277 58
Сан-Хосе	70	10	2	58	188	341 22

AO «АИ СИСТЕМА»

предлагает

Бронежилеты "Визит-М" скрытого ношения

Прибор для определения подлинности банкнот

Ответственное хранение грузов

(095) 925-05-80

(095) 477-14-48

(095) 477-14-48

Начальник команды О. И. ростин. Главный тренер В. Е. Зер Романцев. Тренеры: В. Е. Зер Романцев, В. И. Покровский, А. Ф. Тарханов. Вратари: А. Сергеев (1988), Г. Стауче (1988), С. Черчесов (1983), В. Чижов (1975). Защитники: Д. Ананко (1973), А. Бондарь (1967), Д. Градильев (1969), А. Иванов (1987), А. Липко (1975), Р. Мамедов (1972), Ю. Никифоров (1970), А. Семёнов (1975), Д. Хлестов (1971), А. Чернышов (1988), С. Чудин (1973). Полузащитники: В. Вакшеев (1970), М. Бесчастных (1989), Гашкин (1970), В. Карпин (1989), И. Ледахов (1988), В. Оношко (1989), Д. Попов (1987), А. Пятницкий (1967), М. Рекуц (1975), И. Цымбаларь (1989), Ф. Черенков (1959). Нападающие: В. Бесчастных (1974), К. Веселовский (1974), А. Коновалов (1974), С. Крестов (1972), Н. Писарев (1988), Д. Радченко (1970), А. Тихонов (1970), Е. Тихонов (1976). «СПАРТАК» (Владикавказ) Начальник команды Б. Х. Битаров. Главный тренер А. В. Новиков. Тренеры: Р. С. Хадарцев, А. Г. Яновский. Вратари: З. Хапов (1984), Р. Хубецов (1973).

Полузащитники: М. Даоблаев (1986), Ш. Исаев (1984), И. Камазов (1988), А. Костин (1989), Р. Мелешко (1971), Н. Свлейманов (1985), И. Яновский (1974). Нападающие: В. Коновалов (1973), М. Мархель (1988), Е. Сапрыкин (1970), Р. Суанов (1975). «ДИНАМО» (Москва) Президент клуба Н. А. Толстых. Главный тренер В. Г. Газзаев. Начальник команды С. Н. Никулин. Тренеры: А. С. Голодец, Н. П. Гонтарь, Н. И. Латыш. Вратари: В. Дусманов (1973), В. Клейменов (1965), А. Сметанин (1969). Защитники: А. Воронкин (1971), И. Варламов (1971), Е. Долгов (1989), И. Еськов (1974), М. Лаюшкин (1972), В. Леонченко (1972), С. Оганесян (1988), А. Селезов (1971), И. Силаров (1988), Е. Смертин (1989), С. Тимофеев (1985), В. Царев (1971). Полузащитники: С. Деркач (1988), В. Зольников (1974), Ю. Калитвинцев (1988), В. Костюк (1972), Б. Тедеев (1989), О. Тетрадзе (1989), А. Филиппов (1973).

Полузащитники: М. Даоблаев (1986), Ш. Исаев (1984), И. Камазов (1988), А. Костин (1989), Р. Мелешко (1971), Н. Свлейманов (1985), И. Яновский (1974). Нападающие: В. Коновалов (1973), М. Мархель (1988), Е. Сапрыкин (1970), Р. Суанов (1975). «ДИНАМО» (Москва) Президент клуба Н. А. Толстых. Главный тренер В. Г. Газзаев. Начальник команды С. Н. Никулин. Тренеры: А. С. Голодец, Н. П. Гонтарь, Н. И. Латыш. Вратари: В. Дусманов (1973), В. Клейменов (1965), А. Сметанин (1969). Защитники: А. Воронкин (1971), И. Варламов (1971), Е. Долгов (1989), И. Еськов (1974), М. Лаюшкин (1972), В. Леонченко (1972), С. Оганесян (1988), А. Селезов (1971), И. Силаров (1988), Е. Смертин (1989), С. Тимофеев (1985), В. Царев (1971). Полузащитники: С. Деркач (1988), В. Зольников (1974), Ю. Калитвинцев (1988), В. Костюк (1972), Б. Тедеев (1989), О. Тетрадзе (1989), А. Филиппов (1973).

Вот и все. Для юниорской сборной России чемпионат мира в Австралии закончился поздним субботним вечером, 13 марта. Четвертьфинальный матч на футбольном стадионе Сиднея она проиграла команде Ганы — 0:3.

О злоключениях, преследовавших нашу команду до и во время турнира, — травмах, болезнях, дисквалификациях, не явке ведущего игрока — сказано было достаточно. Не буду повторяться. Так вот, с учетом этих и других обстоятельств место в восьмерке сильнейших юниорских сборных мира (Европу, кстати, в четвертьфиналах представляли только Россия и Англия) — отнюдь не лучший вариант. Вряд ли стоит сейчас по горячим следам,

устраивать экзекуцию футболистам и тренерам, тем более что у сборной этого возраста — теперь в качестве олимпийской команды — будет шанс себя реабилитировать. Как бы там ни было, Александр Пискарев и помогавший ему последние полгода Евгений Кучеровский создали команду, имеющую, что называется, свое лицо. Уже немало. Состав сборной России в матче с командой Ганы выглядел так: Александров, Боков, Магомедов, Ананко, Мурашов, Осолков, Зазулин, Чудин, Клюев, Савченко, Петров. Отсутствовал дисквалифицированный

Каратаев, с травмами, на обзавоющих уколах, играли Александров и Боков (оба, кстати, и в этом матче, и на турнире в целом были одними из лучших в нашей команде), вышел на поле и долго болевший Осолков. Именно ему была поручена персональная опека лидера ганцев Лемпти. И Лемпти не забил. Забили другие. Первый тайм, в котором наша команда, лишив соперника оперативного простора, не раз срывала аплодисменты зрителей, радуя глаз четким розыгрышем мяча, прошел в абсолютной равной борьбе. Казалось бы, надо и дальше про-

должать нет, забить враг хос юниоры встречи ва-банк. Г в конечи выдержаж темпа: п жду лини защиты, возможн чать и об После листы не ко голев годной п переклад чили мин

## И СУДЬИ ОШИБАЮТСЯ...

«Динамо» (Киев) — «Черноморец» (Одесса). 1:0 (1:0). Киев. Республиканский стадион. 14 марта. Ясно. 2 градуса. 9 500 зрителей. Судьи В. Авдыш, К. Панчик, В. Туховский (все — Симферополь). «Динамо»: Кутепов, Лужный, Пономаренко, Вессмертний, Шматоваленко, Ковалец (Завьялов, 89), Мизин, Грицына, Топчиев, Леоненко (Ребров, 83), Сукиасян (Шнапенко, 48). «Черноморец»: Суслов, Еремеев (Бондарчук, 70), Бондаренко, Вукель, Скиш, Парфенов (А. Никифоров, 80), Лебедь, Яблонский (Воронезский, 48), Кошелюк, Сак, Гусев. Гол: Леоненко (9, с пенальти). Предупреждены Лужный и Бондаренко. В прошедшее воскресенье мы увидели на поле Республиканского стадиона трех дебютантов в динамовской синей желтой форме: Виталия Пономаренко, Андрея Завьялова, (оба до недавнего времени выступали за команду «Динамо-2») и Дмитрия Топчиева. Последний совсем недавно переехал в столицу республики из Львова. Против упомянутого перехода руководители «Карпат» возражали категорически. Затем, сменяя гнев на милость, решили уступить

молодого игрока. Не бесплатно, разумеется. Сделка «потянула» на 28 миллионов карбованцев. Тренеры «Черноморца» рискнули кинуть в бой всех новобранцев, оставив на скамейке лишь Виталия Парахневича. Эксперименты Виктора Прокопенко на старте второго круга вполне объяснимы. В межсезонье одесситам так и не удалось наиграть состав. В Венгрии была дождливая погода. В Турции на климат было грех жаловаться, да вот беда, в Стамбул украинская команда прибыла в канун одного из многочисленных религиозных праздников. Так что достойных спарринг-партнеров не нашлось. И лишь в Николаеве на предсезонном мини-турнире удалось помериться силами с командами высокого класса. В целом воскресный матч оказался с одесситами ничем особым не отличался. Разве что не слишком объективным судейством, заставившим вновь засомневаться в высоком уровне подготовки представителей ведомства, возглавляе-

мого известным в прошлом арбитром Константином Вихровым. Крымский судья Валерий Авдыш сперва на ровном месте придумал пенальти в ворота Олега Суслова (форвард киевлян Виктор Леоненко, окруженный соперниками в штрафной, попросту поскользнулся на подмерзшем газоне). «Пострадавший» свой шанс не упустил. А ровно через десять минут арбитр «не заметил», как защитники «Черноморца» ловко и умело «уложили» в своей штрафной Топчиева. Как говорится, удивительное рядом. Д. ИЛЬЧЕНКО.

ТАБЛИЦА РОЗЫГРЫША

Положение на 16 марта

	И	В	Н	П	Ш	О
«Днепр»	16	10	4	2	29	11 24
«Шахтер»	16	8	6	2	25	11 22
«Динамо»	16	8	6	2	20	8 22
«Буковина»	16	7	4	5	18	8 18
«Металлист»	16	7	4	5	24	18 18
«Черноморец»	16	7	3	6	21	21 17
«Таврия»	16	7	3	6	10	17 17
«Металлург»	16	6	5	5	21	18 17
«Карпаты»	16	6	5	5	20	20 16
«Волынь»	16	6	3	7	19	27 16
«Крибзас»	16	6	4	7	16	21 14
«Торпедо»	16	4	4	8	10	19 12
«Норест»	16	4	3	9	18	25 11
«Заря»	16	4	3	9	11	27 11
МАЛС»	16	3	5	8	8	12 11
«Нипа»	16	3	5	8	9	24 11
«Кремень»	16	3	5	8	9	24 11

тур с 16 мало того — ных камм манд еще многочисл клубах связи с п внях игре комая по веснам з можно осенью, дарь игр перестро процесс не начин готовност Пожалу «Динамо» ми, не ст ре, а про за его на также тер нуждали ных воро



ТЕЛЕВЫБОР

## Если бы телевизор включали мы...

...То посмотрели бы вот что (в цифрах — программа и время по Москве, которое можно перевести на свой часовой пояс):

17 МАРТА, СРЕДА  
КИНОСЕАНСЫ

Просто Мария (Мексина). 1, 9.45; 19.00.  
Санта-Барбара. 143 серия — Р., 12.05; 144 серия — 19.05.  
Испытатели. 1, 12.20.  
Махеча Саманишвили, РУ., 12.30.  
Будь что будет. 1 серия. 1, 13.30.  
Комедия ошибок. ТВ-6 Москва. 19.30.  
Узнии Зенды. ТВ-6 Москва. 21.30.  
«Мотор!» Леифильм показывает. 4, 22.10.

МУЛЬТИКИ И ДРУГИЕ  
ДЕТСКИЕ ПЕРЕДАЧИ

Немецкий язык для детей. РУ., 9.00.  
Суперкинг. 38 серия. РУ., 9.20.  
Мультфильмы. 1, 9.20.  
Доктор Айболит. 5 и 6 серии. 1, 16.15.  
Летающий дом. 5 серия. 1, 16.55.  
Праздник каждый день. Р., 20.25.  
Спокойной ночи, малыши! 1, 20.40.

СПОРТ

Футбол. Лига чемпионов. «Милан» (Италия) — «Порто» (Португалия). Трансляция из Италии. 1, 22.20.  
Футбол. 1/4 финала Кубка обладателей кубков. «Спартак» (Москва) — «Фейеноорд» (Роттердам). Р., 20.35.  
Футбол. Лига чемпионов. 1, 0.40.

А ТАКЖЕ

«А дальше — океан». Док. фильм. 1, 10.35.  
Шаги навстречу. 1, 17.25.  
Технодром. 1, 17.30.  
Красный квадрат. 1, 18.25.  
Ю. К. Борисова в интерьере театра. 1, 21.40.  
«Узоры». Музыкальный видеофильм. Р., 18.40.  
Непознанная Вселенная. РУ., 16.30.

18 МАРТА, ЧЕТВЕРГ

КИНОСЕАНСЫ

Просто Мария. 1, 9.35; 19.05.  
Санта-Барбара. 144 серия — Р., 12.00; 145 серия — 20.25.  
Будь что будет. 2 серия. 1, 13.55.  
Комедия ошибок. 2 серия. ТВ-6 Москва. 19.30.  
Рекламные агенты. ТВ-6 Москва. 21.30.  
Весна. 1, 22.10.

МУЛЬТИКИ И ДРУГИЕ  
ДЕТСКИЕ ПЕРЕДАЧИ

Детский час (с уроком французского языка). РУ., 9.00.  
Мультфильм. 1, 9.20.  
До 16 и старше. 1, 11.10; 17.20.  
Доктор Айболит. 7 серия. 1, 16.15.  
Колодец. Р., 16.55.  
Праздник каждый день. Р., 19.45.  
Спокойной ночи, малыши! 1, 20.40.

СПОРТ

Футбол. 1/4 финала Кубка обладателей кубков. «Спартак» (Москва) — «Фейеноорд» (Роттердам). Р., 9.50.  
Футбол. Лига чемпионов. 1, 12.20.  
Хроно. В мире авто- и мотоспорта. Р., 21.15.  
Лотто «Миллион». 1, 21.40.  
Фехтование. Кубок мира. 1, 0.55.

А ТАКЖЕ

В мире животных. 1, 10.30.  
Маснарад-салат. Р., 11.30.  
Телевизионный театр России. А. Николаев — «Бабочка, бабочка...» Р., 14.55.  
«Солстка Большого Леонади Масленникова». Фильм-концерт. 1, 16.25.  
Красный квадрат. 1, 18.25.  
Кипрас Мажейка. Репортажи из «Малой Европы». Р., 19.15.  
Театральный роман. 1, 19.50.  
Хроника Святослава Рихтера. РУ., 20.55.  
Спектакль. 4, 22.10.  
Возможно все. Компьютерная игра с телезрителями. 1, 0.25.  
Михаил Барышников. Фильм 3-й. Р., 0.35.

В розничную продажу в киоски и газета, и еженедельник поступают в ограниченном количестве.

Началась подписка на второе на газету «Советский спорт» и ее приложение «Советский спорт восемь».

Отпечатан и рассылается по киоскам и подписчикам очередной плюс восемь». Представляем одну из в

— Некоторые очень известные люди располагались вон там...

Слесарь провернул ключ в замке и показал дорогу наверх. И вот я стою на башне Берлинского стадиона, где в 1936 году проходили Олимпийские игры. И я, конечно, всматриваюсь в те несколько рядов кресел, где тогда сидели некоторые из «очень известных» лиц — Адольф Гитлер, Йозеф Геббельс...

Бесполезно уже было стоять так долго, но здесь хоть есть что посмотреть, а я и возле рейхсканцелярии так же стоял, замерзая на холодном ветру, а уж там вовсе нет теперь ничего, даже холм разровняли бульдозеры.

Сердцу русскому никогда не будет спокойно в Берлине.

мною тот же путь, вы придете к такому же выводу.

...В Тиргартене, Саде за рекой, где в 45-м году на самом деле бродили звери из соседнего зоопарка, стоит любопытный памятник. Металлический босой Петрарка из XIV века сложил рупором ладони и что-то кричит в сторону Восточного Берлина.

Можно понимать, что Петрарка учит жить восточных немцев, а можно сказать и по-другому — вот, дескать, на Западе его не поняли, так он и взывает к Востоку.

Поставлен был Петрарка, конечно, по первому варианту. Так же сейчас строятся и отношения бывших западных берлинцев с бывшими восточными. С западного берега кричат,

ной библиотеки. Ясно, что это самостроительство. Западный Берлин — это плоды берлинской жизни. Берлин — немецкой поэзии. Стихотворение о чистоте. Немцы прикоснулись к стадионам, к прессе. Они скользнули по программе. Как проинформированный сотрудник, министр, хвату закладывая альбомы...

Наш специальный корреспондент передает из Берлина

# ТАЙНА БЕРЛИНА

Немцы сейчас очень переживают, когда им напоминают, что Игры тридцать шестого года чересчур крепко связаны с именем Гитлера. Считается, что это главное и даже решающее обстоятельство, которое может помешать Берлину получить выдающиеся новые Игры на стыке тысячелетий.

Не все, естественно, разделяют эту мысль. Американцы просто заверили берлинцев, что это были Игры Джесси Оуэнса, а не Адольфа Гитлера.

Нет, думал и я еще в Берлине, господину Самаранчу и всем остальным олимпийским лордам придется сильно поискать аргументы, если они не захотят обручиться с Берлином на 2000 год. И если они все же припрячут от него олимпийские колечки на сентябрьской сессии МОК в Монте-Карло, то вряд ли будут кивать на гитлеризацию прошлой Берлинской Олимпиады.

У Берлина, действительно, уже почти все есть, чтобы победить конкурентов в этой войне городов. Он может поскользнуться только на одной

как надо жить, что строить, что перестраивать.

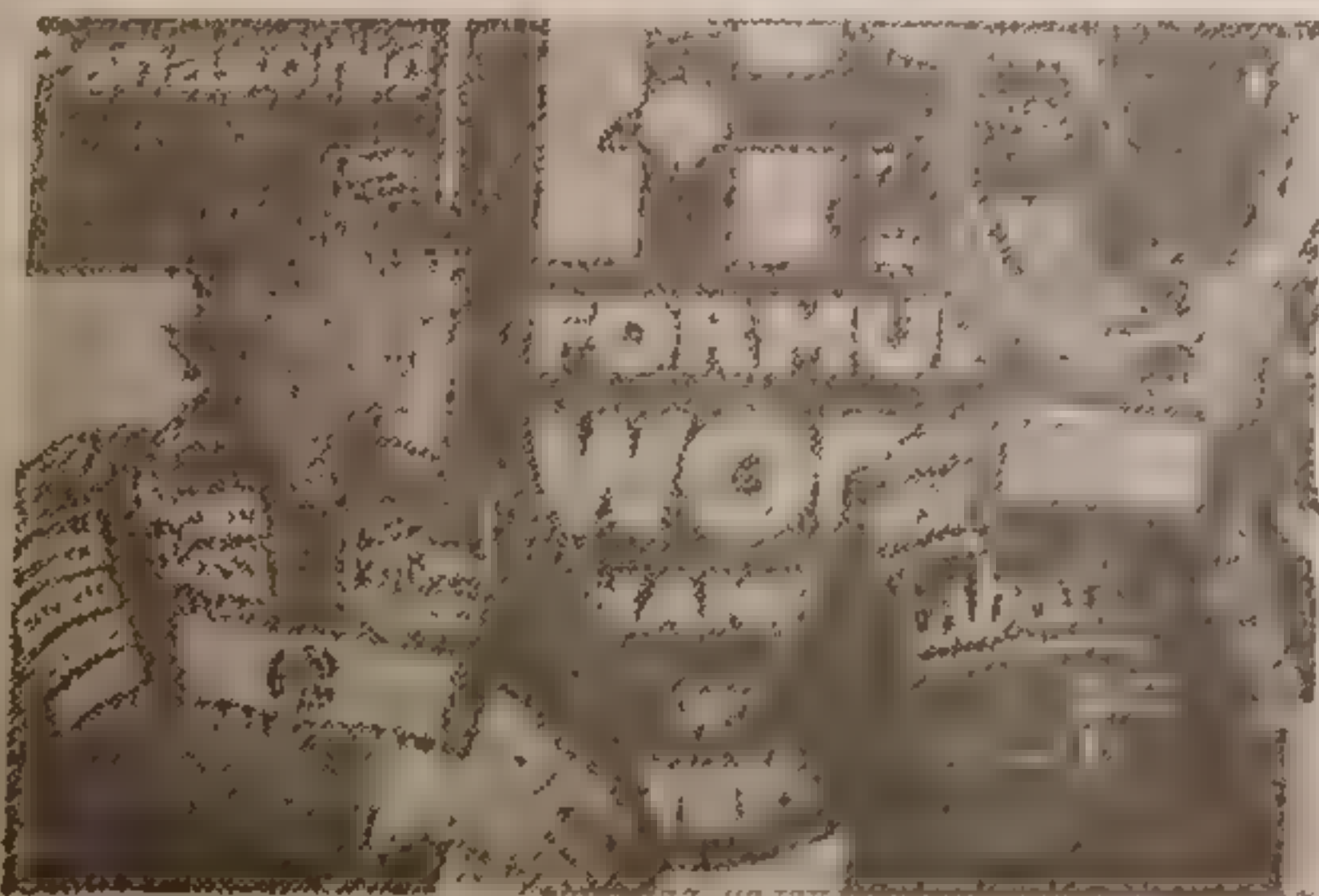
Две части города были со своими стадионами. И в середине 80-х годов была идея провести Олимпийские игры в двух разных Берлинах. От идеи отказался Хонеккер. Тогда под Олимпиаду пошло бы все, что реально стояло по разные стороны Берлинской стены. А теперь западные сооружения пойдут без особой реконструкции, а восточные поголовно будут перестраиваться.

Уже лунным пейзажем стал восточногерманский стадион «Юнге вальте». Многомиллионный проект его перестройки получила скандинавская фирма СИАП. И зал Вернера Зеэбингера, штангиста и единственного коммуниста в германской олимпийской команде 1936 года, будут сносить, а то, что поднимется, уже не будет сохранять старую память. Есть человек — есть проблема, говорит Сталин. А нет зала — нет и проблемы памяти про него.

Но память — это не экономическая категория. И насчет нее можно только судить...

подробности. И можно, что Берлин подает Карло Гинье «Берлин 44», а вид Фридриха зям с пре- журналистами 2000 уже не для Берлина. стью со- ской ком- Великую которой — Олимп- роки сказ- — Если дить, то и чувств- ница... Дух са- щий в случай Говорят, ред реше- консул с- «Мы по- и весель- ши пра-

НА ТРАССАХ  
«ФОРМУЛЫ-1»



Победой француза Алена Проста завершился «Гран-при Южной Африки» — первый старт сезона в «Формуле-1». Бразилец Айртон Сенна финишировал вторым.

Фото Рейтер — ИТАР — ТАСС.

## В кроссовках все же легче...

В минувшее воскресенье на южноафриканской трассе «Кьяла» стартовал очередной, 44 чемпионат мира по автогонкам в классе машин «Формула-1».

Удачно закончились все приключения для двух грандов автоспорта бразильца Айртон Сенны и француза Алена Проста. В самый последний момент Сенна наконец-то решил для себя, что будет выступать в

лидеры в конце финишной прямой, умело применив «слипстрим», который все реже можно увидеть в «Формуле-1».

Сенна сумел сохранить лидерство аж до 23-го круга. Два гонщика, два исполнителя «Формулы-1», на долю которых в сумме приходится шесть чемпионских титулов, сумели так интеллигентно поделить про-



Из пяти рейтинговых поединков два также закончились нокаутами. В категории 66 кг 678-й Юрий Кирилин из Твери (РЛПБ) проиграл Сергею Адамову (Москва, СБР), а москвич Олег Савенков (СБР) —



Зеленый сигнал светофора на долгих двадцать три круга дал отсчет увлекательнейшей борьбе, развеяв некий пессимизм, окружавший нынешний сезон «Гран-при». «Прост» — старт. Прост выключился в гонку лишь четвертым, пропустив вперед Сенну, Шумахера и Хилла. Для последнего, правда, спурт закончился уже на первом повороте, когда его «Уильямс» развернуло на 360 градусов и моментально отбросило едва ли не в самый конец несущейся по трассе пестрой навалькады автомобилей. К чести англичанина, ему удалось-таки удержать машину на трассе, но драгоценные секунды были уже потеряны.

В еще более худшем положении оказались трое: Майкл Андрес, Андреа де Чезарис и Эрик Кома, чьи автомобили просто не смогли стартовать без помощи подоспевших технических комиссаров. Однако и эти проблемы остались позади. Тем временем Сенна каким-то лишь ему одному известным способом умудрялся не только сохранять лидерство на своем «Макларене», но и на несколько секунд оторваться от преследователей. Я говорю «умудрялся» лишь потому, что совсем недавно его автомобиль в сравнении с «Уильямсом» и тем же «Бенеттоном» напоминал реликтовое ящур, чудом дожившего до наших дней.

Всего один круг понадобился для того, чтобы определилась лидирующая тройка, и целых десять, чтобы Шумахер и Прост приблизились к «бунтарю» Сенне. Тут-то все и началось. Бразилец уже не задавал темп в гонке, а невероятно красиво сдерживал рвущихся к победе более мощных «Уильямс» и «Бенеттонов». Первым капитулировал Шумахер, устав отбиваться от Проста. Француз вышел в

лидеры в конце финишной прямой. Умерло парочка «Бенеттонов», который все равно не мог выиграть в «Формуле-1».

Сенна сумел сократить лидерство аж до 23-го круга. Два гонщика, два исполнителя «Формулы-1», на долю которых в сумме приходится шесть чемпионских титулов, сумели-таки интеллигентно поделить просторство, не доведя дикое шоу, ставшее украшением всей гонки, до аварии. Айртон пропустил Проста, а чуть позже, выйдя на внешнюю сторону трассы, пропустил вперед Шумахера. Бразилец рассчитывал паравым заехать в боксы для замены резины, но недавний новичок Шумахер, совершающий с каждой гонкой, въезжая в боксы одновременно (1) с Сенной. Механики «Макларена» оказались на высоте, и Айртон вернулся на трассу вторым. Так что мог бы и не пропускать вперед немца, которому вновь предстояло изрядно понерничать.

Не имея перед собой соперника, фактора в лице Сенны. Прост сполна продемонстрировал все возможности «Уильямса», заменив резину и вернулся на трассу вновь лидером! Доплатить его уже никто не смог.

Вот, собственно и все. «Бенеттонов», эффективные обгоны, вылеты с трассы, но не выходя из головы все происходящее, закулисные драмы, в результате которых покинул «Формулу-1» Найджел Манделл, а Прост оказался в лучшей команде вместе с бывшим чемпионом Дэвидом Хиллом, который, мягко говоря, конкурент французу не составляет. И сколько бы умизгал талант Проста — гонщик, все же приходится на ум прошлогоднее расхождение Сенны: «Прост хочет бегать марафон в атлетическом, а то время как все будет босским».

И. КРИЗНЦАЯ.

Четвертый мир по авторитетам в классе машин «Формула-1», «Гран-при», ЮАР, 14 марта. Автодром «Киллам», Длина одного круга 4,261 км, 72 круга (306,792 км).

1. А. Прост «Формула», «Уильямс» — 1:08.45.90; 2. А. Сенна (Бразилия) «Макларен» — отстал на 1:10.00; 3. М. Ванден Гринд «Уильямс» — отстал на 1:11.00; 4. М. Фиттипальди «Бразилия» «Уильямс» — отстал на 1:12.00; 5. М. Леклер «Финляндия» «Бенетто» — отстал на 2:00.00; 6. П. Барбер «Австралия» «Феррари» — отстал на 3:00.00.

Многие считают, что Сенна и Прост — это два разных человека. Сенна — это человек, который умеет выигрывать, а Прост — это человек, который умеет проигрывать.

В Бразилии, где Сенна — чемпион, он был очень популярен. Он может похвастаться только из одной записной книжки. Сенна у него уже сейчас под сапогом, а «осенний» способ разорвать до фантастических размеров.

Вот она-то, а не две известные гонки из того же года. Давного года может сорвать чемпион мира в Монте-Карло 23 сентября из исторической сессии МОК.

В многогоду в гонке в Бразилии, где Сенна — чемпион, это будет в гонке со

Сенна и Прост — это два разных человека. Сенна — это человек, который умеет выигрывать, а Прост — это человек, который умеет проигрывать. Но память — это не экономическая категория. И никто не может точно судить, как по поводу заведомой ориентации памятки Петраски в Бразилии.

Очевидным же в Бразилии фактом является то, что Сенна уже имеет много хороших стартовых тем, он не будет иметь в 2000 году еще больше. Средний же — совершенно неслучайно. Как подвальный завод француза Доменика Пьеро, знаменитого юнга шумя вокруг его проекта Национального

Сенна и Прост — это два разных человека. Сенна — это человек, который умеет выигрывать, а Прост — это человек, который умеет проигрывать. Но память — это не экономическая категория. И никто не может точно судить, как по поводу заведомой ориентации памятки Петраски в Бразилии.



# МАСТЕ

## КООПЕРАТИВ

**примет заказы**

**на изготовление**

**спортивных тренажеров**





**Москва**

**Нижняя Сыромятническая**

**телефон (095) 923-61**

**факс (095) 924-28-0**

**КООПЕРАТИВ**

# МАСТЕ

**НОВЫЕ АВТОМОБИЛИ**

**«MERCEDES-BENZ»**

**В НОВОСИБИРСКЕ**





*престиж*

*долговечность*

*запасные части*

**ЗВОНИТЕ: (3832) 66-65-05**

Свободная цена

корреспондентский пункт в Лос-Анджелесе — Серж Ханян, тел. 310 657-04-27; в Женева — Наталья Калужина — 41-2

Письма, рукописи, фотографии и рисунки не рецензируются и не возвращаются.  
Рег. № 898.

С Перепечатка допускается только по согласованию с редакцией. Ссылка на «Советский спорт» обязательна.

Наш адрес: 101913, Москва, ул. Архитеста, 8.  
Телефон: внутрисвязный — 112023, междугородный — 411271. Телефакс — 2303206.  
Тел. 924-74-28 (секретариат), 925-2275 (отдел печати).  
Наш индекс — 50122.



Два столетия, прошедшие, никак не изменили, напоминает нам, что перед битвой, перед решающей битвой римский полководец сказал своим солдатам: «Мы пойдем в бой с отвагой и желанием победителей, а наши праги — с унынием и печалью побежденных».

Именно так все и может случиться, если сапог Берлина не поскользнется на арбузной корке.

Вот мой репортаж и пришел в конце на то место, с которого 23 сентября может начать свою речь господин Самаранч. Чужая душа — потемки. А уж тем более такого человека, как президент МОК. Но скорее всего он действительно ничего не скажет об отблеске

Пуг: «Мы должны жить со своей историей. Со всей историей. А не только с ее частями».

А вот спор в народе о немецких деньгах на Олимпийское лекарство — это как костер на ветру. Может, потухнет, может, разгорится.

...Берлин когда-то построили славяне. Я находился под впечатлением этого необычного факта, когда однажды вечером, часов в девять, услышал возле вокзала на Фридрихштрассе, как заиграла гармошка: «И пока за туманами видать мог паренек, на окошке на девичьем все горел огонек...».

С ума сойти.

Я же говорил, беспокойно сердцу русскому в Берлине...

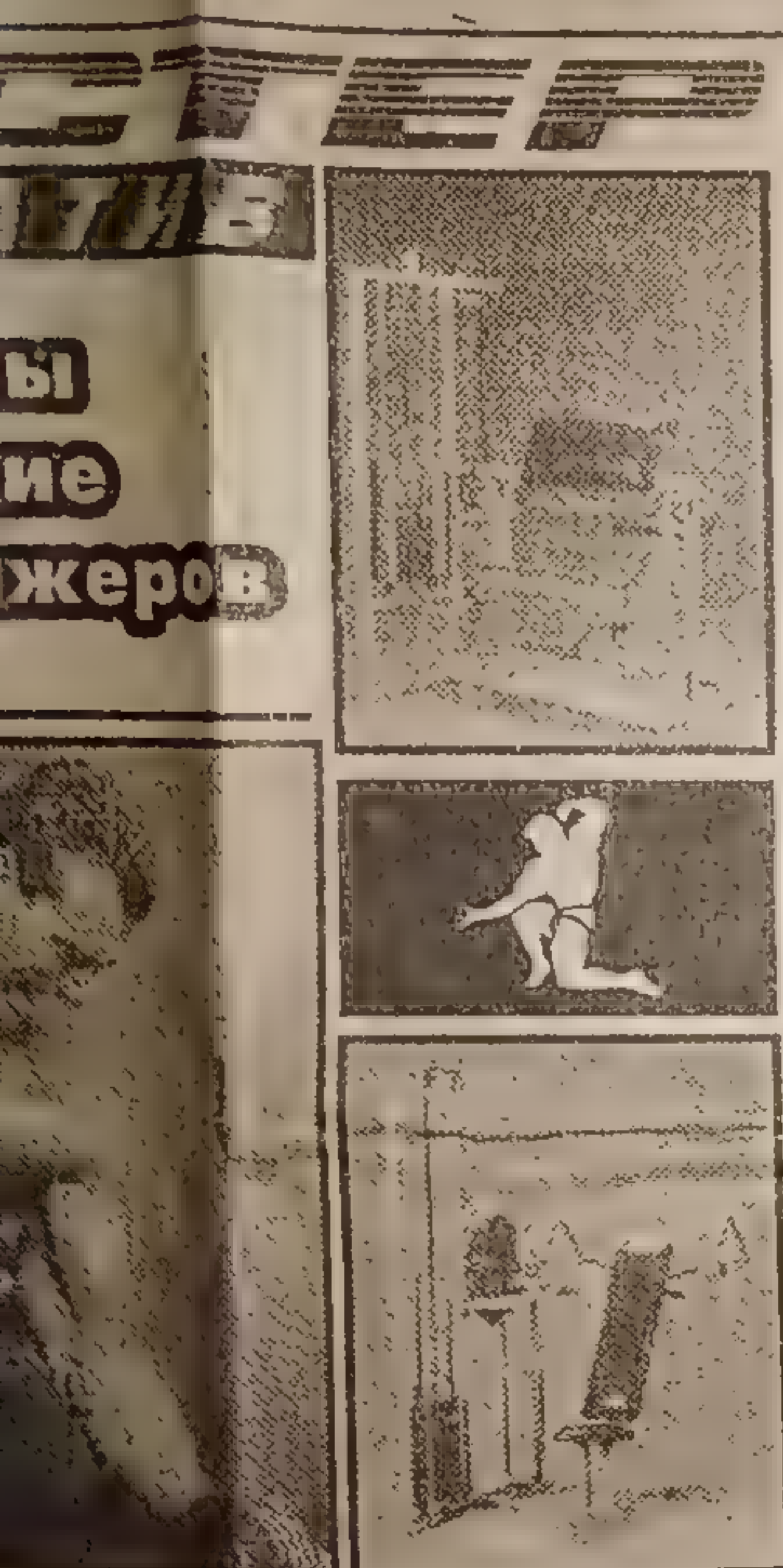
**В. КУДРЯВЦЕВ.**

наты) Керр Попова. И, как показали события в Ярославле, профессионалы России на месте не стоят. Помимо призового фонда в шесть миллионов рублей, нынешний чемпионат был примечателен тем, что проводился объединенными усилиями сразу трех вышеуказанных организаций, курирующих российский профессиональный бокс. Пожалуй, единодушны все были и в оценке турнира, отмечая его прекрасную организацию, хорошую судейскую работу и невысокую подготовку боксеров. Правда, что касается последнего замечания, тут надо добавить слово «целом», поскольку один бой все-таки получился на редкость красивым. Это поединок за звание чемпиона России в категории 63 кг 503 г между воронежцем Виктором Барановым

новым (Центральный клуб бокса) в весовой категории 79 кг 378 г. В начале шестого раунда мощным ударом в корпус Илюхин послал соперника в нокаут. Этот удар был оценен почти в миллион «деревянных».

Из пяти рейтинговых поединков два также закончились нокаутами. В категории 66 кг 678 г Юрий Кирилин из Тагана (РЛПБ) проиграл Сергею Адамову (Москва, СБР), а москвич Олег Савенков (СБР) — своему тезке Ушакову из Барнаула (клуб «Ринг Алтая») — категория свыше 91 кг. По мнению специалистов, из 21-летнего 112-килограммового барнаульца в будущем может вырасти приличный профессиональный боец.

**Б. ВАЛИЕВ,**  
наш спец. корр.  
**ЯРОСЛАВЛЬ.**



**Москва**  
**романтическая д 1/4**  
**(095) 923-61-87**  
**(095) 924-28-07**

**ТЕРАПЕВ**

### ВНИМАНИЕ: КОНКУРС!

Комитет Российской Федерации по физической культуре и Олимпийский комитет России объявляют конкурс на соискание Всероссийских премий 1993 года за достижения в спортивной науке.

Присуждаются три премии по 50 тыс. рублей каждая за отдельные научно-исследовательские работы, серии работ по одной тематике, открытия, внедренные научные, опытно-конструкторские, методические разработки, выполненные до 1993 года.

Право выдвижения предоставляется научным учреждениям, вузам, олимпийским академиям, органам управления физической культуры и спортом территорий Российской Федерации, федерациям, союзам и ассоциациям по видам спорта, отдельным ученым и специалистам России. Работы, отмеченные премиями государственных организаций, в конкурсе не участвуют. При выдвижении коллективных работ указываются не более пяти авторов.

При выдвижении представляются мотивированное представление, включающее научную характеристику работы, опубликованную работу (серию работ) или материалы научного открытия в трех экземплярах; сведения об авторах (перечень научных работ, место работы, занимаемая должность, домашний адрес, телефон).

Материалы с пометкой «на конкурс» представляются до 1 апреля включительно (по почтовому штемпелю) в Управление олимпийского образования, территориальных и ведомственных организаций ОК России по адресу: 119871, Москва, Лужнецкая набережная, 8, тел. 201-15-03.

### ВНИМАНИЮ ЛЮБИТЕЛЕЙ ФУТБОЛА!

В футбольном легкоатлетическом комплексе ЦСКА им. В. П. Куца во вторник, 16 марта состоится матч 1/4 финала Кубка России по футболу между командами «Динамо» (Москва) — «Уралмаш» (Екатеринбург). Начало в 19 час.

**ОКУЛЬТНАЯ АКАДЕМИЯ МАГИИ И ЦЕЛИТЕЛЬСТВА** вышлет бесплатно свой журнал. Для ответа вышлите конверт с обратным адресом.

Наш адрес: 630105, Новосибирск, а/я 491.

### БАСКЕТБОЛ

## СИЛЬНАЯ АРМИЯ И ПОД КОРЗИНОЙ

Сообщаем результаты заключительных встреч чемпионата России среди женщин: 5 марта. «Динамо-Росич» (Волгоград) — «Машиностроитель» (Кропоткин) — 40:66. «Ника» (Нижний Новгород) — «Динамо» (Новосибирск) — 85:85. «Динамо» (Москва) — «Волна» (Санкт-Петербург) — 54:60. «Концери» (Подольск) — «Россианка» (Белгород) — 102:88. «Форс-Мажор» (Санкт-Петербург) — ЦСКА — 91:79. «Уралмаш» (Екатеринбург) — «Тесмо-Дон» (Ростов-на-Дону) — 81:77. 6 марта. «Динамо-Росич» — «Волна» — 71:64. «Ника» — «Россианка» — 79:57. «Машиностроитель» — ЦСКА — 68:90. «Динамо» (М) — «Форс-Мажор» — 81:88. «Концери» — «Уралмаш» — 65:62. «Динамо» (Нс) — «Тесмо-Дон» — 72:69. 7 марта. «Динамо-Росич» — «Ника» — 68:95. «Россианка» — «Волна» — 58:58. «Динамо» (Нс) — «Машиностроитель» — 71:65. «Динамо» (М) — «Концери» — 58:69. «Уралмаш» — «Форс-Мажор» — 93:74. ЦСКА — «Тесмо-Дон» — 75:65.

ИТОГОВАЯ ТАБЛИЦА

	И	В	П	О
ЦСКА	33	28	5	61
«Динамо» (Нс)	33	28	5	61
«Концери»	33	22	11	55
«Уралмаш»	33	19	14	52
«Форс-Мажор»	33	18	15	51
«Тесмо-Дон»	33	18	15	51
«Динамо» (М)	33	18	15	51
«Машиностроитель»	33	17	16	50
«Ника»	33	11	22	44
«Волна»	33	9	24	42
«Динамо-Росич»	33	7	26	40
«Россианка»	33	3	30	36

Команды «Форс-Мажор», «Тесмо-Дон» и московское «Динамо» заняли пятое, шестое и седьмое места по соотношению очков в матчах между ними — соответственно 1,03, 1,02, 0,97.

**«СПОРТПРОГНОЗ»:**  
РЕЗУЛЬТАТЫ 11-ГО ТИРАЖА (12-14 марта)  
1-2, 2-2, 3-2, 4-2, 5-2, 6-1, 7-X, 8-X, 9-X, 10-2, 11-1, 12-2, 13-1.  
(ИТАР-ТАСС-СПОРТ).

**«СПОРТЛОТО»:** РЕЗУЛЬТАТЫ 11-ГО ТИРАЖА (14 марта)  
+6 из 45: 43, 33, 7, 30, 6, 3.  
+5 из 36: 24, 38, 21, 34, 8.  
+6 из 56: 7, 27, 40, 2, 12, 15.  
17 (льготный).  
(ИТАР-ТАСС-СПОРТ).

### ФИРМА «ФОРВАРД».

учрежденная Российским футбольным союзом, предлагает поставки высококачественной спортивной обуви и одежды для футбола, тенниса и других видов спорта известной итальянской фирмы «Лотто».

Сборные Нидерландов и Швейцарии, «Милан» и «Фиорентина», звезды мирового тенниса В. Беккер и М. Навратилова предпочитают «Лотто».

Делайте ваш выбор  
Телефоны: (095) 201-00-65, (095) 201-11-07.  
Факс: (095) 201-13-03.

### ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ

Редакции газеты «Советский спорт» требуются бухгалтеры. Справки по телефонам: 923-89-56, 924-05-06.

Следующий номер «Советского спорта» выйдет 18 марта.

Главный редактор **В. Г. КУДРЯВЦЕВ.**

беловых контактов по рекламе, коммерческим и журналистским предложениям:

Татьяна Калыгина — 41-22-738-04; в Кельне — Артур Вернер — 49-22-34-78-751; в Осло — Платон Обухов — 472 55-32-78.

Заказы на размещение рекламы принимаются по тел. 926-71-76.

Газета передана по фототелеграфу. Отпечатана в издательстве г. Самара, пр. К. Маркса, 201. Время подписания номера в печать по графику 22.40. Номер подписан в 22.40.

Тип. № 10871.  
Тираж — 543 тыс. экз.  
Объем 2 п. л.  
2 3 4 5 6 7 8 9 10





До открытия  
летних олимпийских  
игр в Барселоне  
осталось 11 дней

РИМ. «Я не хочу делать какие-то прогнозы», — сказал президент НОК Италии Арриго Гаттан, — тем не менее замечу, что, если мы выступим на Олимпиаде с теми же примерно результатами, каких добивались на соревнованиях самого высокого уровня последних трех лет, я буду удовлетворен.

Особенно высоко президент расценивает шансы «Скуадры Адзурры» в олимпийском турнире волейболистов и ватерполистов. Что же касается футбола, то и тут итальянцы рассчитывают не уехать без медали. Помимо легкой атлетики и игровых видов спорта президент НОК Италии считает, что его соотечественникам «светят» награды в стрельбе из лука, фехтовании, пулевой стрельбе, боксе, плавании.

ГАВАНА. Команда Кубы, которая, как известно, бойкотировала Олимпийские игры 1984 и 1988 годов, выступит в Барселоне. В делегацию страны вошло 192 спортсмена и 127 официальных лиц. По сообщению агентства Пренса Латина, кубинцы намерены участвовать в 15 видах программы, рассчитывая выиграть по меньшей мере 20 медалей. Стоит напомнить, что спортсмены острова за время выступления на Олимпиадах завоевали наград больше, чем любая другая страна Латинской Америки.

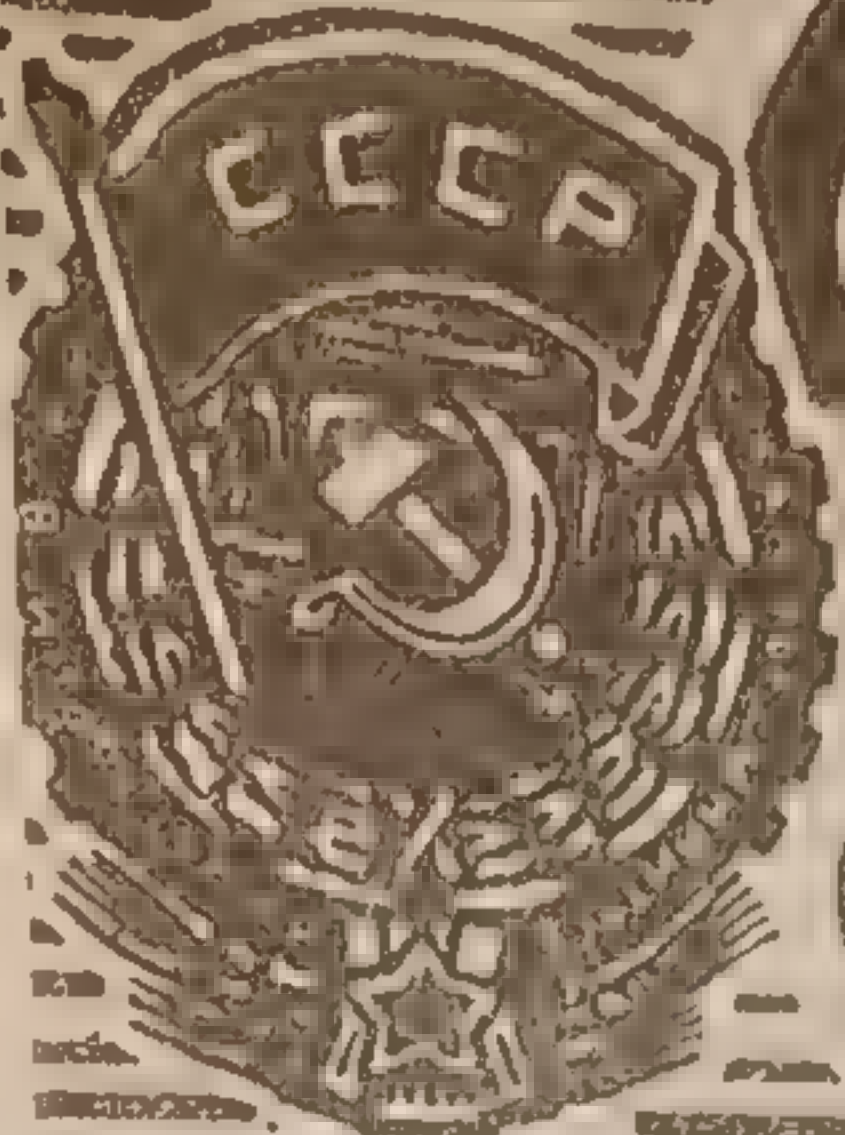
ДЕЛИ. 27-летний защитник Паргат Сингх возглавит в качестве капитана сборную олимпийскую команду Индии по хоккею на траве. Звезда индийского хоккея не скрывает, что отправляется в Европу в надежде вернуть былую славу своей стране, где хоккей на траве — популярнейший вид спорта.

Сборная Индии не раз становилась олимпийским чемпионом, последний раз завоевав «золото» на московской Олимпиаде. Однако на Играх в Лос-Анджелесе и Сеуле не вошла даже в число призеров.

СЕВИЛЬЯ. На выставке ЭКСПО-92 в Севилье павильон Международного олимпийского комитета — один из интереснейших. Привлекает он не только экспозицией, но и архитектурой. Проект принадлежит мексиканскому архитектору Педро Рамиресу. Павильон выполнен из стекла, а не из металла, как обычно.

В киосках «Советского спорта» мало. Подписки с особым получением газеты. Сегодня на почте «Советского спорта» и нашего еженедельника до конца года.

по-прежнему можно оформить «Советский спорт»



# Советский спорт

ГАЗЕТА ИЗДА

ПРИСЯДЕМ, ДРУЗЬЯ, ПЕРЕД ДАЛЬНОЙ ДРОГОЙ

Константин КОПЦЕВ:

## НА «МЕРСЕДЕСЕ» НА ОЛИМП НЕ ВЪЕХАТЬ

В силу различных обстоятельств, в том числе трагического свойства, состав сборной СНГ по боксу на Играх в Барселоне удивил не только болельщиков, но даже специалистов. Да и то верно, из двенадцати человек ни один не выступал хотя бы на предыдущей Олимпиаде и всего четверо боксировали на прошлогоднем первенстве мира! На что, казалось бы, может рассчитывать возникший, правящий упрямо, в которой преобладают темные лошади. Однако главный тренер нашей команды Константин Копцев настроен достаточно оптимистично. Соответственно не мешает настроиться его коллегам из стран, надеющимся выиграть максимум медалей в Испании. Напомним: приняв сборную сразу после Игр-88, где она проявила себя, мягко говоря, малоудовлетворительно, Копцев всего через год праздновал с ней сенсационный успех на московском мировом чемпионате. Яркие победы на счету его подопечных были и на других важных соревнованиях последних лет. И, таким образом, можно сделать вывод, что Копцев — из людей, слова на ветер не бросающих. А именно такие наставники и интересны всем в первую очередь.

— Не сомневаюсь, что вы задолго до сегодняшнего дня пытались представить состав олимпийской команды образца 1992 года. И уж во всяком случае должны были определиться с большинством кандидатов где-нибудь в районе первого января. А теперь признайтесь: насколько сблизилась ожидания?

— Не скрою, состав мне виделся в начале года совершенно иным, и прежде всего мы рассчитывали на участие в Олимпиаде всех призеров мирового чемпионата-91. Первым потеряли зимой Константин Цзю, перешедшего в профессию, а уже на последнем этапе подготовки еще троих — Исраэля Аюпкохия, Андрея Курняку и Евгения Белоусова. Излишне говорить, что при

ры заслуживают того, чтобы о каждом из них рассказать подробнее. Итак, что же случилось?

— Согласен. Начнем с самого титулованного — Исраэля Аюпкохия. По его же собственному признанию, «профессор бокса» сам себя перемудрил, когда решил готовиться к Олимпиаде самостоятельно. Увы, ничего хорошего из этого не получилось. Прогнозировав все соревнования и сборы после чемпионата мира в Австралии, Аюпкохия начисто растерял форму. И не случайно сошел с дистанции в самом начале розыгрыша Кубка СНГ. А вот Андрей Курняку, когда команда города Шверина за команду Германии Точнев, опытный мастер чопал, что в любом случае возьмет над своим основным со-

...на звание...  
...перед Олимпиадой...  
...на место...  
...участием...  
...Курняку...  
...поздней...  
...Евгения Белоусова...  
...всем...  
...Олимпиаду...  
...который он приобрел...  
...заработанные...  
...клубе.

— Со звездами все ясно. Но в олимпийском составе традиционно...  
...«светились».

— Если вы помните, в этом году...  
...ребятам, ворвавшимся в сборную...  
...в этом году...  
...в первую очередь...  
...линии из Грузии и карманди...  
...ца Аркадия Топалова...  
...молоды, предпочитают...  
...кую современную манеру, а...  
...чего обречь пока не хватает...  
...так это...  
...зем...



«СОВЕТСКИЙ СПОРТ» МА... ПО-ПРЕЖНЕМУ ОСТАЕТСЯ ОСНОВНЫМ  
 МОЖНО ОФОРМИТЬ ДОСТАВКУ НА ДОМ  
 «СОВЕТСКИЙ СПОРТ» ПЛЮС 8» С СЕНТЯБРЯ

# Советский спорт

15

июля 1992 г.

СРЕДА

№ 92 (13463)

Цена  
 договорная

ГАЗЕТА ИЗДАЕТСЯ С 20 ИЮЛЯ 1924 г.

СЯДЕМ, ДРУЗЬЯ, ПЕРЕД ДАЛЬНЕЙ ДОРОГОЙ

ОШЕДЕВ:

## «ЕДЕСЕ» НА ВЪЕХАТЬ

в, в том числе трагического свойства,  
 Играх в Барселоне удивил не только  
 стов. Да и то верно, из двенадцати че-  
 бы на предыдущей Олимпиаде и всего  
 годнем первенстве мира! На что, ка-  
 озничий, правящий упряжкой, в кото-  
 дки. Однако главный тренер нашей  
 роен достаточно оптимистично. Соот-  
 ться его коллегам из стран, надеющих  
 Испании. Напомним: приняв сборную  
 вила себя, мягко говоря, малоудовле-  
 год праздновал с ней сенсационный  
 чемпионате. Яркие победы на счету его  
 ажных соревнованиях последних лет.  
 ь вывод, что Концев — из людей, слов  
 о такие наставники и интересны всем



заслуживают того, чтобы  
 каждом из них рассказать  
 подробнее. Итак, что же слу-  
 ось?

— Согласен. Начнем с само-  
 титулованного — Израэла  
 Апокохьяна. По его же собст-  
 ному признанию, «профес-  
 бокса» сам себя перемуд-  
 когда решил готовиться к  
 Олимпиаде самостоятельно.  
 ничего хорошего из это-  
 не получилось. Пройгнори-  
 ав все соревнования и сбо-  
 после чемпионата мира в  
 ралии, Апокохьян начисто  
 рьял форму. И не случай-  
 с дистанции в самом  
 Кубка СНГ.  
 выступить  
 Шверина  
 города

лишь... на заключительном  
 сборе перед Олимпиадой. Тем  
 не менее провели спринг с  
 участием Белоусова и Николая  
 Кульпина. Закончился бой в  
 пользу последнего, причем  
 чемпион Европы уступил по  
 всем показателям. Вот и вы-  
 шло, что Женя променял  
 Олимпиаду на «мерседес», ко-  
 торый он приобрел на деньги,  
 заработанные в швейцарском  
 клубе.

— Со звездами все ясно.  
 Но в олимпийском сезоне тра-  
 диционно зажигаются и новые  
 «светила».

— Если вы имеете в виду  
 ребят, ворвавшихся в сборную  
 в этом году, то я бы отметил  
 в первую очередь Елиза Гя-  
 лиани из Грузии и карагин-  
 ца Аркадия Тодзая. О-

— Здесь по-прежнему со-  
 храняется неопределенность  
 по инициативе международной  
 федерации. Когда было при-  
 нято решение по поводу за-  
 вдевания каждой командой  
 олимпийских путевок, нам обе-  
 щали, что окончательный со-  
 став — дело национальных фе-  
 дераций. Но потом сообщили,  
 что в Играх должны участво-  
 вать почему-то именно те бок-  
 серы, которые хорошо высту-  
 пали на этих самых квалифи-  
 кационных турнирах. Неле-  
 пость, да и только. Например,  
 Ганченко на голову, если не  
 на две, ниже по классу Бола-  
 та Джумадилова, а Филиппов —  
 Болат Темирова. Тем не ме-  
 не — окончательное слово за  
 исполкомом АИБА, который

### В НЕСКОЛЬКО СТРОК

#### БАСКЕТБОЛ

АФИНЫ. В столице Греции  
 стартовал юношеский (воз-  
 раст — до 22 лет) чемпионат  
 Европы. В первом матче бас-  
 кетболисты СНГ переиграли  
 румынскую сборную — 87:67. В  
 этой же группе «А» зафиксиро-  
 ваны такие результаты: Ита-  
 лия — Турция — 86:65, Бельгия —  
 Франция — 64:61. А вот как  
 стартовали команды, играющие  
 в группе «В»: Израиль — Испа-  
 ния — 87:73, Греция — ЧСФР —  
 83:68.

#### ВЕЛОСПОРТ

ПАРИЖ. Голландец Жан-Поль  
 ван Поппель мощным рывком  
 опередил на самом финише  
 10-го этапа многодневной про-  
 фессиональной велогонки «Тур  
 де Франс» Джамолидина Абду-  
 напарова из СНГ и Лорана Жа-  
 лабера (Франция), занявших на  
 этом этапе соответственно 2-е  
 и 3-е места. Об упорстве борь-  
 бы на этом 217-километровом  
 этапе (от Люксембурга до  
 Страсбурга) говорит тот факт,  
 что одинаковое с призовой  
 тройной время — 5 часов 02  
 мин. 45 сек. — показали еще  
 164 (!) гонщика. Всего на этапе  
 стартовали 179 спортсменов.  
 Вячеслав Екимов занял 12-е  
 место, Дмитрий Конышев —  
 19-е, Дмитрий Жданов — 136-е.  
 Средняя скорость этой гигант-  
 ской головной группы на эта-  
 пе — 43,005 км/час.

Лидерство в общем зачете  
 сохранил Паскаль Лино (Фран-  
 ция). 1 мин. 27 сек. уступает  
 ему знаменитый испанец Ми-  
 гель Индурайн, 3 мин. 47 сек. —  
 датчанин Йеспер Снйбб. Луч-  
 ший из представителей СНГ —  
 Дмитрий Жданов — занимает  
 48-е место, проигрывая лидеру  
 17 мин. 24 сек.

#### У ТАКСИСТОВ — СВОЙ ГИННЕСС!

Метание монтировки на даль-  
 ность? Такого еще не было в  
 практике нашего физкультур-  
 жения. «А почему бы нет», —  
 решил водитель Московского  
 таксомоторного объединения  
 Владимир Шишновской, 43 лет,  
 бывший игрок регбийной коман-

МАХАЧКАЛА. На-  
 шии дагестанский  
 съезжался в столи-  
 ний на митинг.  
 стуют против  
 устроенной руколо-  
 дерации полковой  
 и тренерский со-  
 вокуп борца Ма-  
 Гаджиела.

Как известно,  
 дагестанский спо-  
 нешнем году выи-  
 ниры, в которых у-  
 победа на чемпион-  
 ырыла ему дорогу  
 Но на сборах в  
 Магомед-Саламу Г-  
 ожиданию объявил  
 еще предстоит вы-  
 шения с борцом из  
 ном Вараевым, та-  
 дующим на олимп-  
 телку. Слово и не-  
 ния того же трен-  
 та, согласовавшего  
 тельми спортивно-  
 дарств СНГ о том,  
 победа на первенст-  
 право на место в  
 сборной. Приводим  
 доводы, казались  
 тельными. Но зато  
 креплены звонкая  
 Часто в этой истор-

УСТРОИМ

ПРЕСЛЕДОВАТЬ МОЖЕМ.  
 КАК И РАНЬШЕ?

Такого потр-  
 гонщиков во-  
 в Сеуле чет-  
 ре. Стартуя  
 вали восемь  
 золотые.

Дважды  
 зрители ап-  
 ветским ве-  
 ставители  
 сти, в Бар-  
 бурга, иб-  
 Кузнецов



ЗНАМ  
НА ДОМ  
СЕНТЯБРЯ

# ОПЯТЬ ЧИНОВНИКИ?!

«Советский спорт» обещал читателям сообщать о каждом случае неспортивного подлога к отбору кандидатов в сборную спортсменов на Игры-82. Мы держим свое обещание. Внимайте:

НАША КАТА. На десятках наших читателей, не спортсменов, а любителей спорта, возникла проблема. Возникла она в результате того, что в последние годы в нашей стране участились случаи неспортивного подлога к отбору кандидатов в сборную на Игры-82. Мы держим свое обещание. Внимайте:

Анализ ситуации. В последние годы в нашей стране участились случаи неспортивного подлога к отбору кандидатов в сборную на Игры-82. Мы держим свое обещание. Внимайте:

Анализ ситуации. В последние годы в нашей стране участились случаи неспортивного подлога к отбору кандидатов в сборную на Игры-82. Мы держим свое обещание. Внимайте:

Схватка между Гаджиевым и Варавым в Кисловодске состоялась и в честной борьбе победил Гаджиев. Надо отдать должное его противнику, первым разгромившему молодого борца с победой. Но буквально вчера стало известно, что тренерский совет сборной решил провести в двух сражениях одну встречу Гаджиева и Варавы в Москве. Это решение было принято на заседании тренерского совета. Это и есть подлог. Чашу tipped в сторону спортсменов. Олигархи обратились к Верховному Совету и правительству. Да, страна с требованием вмешаться в ситуацию. И защитить доброе имя и честь советского борца. Решающим фактором будет, по-прежнему, спортивный талант и мастерство.

Принято такое обращение Президенту Борису Ельцину

Г. ШАМОВ.

15

15

ГОДА 1982

СРЕДА

№ 11 1982

СРЕДА

С 20 ИЮЛЯ 1982

УСТРОИМ КОРРИДУ В БАРСЕЛОНЕ

## В НЕСКОЛЬКО СТРОК

### БАДМЕТЕН

Анализ ситуации. В последние годы в нашей стране участились случаи неспортивного подлога к отбору кандидатов в сборную на Игры-82. Мы держим свое обещание. Внимайте:

### БЕЛОСПОРТ

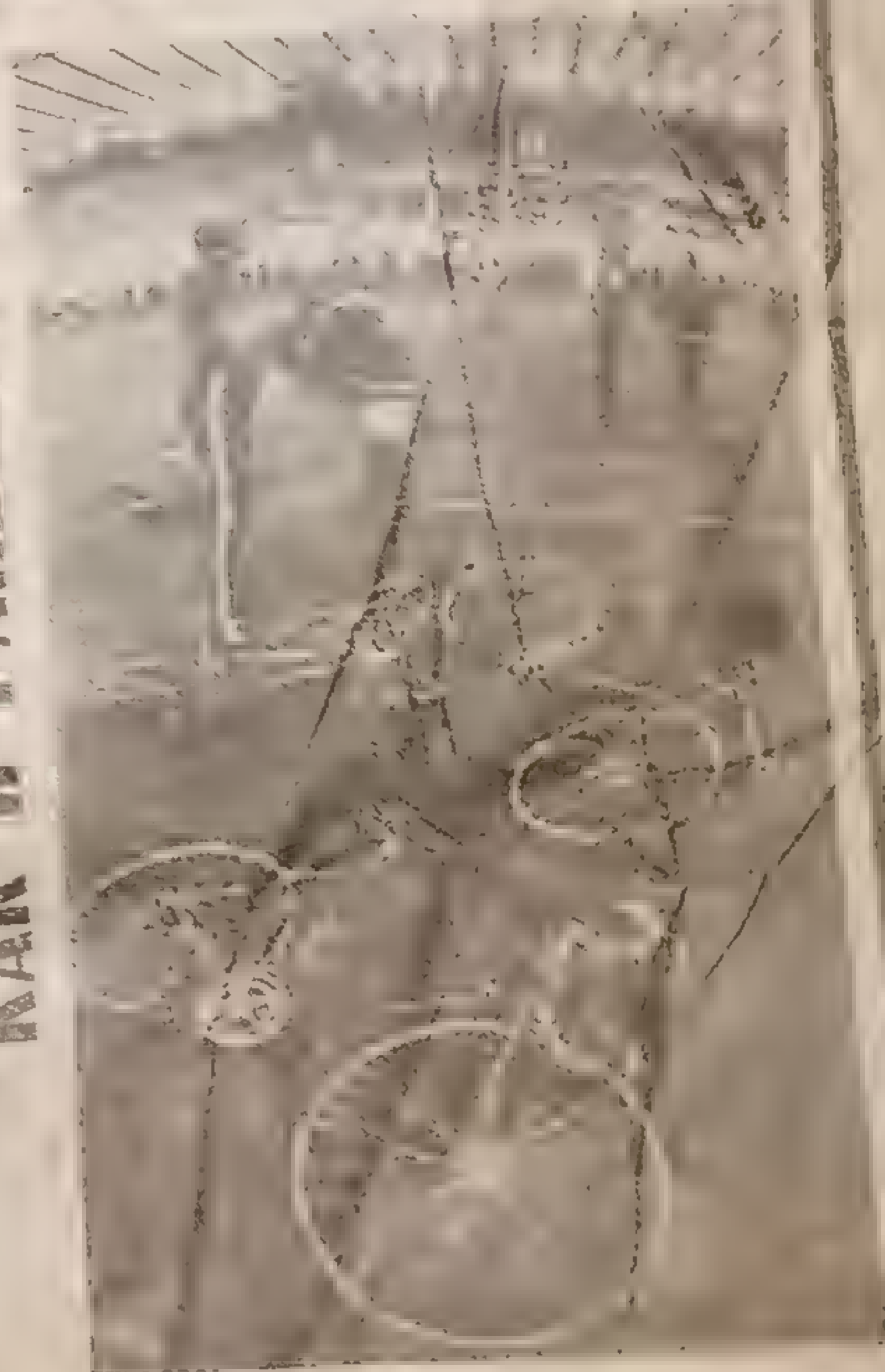
Анализ ситуации. В последние годы в нашей стране участились случаи неспортивного подлога к отбору кандидатов в сборную на Игры-82. Мы держим свое обещание. Внимайте:

Результаты в общем зачете сохранил Паскаль Фран Фрэнцис. 1 мин. 27 сек. уступает ему знаменитый испанец Мигель Индурайн. 3 мин. 47 сек. — датчанин Веспер Скибби. Лучший из представителей СНГ — Андрей Идманов — занимает 40-е место, проигрывая лидеру 17 мин. 24 сек.

### У ТАКСИСТОВ — СВОЙ ГИННЕСС!

Издание мототранспорта на дальность? Такого еще не было в практике нашего физкультурного движения. «А почему бы нет», — решил водитель Московского тансомоторного объединения Владимир Шичковской, 43 лет, бывший игрок регбийной коман-

## ПРЕСЛЕДОВАТЬ МОЖЕМ. КАК И РАНЬШЕ?



Такого потрясающего успеха, какой выпал на долю наших гонщиков во время выступления на олимпийском волотреке в Сеуле четыре года назад, не знала ни одна команда в мире. Стартуя в шести видах программы, наши мастера завоевали восемь олимпийских медалей. Половина из них — золотые.

### КОЗЫРЕЙ ХВАТАЕТ

Дважды на летних Олимпиадах — в Москве и Сеуле — зрители аплодировали чемпионам в командной гонке — советским велосипедистам. Тогда в квартетах выступали представители из разных республик. Сейчас, по всей вероятности, в Барселоне будет стартовать команда из Санкт-Петербурга, ибо воспитанники известного тренера Александра Кузнецова уверенно выиграли зимний чемпионат СНГ-92.

В индивидуальной гонке преследования на 4 км поспе уда. В индивидуальной гонке преследования на 4 км поспе уда. В индивидуальной гонке преследования на 4 км поспе уда.



хоча на маленький Парфенон, хотя сделан из стекла, а не из камня. Высота модернистского «греческого храма» невелика, площадь — тысяча квадратных метров. Его интерьер разделен на две части, одна из которых рассказывает об истории Олимпийских игр. Другая — устремлена в их будущее. В сооружении здания принимал участие спонсор Игр в Барселоне фирма «Кока-Кола».

**БОРААС** (Швеция). Рухнули надежды норвежцев, возлагаемые на выступление в Барселоне Т. Фоссума — одного из сильнейших слоганщиков страны, член олимпийской команды. Во время международных соревнований в соседней Швеции его постигла беда — он упал и ударился о дерево. После обследования в больнице врачи констатировали у гонщика повреждение шеи и спины. Только какие-нибудь несколько дюймов, добавили они, спасли его от полной парализации.

**ЕОНИ**. Олимпийский комитет Германии предложил оценить выступления своих олимпийцев в Барселоне по следующей шкале: 15 тысяч марок (10 тысяч долларов) — за «золото», 10 тысяч марок — за «серебро» и 7 с половиной тысяч марок — за «бронзу». Команду этой страны представят в Барселоне 480 атлетов.

**РАБАТ**. 32-летний Санд Ауша сейчас не в такой хорошей форме, как раньше, — заявил здесь технический директор команды Марокко. Спортсмены страны, добавил он, вообще не очень хорошо готовы к Играм.

Сам же бегун, обладатель четырех мировых рекордов, подчеркнул, что для него Барселона — конец спортивной карьеры. Наши спортсмены, сказал он, испытывают много трудностей с деньгами, прекратились субсидии. У команды даже не нашлось средств, чтобы провести сбор на севере страны.

**ЛОНДОН**. Участие команды Великобритании в Играх-88 в Сеуле обошлось Британской олимпийской ассоциации почти в миллион фунтов. Поездка в Барселону будет ей стоить два миллиона фунтов стерлингов. Об этом заявил секретарь ассоциации Джордж Никольсон. Великобритания — одна из великих «олимпийских наций», имеющая давнюю историю участия в Играх и множество побед на них. Однако большие затраты, связанные с поездкой на Игры, ставят сейчас делегацию страны в непростое положение. Чтобы как-то выкрутиться, Британская олимпийская ассоциация рассчитывает на щедрость британцев, спонсорскую помощь промышленных «китов». «Я уверен, что необходимые деньги мы все же соберем», — попытался Никольсон.

этапе подготовки еще троих — Исраэла Аюпкохяна, Андрея Курняву и Евгения Белоусова. Излишне говорить, что присутствие в команде звезд первой величины повышает ее шансы на удачу в несколько раз. Но, к огромному сожалению, все трое заметно сдали за последнее время и потому уступили место тем, кто на сегодня их объективно сильнее. Кроме этого, мы надеялись, что первым номером в весовой категории до 54 кг останется молодой петербуржец Андрей Чеботарев. Однако выяснилось, что человек он вовсе не обязательный, не ставящий перед собой большой цели. Как следствие — Чеботарев однозначно проиграл на Кубке СНГ, после чего вопрос о его участии в Играх отпал сам собой.

— Потери, ничего не скажешь, неприятные. Перечисленные вами вчерашние лиде-

ре, ничего хорошего из этого не получилось. Прогнозировав все соревнования и сборы после чемпионата мира в Австралии, Аюпкохян начисто растерял форму. И не случайно — он с детства привык к соревнованиям в сборной России, когда начал выступать за команду города Шаверина в чемпионате Германии. Точнее, опытный мастер полагал, что в любом случае возьмет верх над своим основным соперником львовянином Ростиславом Зауличным. Да, еще в прошлом году Курнявка был сильнее, чем он. Но и на Кубке СНГ, и на последнем сборе в Кисловодске Зауличный выглядел явно предпочтительнее старого знакомого.

Между прочим, Курнявка до последнего момента не мог поверить в то, что он уже не первый номер в команде. Но что делать, если он настолько переоценил собственные возможности. Похожая история произошла с супертяжеловесом Евгением Белоусовым. На редкость одаренный боксер, он слишком увлекся вместе с Курнявкой выступлениями на немецких рингах. Да так, что решил показаться на родине

в первую очередь в клубе. Но в олимпийском чемпионате заиграть не сумел. Лиани из Грузии и карагинца Аркадия Топаява Оба — молодые, предпочитают жесткую современную манеру, а чего обоим пока не хватает, так это международного опыта. С другой стороны, перед нами пример датских футболистов. В их составе тоже не было выдающихся мастеров, и тем не менее скандинавы стали чемпионами континента. Я это к тому, что помимо Топаява и Палиани у нас немало других дебютантов, в которых верю и которые, как мне кажется, способны огорчить фаворитов из других команд на любой стадии олимпийского боксерского турнира.

— А какова сейчас ситуация с тремя весовыми категориями, в которых олимпийские лицензии на международных турнирах для нашей команды завоевали Анатолий Филиппов, Владимир Ганченко и Алексей Чудинов?

исполком состоит Олимпиада риях до зем на Темирова Но если мет соо ние, им вылетят Г Чудинов. — Наск команда звезд за сандра Ле горяна, н менее на — А по бенно есл жеребьев се всегда рять-то де нимае, рести в сл гут все. что надо.

## СОБЫТИЯ И ЛЮДИ

### ПРИЕДУТ К ЛУГАНЧАНАМ... ЕГИПТЯНЕ

**ЛУГАНСК**, 14 июля. Луганская фирма «Новотроника лимитед», спонсор местной баскетбольной команды «Спартак» — бронзового призера чемпионата Украины, приступила к подготовке к международному коммерческому турниру, который пройдет здесь с 13 по 16 августа.

— Состав участников предстоящих соревнований будет достаточно сильным, — говорит главный тренер луганского «Спартака» Вячеслав Пустогаров. — К нам должны приехать баскетболисты Санкт-Петербурга, таллинского «Калева», сборная Египта...

Команда — победительница турнира, который обещает стать настоящим баскетбольным шоу, награждается призом фирмы «Новотроника лимитед» в сто тысяч рублей, клубы, занявшие второе, третье и четвертое места, получают соответственно 70, 50 и 30 тысяч. Кроме этого ценных призов будут удостоены лучший защитник, нападающий, центровый и самый результативный игрок.



Из Москвы по дорогам России, Украины и Беларуси пройдет маршрут японских мотоциклистов, выступающих на машинах всемирно известной марки «Хонда». Руководитель делегации господин Нанамура надеется, что этот пробег станет рывком на рынок государства Содружества. «Хонда» — мотоцикл для нас дорогой, но японцы видят финансовый выход в создании совместных предприятий на территории стран СНГ. Финиширует мотопробег 29 июля в Москве.

### «ХАРЛЕЙ» В ПУСТЫНЕ

Белой ночью в городе на Неве после шикарного старта звезд стартовал «Свободный пробег-92», или «Харлей» в пустыне, по маршруту Санкт-Петербург — Вильнюс — Москва. Его девиз «Дружба, мир, рок-музыка».

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**

### «ПАНАТЛОН» ПОПОЛНЯЕТСЯ

Международная благотворительная организация штаб-квартира которой находится в Италии, сдается лет. Основная ее задача — помощь слава «Панатлона» разбросаны по всему миру. Организации стала Грузия. В Тбилиси поб «Панатлона», которые подтвердили, что бер связанные со вступлением Грузии в эту ор оплачивают членские взносы за первые дв

**ТБИЛИСИ**

### ВЫСТАВКА «В СЕ

«Вещь в себе» — философская категория жется, Иммануилом Кантом. Чем-то вродочной и удручающей скудости рекламнать — и то проблема) стала открывшадународная выставка «Все для спорта». торговли» ее устроителям не нужен: ухвход бесплатный?

Меж тем, товары, выставленные во Дласкают глаз. Фирменные и отечественсовки, мячи, шорты, тенниски, ракетки, женские пеньюары, сумочки, туфли, лат. д., многое, кстати, по вполне доступнотолько нет! Ну, разве что наплыва посе

**МИНСК**

### ГОРЕЛИ СВЕЧИ, МУЗЫКА

Только-только мы рассказали об удночи в Доме Ханжонкова, посвященнопийским играм, как узнали о еще однеКстати, для него тоже выбрано ночное

Речь идет о благотворительном вечпривет Барселоне, который состоитс «Эрмитаж». Бал этот — органичная част «Через спорт к возрождению». Ее пМосквы и Государственное акционерноинвест». Доходы, а они, судя по ценбыть немалыми, пойдут на финансироии — участников Игр-92.

Что предлагают организаторы балалетней ночи, зажженные свечи, изыс с ведущими экономистами России, мславленными спортсменами... И, конепризов, благотворительных аукционоеэстрады. Венчать бал будет конкурпия» — победительницу его назовутлисткам конкурса, прямо на балу бОлимпийские игры в Барселоне.

Так что не скупитесь, господа!







# Здоровый образ жизни



## СОВЕТЫ ДОКТОРА УОКЕРА

### О КАПУСТНОМ СОКЕ

При употреблении капустного сока быстро подается лечению язва 12-перстной кишки. Кстати, с таким же успехом для этих целей можно использовать и морковный сок. Сок капусты обладает очищающим свойством, кроме того, он способствует сжиганию жировых клеток.

Самыми ценными элементами капустного сока являются сера, фтор и йод.

Соединение серы и хлора очищает слизистую оболочку желудка и кишечника, но это только в том случае, если сок капусты употребляется в сыром виде и без соли.

Если после употребления капустного сока в желудке скапливаются газы или ощущается другое беспокойство, это может быть следствием ненормального токсического состояния кишечника. В этом случае перед употреблением сока ре-

комендуется очистить кишечник, выпивая в течение двух-трех недель ежедневно морковный сок либо в смеси с соком шпината и делая клизму. Когда кишечник готов к усвоению капустного сока, то это идеальное очистительное средство, особенно при чрезмерном ожирении.

Смесь соков моркови и капусты — источник витамина С и великолепное средство очищения, особенно при заболеваниях десен.

При тепловой обработке действие энзимов, витаминов, солей и минералов практически уничтожается. 50 килограммов вареной или консервированной капусты не могут дать того эффекта, какой дают 300 граммов сырого капустного сока. Что же касается соли, то добавление ее к соку не просто уничтожает его лечебную и питательную ценность, но и вредно.

## ULTRAMAR EXPRESS

НАИБОЛЕЕ ПРЕСТИЖНАЯ ЗОНА ОТДЫХА НА СРЕДИЗЕМНОМ МОРЕ

— БАЛЕАРСКИЕ ОСТРОВА (о.Майорка) — ЖДЕТ ВАС !!!

Т О Л Ь К О у "УЛЬТРАМАР ЭКСПРЕСС" (ИСПАНИЯ) :

- Неделя отдыха (8 дней / 7 ночей) в период: 19.09.-07.11.92 (прямой рейс в гор. Пальма де Майорка 1 раз в неделю):
- проживание в комфортабельных гостиницах на берегу моря,
- обильное трехразовое питание, включая напитки,
- увлекательная экскурсия по г. Пальма де Майорка,
- возможность шопинга.

Цена: 39 500 исп. песет (ок. 395\$) + 18 000 рублей

(путевка, авиабилет, оформление выездных документов, испанская виза).

## ЧЕЛОВЕКУ О ЧЕЛОВЕКЕ

# ЖИТЬ, НЕ СТАРЕЯ

Мы продолжаем знакомить вас с книгой Поля Брэгга «Как сохранить ваше сердце здоровым».

### НЕ БУДЬТЕ ТОЛСТОПУЗЫМ

Что может быть более неразумным, чем позволить собственному телу быть загроможденным ужасным, нездоровым, опасным салом. Уверен, что наступит время, когда слова «жирный» и «толстопузый» станут синонимами и будут считаться самыми позорными. Тучный человек медлительный и вялый. Если нужно поторопиться, он пыхтит, как паровая машина. Его сердце и легкие не подготовлены, не приспособлены к аварийным ситуациям, он с трудом двигается, и груз его избыточного веса уменьшает его умственные и физические возможности. Детренированность и жир — закадычные друзья...

### ОТ ОБЪЕМА ВАШЕЙ ТАЛИИ ЗАВИСИТ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВАШЕЙ ЖИЗНИ

Если вы толсты — не шутите со старостью. Вы позволяете старым клеткам собираться в теле. Вы играете с болезнью. Линии молодого тела должны сохраняться. То, что вы получите взамен, окупит ваши усилия! Боритесь с излишним весом как своим злейшим врагом! Он всегда подкрадывается, как вор в ночи, тихо и без предупреждения. Иногда вы ощущаете опасность только тогда, когда серьезные трудности встают перед вами.

### ОСТАВАЙТЕСЬ СТРОЙНЫМ

Толстое тело может не только разрушить ваше здоровье, оно может разрушить и ваше собственное мнение о самом себе. Вы должны гордиться вашим телом, а не стыдиться его. Хорошее настроение также необходимо для здоровья, как и здоровая пища для тела. Если вы хотите быть быстрыми, молодыми, инициативными, полными жизненной энергии, — оставайтесь стройными и сохраняйте уважение к себе. Стройте ваше тело подобно тому, как художник рисует картину, а скульптор лепит скульптуру.

### ЧТО ТАКОЕ НОРМАЛЬНЫЙ ВЕС

Существует множество суждений по этому вопросу. Цифра выводится исходя из средних данных. Но не существует такого понятия, как средний человек. Если вы подберете правильную диету и правильные упражнения, вы сможете достичь нормального веса. Однако весить определенное количество фунтов не обязательно — важны правильные размеры бедер и талии.

Если тело упругое, без излишнего веса — уже не имеет значения, весите ли вы больше или меньше вашего

Ваш ум — хозяин вашего тела. Плоть глупа, плоть слаба, она требует жирной, крахмалистой, сладкой пищи. Ваш ум руководит телом или тело умом? Скажите своему телу, что ум — абсолютный хозяин.

Запомните: если вы хотите долгой и здоровой жизни — следите за своим телом. Если вам удастся дойти до нормального веса путем правильной диеты и упражнений, вы будете чувствовать себя совсем по-другому, вы будете пылать жизненным и энергией, не бояться жизненных невзгод.

### ЕЖЕДНЕВНЫЕ УПРАЖНЕНИЯ ДЛЯ СЕРДЦА

Лень — зловреднейшая привычка. Слишком много сидеть — дурная привычка для здоровья. Один или два часа в день вы должны выделить на энергичные упражнения.

Простейшее из них — быстрая ходьба, особенно по холмистой местности, где есть подъемы и спуски. Я плаваю, играю в теннис, три раза в неделю тренируюсь с гантелями и гириями.

Упражнения — великий единственный фактор, доступный человеку для удаления тромба из артерий и кровеносных сосудов и увеличения потока крови, насыщенной кислородом, через сердце и тело.

### РАЗВИВАЙТЕ СИЛУ ИЗНУТРИ

Помните, что со дня своего рождения и до дня смерти все ваши 600 мышц играют огромную роль во всем, что вы делаете. Более половины вашего тела — это мышцы. Но не все мышцы видимы. Около 30 футов желудочно-кишечного тракта составляют мышцы, которые проталкивают пищу через 30-футовую трубку. Нужны такие сильные мышцы, чтобы доставить в легкие необходимое количество воздуха.

И сверх всего величайшая мышца — сердце. Именно сердце доставляет кровь 600 мышцам тела, и чем больше, тем лучше работает сердце, тем лучше кровообращение в целом, лучше наше физическое состояние здоровья.

### ХОДЬБА — ГЛАВНОЕ УПРАЖНЕНИЕ

Из всех форм упражнений быстрая ходьба более всего вовлекает все тело и движение. При ходьбе вы чувствуете, как почти все главные мышцы работают ритмично. Ни в каких других упражнениях вы не получите той гармонии, координации суставов и прекрасной циркуляции крови. Быстрая ходьба — королева упражнений. Вы должны постараться проходить от 3

По профилю  
Рассказы и  
Умные три  
Общие нево  
Японские бо  
Мамы, пот  
Иногда тем  
Мое страши  
Пани все ф  
Хорошие ре  
Отчаяния.  
«Белые в  
Теснота по  
Следствия мо  
Адрес: 2  
Я. Ивачих  
134. Калиш

Читаю  
«БВ» в на  
са людей.  
здоровый с  
таранцы.  
Нитесь и  
тые переви  
роне их.

Адрес:  
г. Дрония  
А. 42. Кры

Мне 58  
на с 197  
мой лани  
ваннем. х  
Очень л  
ветский  
поставил  
того я м  
Сдела. С  
ски здор  
дарга за  
спорту».

ЦЕЛИН

Газету  
выписыва  
основном  
чтобы  
страницу

ОТЗ

Газета  
тропу з  
пой зан  
Мне 61  
Еще  
ты. Пус  
могут  
Жду

КРАС

В сен  
ся 60.  
должны  
ботать  
заботе  
у меня  
живу  
тире о  
телефо  
сти ме  
Хоте  
гическ  
местно  
ла. Ух  
ми н  
нужно  
нужда  
массаж  
Адрес:  
бирск.  
М. А.

«Бел  
на на  
Мне 4  
леньк  
интер  
филос  
бренх  
бра  
интер  
я. (м  
моу  
наво  
помог

Адрес:  
ул. Т  
Дима



МЫ О ВАС ДАВНЕНЬКО НЕ СЛЫХАЛИ

# ПРЫЖОК ИЗ БАЛЕТА В ГИМНАСТИКУ

Не будет преувеличением сказать, что с именем Нелли Саладзе связаны все успехи грузинской художественной гимнастики. Ее воспитанницы в разные годы становились чемпионками мира и Европы, обладательницами Кубка мира, победительницами других международных турниров. Нелли Саладзе — тренер, которую ценят, уважают, любят, с мнением которой считаются специалисты, не говоря уже о воспитанницах. А все начиналось...

— А все начиналось с балета, — вспоминает Саладзе. — Я училась на биологическом факультете университета. Совмещать учебу и балет было невозможно, и последним пришлось пожертвовать. Когда еще выступала сама, ставила себе и подругам упражнения. В гимнастике меня всегда привлекал творческий простор, музыка. Наверное, именно поэтому после окончания университета не осталась на кафедре, а набрала детей в группу и стала заниматься с ними художественной гимнастикой. Девочки мои выросли, достигли больших высот, выступали за сборную бывшего СССР. Ирина Габашвили и Ирина Жемчужина, Лали Дolidze, Мая Надирашвили, другие спортсменки всегда были украшением любых соревнований.

Сейчас мы стали самостоятельными. Но, как и прежде, встречаемся на соревнованиях и понимаем, что сохранили любовь, уважение. Я вообще не понимаю, зачем надо порывать друг с другом...

— Действительно, зачем рушить установившиеся связи. Мы уже были в изоляции, и ни к чему хорошему это не привело.

— Я, конечно, не политик, но вижу вокруг много зла и считаю, что мы сами в этом виноваты. Говорю это с огромной душевной болью. Вот взять, к примеру, моих девочек. Я слежу за каждым их шагом. Мало мы их приобщаем к культуре.

Если бы они много читали, знали литературу! Я иногда им читаю стихи, и у них при этом отсутствующий взгляд. Как-то принесла стихи Беранже, я их очень люблю, многие знаю наизусть с детства. На девочек же эти поэтические строки не произвели никакого впечатления.

— По-моему, не только ваши воспитанницы такие...

— Им бы еще побольше знаний из разных областей. Конечно, музыку они знают. На тренировках у каждой гимнастики пять упражнений, значит, столько же и музыкальных произведений. В нашем зале звучат и классические, и современные мелодии. К этому еще бы побольше литературы, а другим детям — спорта и физкультуры.

— Мы всю жизнь об этом говорим, но почему-то ничего не получается.

— Да, не получается. Скажу о себе. У меня было много идей, но никто не хочет брать за их осуществление. Почему-то считают физкультуру и спорт второстепенными. Вот я опоздала на встречу с вами. Бегала по инстанциям. Мне в очередной раз обещали зал...

— У вас так до сих пор нет своего тренировочного зала?

— Говорят, строится. Но это старая и больная тема. Я так привыкла работать в коридорах, что мне кажется, когда у меня будет свой зал, я по-прежнему буду работать в коридоре. Напролом идти я не умею. Всегда считала, что люди должны быть добрыми и скромными. Зло приносит большой вред, его жертвами могут стать многие. Но добро в итоге торжествует. Войной и злом многое разрушено. Но ведь памятники культуры остаются. Казалось бы, уроки истории должны были принести свои плоды. Но мы повторяем ошибки прошлого. Знаете, когда где-то что-то страшное происходит, я работаю в зале еще

больше, стараюсь быть с детьми, пытаюсь их отвлечь. Включаю музыку, и мы разучиваем какие-то движения. На улицах вижу улыбающиеся лица. Я считаю, что каждому народу нужен оптимизм. Сейчас трудное время, но нельзя спускать руки. Если честно, то я не думаю обо всем этом говорить. Но, по-видимому, не могу молчать, все происходящее меня сильно волнует. Я часто думаю о таких вещах, которые, казалось бы, меня не касаются. Вот, к примеру, гуманитарная помощь. До каких пор мы ее будем получать? Неужели мы не можем прокормить нашу республику? Ведь завтра эта помощь прекратится.

— В условиях изоляции, когда ваши воспитанницы были лишены возможности встречаться с сильными соперницами, как им удавалось поддерживать форму?

— Дело в том, что у нас конкуренция, если можно так сказать, на дому. Если было невозможно проводить тренировки, я звонила девочкам домой, давала задания, потом проверяла. Я всегда думаю о будущем. Знаю, что скоро нам придется защищать честь республики. А это еще более ответственно, чем даже когда была в сборной Союза. Тогда в команду попадали один-два человека. Если она выступала не совсем удачно, то не только ты была виновата в этом. Когда мы отделились от союзных структур, я стала работать в два раза больше. К примеру, для меня всегда Спартакиады народов СССР были тяжелее чемпионатов мира. Конечно, чемпионат престижнее, но на Спартакиаде ты представляешь республику. То же самое сейчас, только масштабы уже другие. Я знала, что придет такое время. Я оглядывалась в прошлое, и оно говорило мне: то, что сделано, недостаточно. А сегодняшний день — это продолжение завтрашнего...

Д. ДАВИТАШВИЛИ.  
(Наш корр. по Грузии).  
ТБИЛИСИ.

КАКИЕ ВЕТРЫ ДУЮТ!

# УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ ГИБРИД

К ЧЕМУ ГРОЗИТ ПРИВЕСТИ  
РЕКОНСТРУКЦИЯ  
СПОРТИВНОЙ



«Как...»  
...нашего...  
...крах...  
...Ваш...  
...тело...  
...у телу...  
...хозя...  
...хотите...  
...изни...  
...Если...  
...нор...  
...равиль...  
...ий, вы...  
...совсем...  
...ылат...  
...ей, не...  
...евзгод...  
...ЖНЕ...  
...я при...  
...о си...  
...а для...  
...а часа...  
...елить...  
...нения...  
...быст...  
...хол...  
...есть...  
...аваю...  
...в не...  
...елями...  
...икий...  
...ступ...  
...ения...  
...енос...  
...по-...  
...кис...  
...тело...  
...ИЗ...  
...оего...  
...и все...  
...ог...  
...о вы...  
...ва...  
...Но...  
...коло...  
...чно...  
...ыш...  
...вают...  
...руб...  
...ые...  
...в...  
...чест...  
...шая...  
...енно...  
...600...  
...чем...  
...тает...  
...обра...  
...наше...  
...здо...  
...уп...  
...ений...  
...сего...  
...же...  
...ству...  
...ные...  
...чно...  
...жне...  
...гар...  
...саво...  
...кро...  
...д...  
...и...

Адрес: 254074, г. Киев, ул. И. Мухоморова, д. 5, кв. 134. Ивашевской М. О.

Члены... заседания клуба «БВ»... которые ведут са... образ жизни, вегетарианцы, хотят объеди... ниться и заселить покину... тые вблизи России, обусти... ть работы не боюсь.

Адрес: 279400, Молдова, г. Дроина, ул. Б. Главана, д. 42. Крышмару Зое.

Мне 68 лет. «Белая ворона» с 1972 года. Бегаю, зимой занимаюсь зимним плаванием, хожу на лыжах. Очень люблю газету «Советский спорт», которая постарала меня на ноги. До этого я много лет серьезно болела. Сейчас же практически здорова. Очень благодарна за это «Советскому спорту».

З. НИКОШ.  
ЦЕЛИНОГРАДСКАЯ обл.

Газету «Советский спорт» выписываю с 1981 года, и в основном только для того, чтобы прочитать вторую страницу.

## ОТЗОВИТЕСЬ!

Газета вывела меня на тропу здоровья. Бегом трусцой занимаюсь уже 10 лет. Мне 61 год. Геолог.

Еще раз спасибо за советы. Пусть и впредь они помогают людям.

Жду ваших выпусков.

М. ИЗЕРГИНА.  
КРАСНОДАР.

В сентябре мне исполнится 60. «Дева». Значит, трудолюбива, люблю много работать. Очень нуждаюсь в заботе о других. Но сейчас у меня этого нет.

Живу в 2-комнатной квартире, одна с телевизором и телефоном. По специальности медсестра.

Хотела бы жить в экологически чистой сельской местности, работать на земле. Ухаживать за животными и птицами. Хочу быть нужной людям. Кто-то ведь нуждается в няньке, бабушке, массажистке, домработнице.

Адрес: 630089, г. Новосибирск, а/я 450. Сорокиной И. А.

\*\*\*

«Белые вороны», только на вас моя вся надежда. Мне 40 лет, у меня двое маленьких детей. Страдаю хроническим гайморитом, атрофическим фарингитом и бронхитом.

Врачи говорят, что вся инфекция в носоглотке, но избавиться от нее никак не могу. Мучит кашель, начин... на... Жду вашей помощи.

Адрес: 700100, г. Ташкент, ул. Тенгистильная, д. 15, кв. 4. Димриевой В. Г.



...трехразовое питание, включая напитки,  
...экскурсия по г. Пальма де Майорка,  
...возможности шоппинга.

Цена: 39 500 исп. песет (ок. 395\$) + 10 000 рублей

(путевка, авиабилет, оформление выездных документов, испанская виза).

Возможна выдача карманных денег.

Приглашаем **ТУРАГЕНТСТВА** к сотрудничеству по формированию групп !!!

**ОБРАЩАТЬСЯ**

В МОСКВЕ:

ТЕЛЕФОН: (095) 285-07-62, 285-01-07

ФАКС: (095) 292-65-11 бокс 9833

В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ:

ТЕЛЕФОН: (812) 247-55-53

UE

## Первой была мама

Вот уже год, как наша семья живет по системе Порфирия Иванова. К этому подтолкнула нас вторая страничка «Советского спорта». Первой начала моя мама — стала оближаться холодной водой. Потом присоединилась к ней я. Чуть позже обе приступили к голодаю.

Знаете, с тех пор нам хочется делать добро людям, помогать им. Ну а для здоровья польза — ни с чем не сравнить: бодр и весел весь день. Единственное, что огорчает: мало вокруг нас единомышленников. Хотели бы найти их через клуб «БВ». Меня лично больше интересуют сверстники. Мне 16 лет и я очень люблю писать письма и отвечать на них. Наш адрес: 634037, Томск, пр. Коммунистический, д. 133, кв. 302. Мухиной Елене.

## Пока живет надежда

«Советский спорт» выписываю я давно. Мне очень нравятся выпуски «ЗОЖ» и клуба «БВ». Пенсионерка, хотя мне 53 — не так много. Просто прожила тяжелую жизнь и серьезно заболела, стала неспособной работать на производстве. Болезнь моя: открытая гидроцефалия мозга. Мучают страшные головные боли, головокружение по 5 часов, шум и звон в голове. Порой бывает так плохо и тошно на душе, что деваться некуда. Вот тогда и беру в руки выпуски «ЗОЖ» и «БВ» и читаю. В них нахожу утешение и надежду.

Спасибо вам за поддержку. На врачей нет никакой надежды, только на добрых людей. Адрес: 301670, Тульская обл., г. Новомосковск, Гипсовый поселок, ул. Олимпийская, д. 4 «А», кв. 23. Долгих Валентине Сергеевне.

## Три важные привычки

Сейчас очень трудные времена. Не только для нашей

Регулярная правильная диета и правильные упражнения, вы сможете достичь нормального веса. Однако весить определенное количество фунтов не обязательно — важны правильные размеры бедер и талии. Если тело упругое, без лишнего веса — уже не имеет значения, весите ли вы больше или меньше вашего среднего веса. Важно найти свой собственный нормальный вес.

Рыхлое тело не может быть здоровым. Выражение: «То, что вы не используете, вы теряете» — точно относится к 600 мышцам человеческого тела. Вы должны настроить себя на то, что нужно поухудеть. Это довольно тяжело.

страны. Материальные блага, которых сейчас нам не хватает, — ничто по сравнению с дефицитом любви, взаимопонимания, сострадания, а многим не хватает просто общения.

Мне 16. Бегом занимаюсь давно. Убедилась: только он может дать то наслаждение, которое человек испытывает после каждого преодоленного километра. Легко дышится, и как хорошо однажды почувствовать, что ты сегодня сильнее, ловчее, выносливее, чем был вчера.

У каждого человека есть право выбора. Все зависит от нас. И свое короткое письмо хочу закончить словами Э. Хемингуэя: «Есть три необходимые привычки. Они при любых условиях сделают доступными любую вещь, которую только может вообразить человек. Это, привычка к труду, привычка к здоровью, привычка к учению».

Желаю всем «белым воротникам» успехов, здоровья, счастья и долголетия.

Адрес: 277050, г. Кишинев, ул. С. Аленде, д. 2/3, кв. 114. Наташе.

## «Авиценна» спешит на помощь

Являюсь директором медико-фармацевтического предприятия «Авиценна». Выпуски «ЗОЖ» и «БВ» читаю и подписываю, а газету с мужем мы выписываем уже 18 лет. Читаю все письма, и очень жалко людей, которые не могут найти травы для своего лечения.

Наше предприятие существует год, и мы как раз занимаемся заготовкой и переработкой лекарственного сырья. Изготавливаем сборы из трав для любых заболеваний, поэтому будем рады помочь всем желающим достать ту или иную траву или готовый сбор. Высылаем наложенным платежом.

На вестник «Здоровье-92» плюс «БВ» с удовольствием подписались.

Адрес: 694420, Сахалинская обл., г. Александровск-Сахалинский, ул. К. Маркса, д. 15, кв. 9. Сердюковой Алине Федоровне. Это домашний. Адрес нашего предприятия: 694420, Сахалинская обл., г. Александровск — Сахалинский, ул. Советская, д. 1. МФП «Авиценна». Тел. 49-30.

## ЧУДО-ТРАВЫ

На протяжении многих лет собираю народные рецепты и применяла их на себе. Высылаю собранную мною подборку о лечении ран.

Во время туристического похода, полевых работ, работ в саду, на огороде возможны различные ушибы, ссадины, порезы. В таких ситуациях, когда под руками не будет самых простых медикаментов, и можно применять народные методы. Тут на выручку придут лекарственные растения.

Настоем из листьев крапивы пользуются для остановки кровотечения. Раны быстрее очистятся от гноя, если их посыпать порошком из высушенных листьев крапивы. При необходимости можно использовать и свежие листья крапивы, прикладывая их к ране.

Приготовить настой можно так: 1 столовую ложку ли-

стьев крапивы залить 1 стаканом кипятка и настаивать 10 минут.

Для того чтобы остановить кровотечение, достаточно растереть листья обыкновенного тысячелистника до появления зеленого сока и приложить к больному месту.

Хороший эффект также дает и мазь, в состав которой входят свежий сок тысячелистника и меда в равных частях. Мазью смазывают порезы, царапины, ссадины, гнойные места.

Растертые листья череды трехнедельной, если приложить их к ранам и язвам, очищают от гноя и способствуют быстрому заживлению.

Свежие листья подорожника прикладывают к ранам и ссадинам. Но следует помнить, что перед применением листьев их надо хорошо промыть. Можно также выдавить

из листьев сок и увлажнить повязку, предназначенную для перевязки раны, или промыть рану отваром из сухих листьев.

Листья мать-и-мачехи прикладывают мягкой, светлой стороной к ранам и нарывакам для заживления.

Сок полыни горькой снимает воспалительные процессы, предупреждает образование синяков при ушибах. Растертые свежие листья прикладывают к больному месту и делают повязку, которую меняют 3—4 раза в день.

Лопух большой тоже отменный лекарь. Соком из его молодых листьев смазывают порезы, потертости. Отваренные листья лопуха можно прикладывать к гнойным ранам.

Пижма обыкновенная способствует быстрому заживлению ран. Свежим соком, полученным из сочных частей этого растения, пропитывают марлю и прикладывают ее к ране.

Порошком из корневищ и корней окопника лекарственного посыпают кровоточащие раны.

Из отвара горца птичьего делают порошки, компрессы, полоскания для длительного лечения незаживающих ран и используют свежий сок, которым пропитывают повязку. Отвар готовят так: 1 столовую ложку измельченной сухой травы заливают стаканом кипятка и нагревают на водяной бане 10 минут.

Листья колючего татарника используют как ранозаживляющее средство. Их толкут и прикладывают к больному месту.

Порошком из высушенных корневищ антра обыкновенного можно промывать, посыпать гнойные раны для быстрого их заживления.

Если есть какие вопросы, пишите, отвечу.

Адрес: 322635, г. Днепропетровск, 35, ул. Глаголева, д. 33, кв. 18. Попову Анатолию Семеновичу.

...всего  
...длинно-  
...чувству-  
...ете, как почти все главные  
...мышцы работают ритмично.  
...Ни в каких других упражне-  
...ниях вы не получите той гар-  
...монии, координации суставов  
...и прекрасной циркуляции кро-  
...ви. Быстрая ходьба — короле-  
...ва упражнений. Вы должны  
...постараться проходить от 3  
...до 5 миль ежедневно и  
...быть способным удвоить это  
...расстояние. Не делайте себе  
...доблажек. Вы должны ходить  
...круглый год и в любую пого-  
...ду. Ходьба не требует ника-  
...кого специального обмундиро-  
...вания. Независимо от того,  
...какими вы занимаетесь дру-  
...гими упражнениями, вы дол-  
...жны ежедневно ходить!

Адрес: 7000  
ул. Текстиль  
Динарева В

Всегда с  
вашу газету  
послала 2-м  
было много  
рецептах  
Пропускала  
ка сама  
перевесла  
Сейчас  
руки: не  
ворят, друг  
И вот уже  
не выхожу  
ное бесил  
нерализова  
Можно все  
можно по  
Мне толь  
присесть.  
ла не мо  
сжимаю с

Адрес: 3  
на-Дону,  
д. 8, кв. 27

Дочке 20  
диагноз р  
кто знает  
болезнь П  
жалуйста,  
Мы очень  
что кто-ни  
жет.

Адрес:  
обл., г. Б-  
Активистов  
Надежде И

Давно вы  
«Советский  
выпусками  
«БВ»

Написат  
до одинач  
найти сре  
друзей

Мне 54  
ности мед  
Хорошо,  
ся кто-ни

Адрес:  
ул. Павл  
Шмаковой  
новне.

Каждое  
ку, зани  
граммы  
обливал  
круглый  
ре.

Но за  
лет я ле  
операци  
перв за  
обширно  
призду  
жить? П

Адрес:  
град, ул  
40, кв. 1

ЕСЛИ

Если  
места  
жим с  
пример  
тив, к  
минаю  
ваю. О  
скольк  
следа,  
2—3 м

Адрес:  
обл.,  
п. Зар  
11, кв.  
повна



# ГИБРИД



## К ЧЕМУ ГРОЗИТ ПРИВЕСТИ РЕКОНСТРУКЦИЯ СПОРТИВНОЙ ОТРАСЛИ НА УКРАИНЕ

Когда в прошлом году решено было образовать на Украине Министерство по делам молодежи и спорта, многие ожидали, что и на периферии неизбежно появятся «совмещенные» структуры. Однако председатели областных спорткомитетов, поддерживаемые руководителями облисполкомов, едва ли не единодушно высказались за «раздельный вариант». Лишь в Винницкой, Житомирской, Ровенской областях были образованы комитеты, аналогичные республиканскому эталону.

Думалось, что проблема снята раз и навсегда. Тем паке в 9 областях Украины при местных исполкомах заработали «отдельные» комитеты по делам молодежи. Да и «совмещенное» министерство отнюдь не кинуло все силы и средства на трудоустройство выпускников вузов и СПТУ, не потонуло в проблемах бесквартирных молодых семей, не ринулось в полном составе на перекровку трудных подростков, а занималось главным образом тем же, чем занимались и прежние хозяева 9-этажного здания у Республиканского стадиона — спорткомитетчики. То есть проводило министерство состязания, комплектовало сборные команды республики, контролировало и направляло другие спортподразделения.

Наличие молодежного звена, ориентированного главным образом на «культуртрегерство» (проведение конкурсов, смотров, выставок, творческих семинаров и пр.), не слишком отвлекало департамент от хлопот по развитию спорта. Да и бюджет его «дела молодежи» отнюдь не съедал.

Установилось, в общем, определенное управленческое равновесие между «совмещенной метрополией» и «раздельной периферией». Равновесие, позволившее украинскому спортивному движению в труднейших экономических условиях «держаться марку».

Теперь, кажется, этому равновесию приходит конец. Что приключилось? Грянула очередная реконструкция — в связи с учреждением института представителей президента упраздняются областные спорткомитеты, вместо них создаются управления по делам молодежи и спорта областных администраций. В 13 областях Украины они уже созданы. Аналогично трансформируются и городские, районные структуры.

Итак, «совмещенный вариант» все-таки пробил себе дорогу. Причем со спортивной общественностью никто не советовался, мнение работников спорткомитетов никто не запрашивал. Вряд ли также слом

системы опирался на анализ работы трех имеющихся в наличии областных учреждений «совмещенного типа»: слишком уж незначителен вклад в спортивные достижения Украины Винницкого, Житомирского, Ровенского комитетов по делам молодежи и спорта.

И все-таки не прежние нынче времена, далеко не везде на руководящее указание тут же последовало послушное «бу сделано!». Послушаем председателя Днепропетровского областного спорткомитета Ивана Панченко:

— Как и в прошлом году, на нас оказывалось нешуточное давление, дабы по республиканскому образцу и подобию сконструирован был сейчас в области управленческий гибрид. Но и руководители облисполкома тогда, и глава областной администрации Г. Бойко теперь на это не пошли. В середине мая наш комитет был утвержден «в правах гражданства» как самостоятельная организация, несущая ответственность за укрепление здоровья людей, за развитие в области массового спорта, за подготовку атлетов высокого класса.

По моему разумению, у подразделения, которое призвано обеспечивать социальную защиту молодежи, ее профориентацию и трудоустройство, налаживание ее быта и отдыха, тоже поле деятельности не объятно. Разная у нас работа с молодежными вожаками, хотя точки соприкосновения, конечно, имеются. Убежден, что создание «совместных» структур — лишь имитация деятельности по увеличению КПД аппарата управления.

...Эта имитация уже приводит к тому, что опытные руководители ряда областных спорткомитетов подыскивают себе другую работу — в зрелом возрасте возглавлять учреждение, в названии которого есть слово «молодежь», как-то неприлично. Наладились уходить и другие «комитетчики», понимая, что потребуются места для специалистов «по делам молодежи» (кто, интересно, их готовил, кто учил?). Уходят будут, разумеется, квалифицированные, умелые, не приученные имитировать работу.

Теперь вот «совмещенный вариант», кажется, испытывает точет в России.

Страшно на исходе двадцатого века вспомнить в открытую дверь, доказывая, что управление спортом требует специальной подготовки и профессиональных навыков. А ранее в меньшей степени нужны «специпрофи» (от менеджера до сексолога) структурам, борющимся под крылышко нынешнюю молодежь с ее многообразными трудовыми и бытовыми проблемами, сложными заботами, серьезными запросами? Нет, на одну телегу впрячь неможно...

Однако впадают. И на ум приходит такой вот вариант предстоящих событий: и руководству большинством «совмещенных» подразделений — от республиканского министерства до районных отделов государственной администрации — придется молодежные лидеры (не только мастера «комсомольских починов», но и подлинно умельцы вести за собой); по мере постижения обществом грандиозной важности всамделишной (а не для блесну, как сейчас) заботы о молодежи «совмещенные» структуры неизбежно сокращают ассигнования на массовый спорт и тем более на физкультуру.

Надо думать, Национальный олимпийский комитет Украины и обретающие влияние и престиж республиканские федерации подхватят эстафету заботы о спорте высших достижений. Но долго ли будут эти достижения высшими, если сойдет на нет государственная опека физической культуры и массового спорта, если предоставлены будут сами себе и стихии рынка спортшколы, секции, спортклубы, если некому станет биться за выпуск спортивного инвентаря и строительство доступных народу спортбаз? Худо-бедно, но комитеты по физкультуре и спорту эту ношу тянули, и не вина их, а всеобщая наша беда, что в развитии физической культуры и массового спорта далеко мы отстали от цивилизованных стран. А сейчас, не исключено, разрыв еще больше увеличится.

Есть ли альтернатива этой мрачной перспективе? Безусловно. Такой альтернативный вариант и избран главы администраций тех областей Украины и городов Киева, которые отвергли «совмещенный вариант» в пользу самостоятельных комитетов по физкультуре и спорту.

А как модернизировать спортивную инфраструктуру, разговор особый. Надо было ее начинать ее сохранять.

А. БАШКАТОВ.  
(Наш корр.  
по Украине).

КИЕВ.

Адрес: 700100, г. Ташкент, ул. Текстильная, д. 15, кв. 4. Динилов В. Г.

\*\*\*

Недавно с интересом читала книгу Галету, по какой-то причине 2-ю страничку, где было много о болезнях, о ранах, о излечении. Пропускала до тех пор, пока сама не заболела и не перенесла операцию. Сейчас врачи — разводят руками: пейте таблетки, глотайте другое способа нет. И вот уже почти 2 года я не выхожу на улицу — полное бессилие. Диагноз — генерализованный миастения. Молю всех, кто знает, как можно помочь, отзовитесь! Мне только 25 лет, а я ни присесть, ни встать со стула не могу, даже ручку снимаю с трудом.

Адрес: 344065, г. Ростов-на-Дону, ул. Киргизская, д. 8, кв. 27. Козицкой М. А.

\*\*\*

Дочке 20. Врачи поставили диагноз: рак крови. Может, кто знает, как вылечить эту болезнь. Помогите нам, пожалуйста, в нашей беде. Мы очень верим, надеемся, что кто-нибудь нам поможет.

Адрес: 272300, Одесская обл., г. Б-Днестровский, ул. Активистов, д. 52. Гановской Надежде Ивановне.

\*\*\*

Давно выписываю и читаю «Советский спорт», слежу за выпусками «ЗОЖ» и клуба «ВВ».

Написать письмо заставило одиночество. Я хотела бы найти среди «белых ворон» друзей.

Мне 54 года. По специальности медсестра. Хорошо, если бы отозвался кто-нибудь из Донецка.

Адрес: 700060, г. Ташкент, ул. Павлова, д. 4, кв. 5. Шмаковой Раисе Илларионовне.

\*\*\*

Каждое утро делал зарядку, занимался с 10-килограммовыми гирями, бегал, обливался холодной водой, круглый год купался в море.

Но за последние шесть лет я перенес две сложные операции на желудке, а теперь заработал глубокий и обширный инфаркт. Вот и призадумался: как дальше жить? Подскажите.

Адрес: 236006, Калининград, ул. Ген. Павлова, д. 40, кв. 14. Дьяков Г. П.

## ЕСЛИ УКУСИЛ КОМАР

Если вас укусили комары, места укусов смажьте свежим соком крапивы. Я, к примеру, беру веточку крапивы, кладу в целлофан, разминаю, и, отжав сок, смазываю. От укуса через несколько часов не останется следа, а зуд исчезнет через 2-3 минуты.

Адрес: 143992, Московская обл., Балашихинский р-н, п. Заря, ул. Ю. Гагарина, д. 11, кв. 40. Бойко Галина Павловна.



ОТТИ РАЗБЕГАЕТСЯ

Самые быстрые в олимпийском сезоне 100 метров пробежала на международных соревнованиях в Севилье Мерлин Отти (Ямайка). Чем ближе Олимпиада, тем выше скорости Мерлин, безусловно, одной из наиболее вероятных победительниц в споре за «золото» в спринтерском беге. В Севилье Отти с попутным ветром (скорость 1,6 м/сек.) преодолела стометровку за 10,80. Второй была ее подруга по команде Джулиэт Катберт — 10,89, третьей — кубинка Лилиан Аллен — 11,10.

Вот результаты победителей и участников из СНГ в остальных видах программы. Мужчины. 100 м. Бруни Сурин (Канада) — 10,05. 400 м. 1. Майкл Джонсон (США) — 19,91 (ветер + 1,9 м/сек.). 800 м. 1. Роберт Эрнандес (Куба) — 45,45. 1.45,54. 1500 м. 1. Уилфред Кирчи (оба — Кения) — 3,35,44. Эстафета 4 × 100 м. 1. Куба — 38,53. 110 м с/б. 1. Флориан Шварцхофф (Германия) — 13,16. 400 м с/б. 1. Самуэль Матете (Замбия) — 48,32. Длина. 1. Иван Педросо — 8 м 43 см. Высота. 1. Хавьер Сотомайор (оба — Куба) — 2 м 30 см. Тройной (попутный ветер сильнее 2 м/сек.). 1. Майк Конли (США) — 17 м 42 см... 3. Олег Гроховский (СНГ) — 17 м 01 см. Женщины. 400 м. 1. Сэнди Ричардс (Ямайка) — 51,96. 800 м. 1. Ана Кирот (Куба) — 1,59,52. Высота. 1. Стефка Костадинова (Болгария) — 2 м 00 см.

БРУНИ ВМЕСТО БЕНА

Спринтер из Канады Бруни Сурин опередил куда более знаменитых намибийца Франки Фредерикса и американца Кэлвина Смита на 100-метровке на соревнованиях в Каорле, итальянском курорте на Адриатике. Время канадца — 9,9 — было определено по ручному хронометру, поскольку сильный дождь вывел из строя электронную систему учета времени. Фредерикс финишировал через 10,0, Смит — через 10,1. А вот в беге на 200 метров Фредерикс победил — 20,3. Из других спортсменов отметим экс-рекордсмена мира в беге на 110 м с/б американца Рейнальдо Нехемиа, показавшего 13,7, бегуна на 3 км кенийца Джона Кеча (7,50,9) и прыгуна в высоту Джейка Джекоби (США) — 2 м 24 см.

Технические результаты. 11-й этап. «Гран-при Мобил». Лондон. Мужчины. 100 м. 1. Линфорд Кристи (Великобритания) — 10,2. 2. Робсон да Сильва (Бразилия) — 10,2. 200 м. 1. Джон Реджис (Великобритания) — 20,29. 2. Дэнни Эверетт (США) — 20,47. 400 м. 1. Майкл Джонсон — 43,98. 2. Стив Льюис (оба — США) — 44,55. 800 м. 1. Никсон Кипротич (Кения) — 1,44,54. 2. Том Маккин (Великобритания) — 1,45,10.



Отшумели страсти на стадионах Швеции, где чуть более двух недель назад завершился чемпионат Европы, оставивший, безусловно, след в памяти любителей футбола и показавший направление дальнейшего развития этой игры на нашем континенте. Глядя на матчи чемпионата России, возобновившегося сразу по окончании европейского первенства, невольно возникают ассоциации. Напрашиваются сравнения. Что же нового показали наши команды после чемпионата в Швеции? Разумеется, преждевременно делать глубокие выводы, но по горячему следу, увы, создается впечатление, будто игра на шведских стадионах мало отразилась на наших соревнованиях.

НА СЧЕТУ  
БОМБАРДИРОВ

Группа «А»

8 мячей: Ю. Матвеев («Уралмаш», бил 1 пенальти, который не реализовал, 0—1).

6 мячей: О. Гарин («Океан», 2—2).

5 мячей: А. Кобелев (1—1). В. Леоненко (оба — «Динамо» М. 1—1). М. Мухамадиев («Локомотив» М.). И. Шквырин («Спартак» В. 1—1).

4 мяча: В. Масалитин (ЦСКА, 1—1). С. Осипов («Динамо» Ст. 1—2). О. Тетрадзе («Динамо» М.).

Группа «Б»

6 мячей: К. Рыбаков («Асмарал», И. Чугайнов («Торпедо»).

5 мячей: О. Веретенников («Ротор»). В. Кулик («Зенит», 1—1).

4 мяча: В. Бесчастных, И. Ледяхов (оба — «Спартак» М.). И. Горелов («Локомотив» НН). А. Коваленко, В. Нидбайкин (оба — «Кубань»). С. Сухов («Ротор»).

3 мяча: Г. Гришин («Торпедо», 1—1). А. Тихонов («Ростсельмаш»).

ШВЕДСКА

Лично меня как тренера сборной молодежной России это очень тревожит. Основные кандидаты, как и раньше, судя по всему, будут приглашены из столичных клубов «Динамо», «Спартак», ЦСКА и «Торпедо». В других российских командах найти перспективных игроков сложно. Собрался, например, я посмотреть двух молодых футболистов из «Динамо-Газовик», игравшего на минувшей неделе в Москве, но интересовавшие меня игроки выходили на поле только по одному разу: оказывается, даже в клубе, занимающем последнее место, они не попадают в основной состав...

Во втором круге участники сыграли по 2—4 матча, и только московские динамовцы прошли этот отрезок без потерь. Несомненно, это свидетельство напряженной борьбы, тем не менее после возобновления чемпионата больших изменений в таблицах не произошло.

В группе «А» уверенно лидируют столичные клубы «Ди-

намо» и ЦСКА, которые на прошлой неделе, встречаясь дома с «Уралмашем» и «Динамо-Газовик», одержали по две победы. Однако результаты этих встреч, и сама игра лидеров получились неодинаковыми.

После матча ЦСКА — «Уралмаш», выигранного хозяевами со счетом 2:1, гости могли посетовать на то, что сперва не удержали победу, а затем и ничью, пропустив второй мяч незадолго до финального свистка.

В самом деле, армейцы в тот вечер едва не потеряли очко, которое в случае выхода уральцев в финальную восьмерку могло бы оказаться «золотым». Почему же чемпионы победили с большим трудом? Силен ли был соперник или, наоборот, они сами сыграли слабо?

О проигрыше армейцами первого тайма можно смело сказать, что в этом прежде всего виноваты сами хозяева (моя оценка, с другой стороны, не перечеркивает заслуг дружно игравших гостей), не

показавших на этой неделе, встречаясь дома с «Уралмашем» и «Динамо-Газовик», одержав по две победы. Однако результаты этих встреч, и сама игра лидеров получились неодинаковыми.

В перерыве, по словам одного из тренеров, до создания команды не хватало звена защиты. В первом тайме армейцы не потеряли очко, которое в случае выхода уральцев в финальную восьмерку могло бы оказаться «золотым».

В самом деле, армейцы в тот вечер едва не потеряли очко, которое в случае выхода уральцев в финальную восьмерку могло бы оказаться «золотым». Почему же чемпионы победили с большим трудом? Силен ли был соперник или, наоборот, они сами сыграли слабо?

О проигрыше армейцами первого тайма можно смело сказать, что в этом прежде всего виноваты сами хозяева (моя оценка, с другой стороны, не перечеркивает заслуг дружно игравших гостей), не

ТАБЛИЦА РОЗЫГРЫША

положение на 15 июля

Группа «А»

	Всего					Н в своем				
	И	В	Н	П	М	О	И	В	Н	П
1. ЦСКА	13	7	4	2	18	10	18	6	5	1
2. «Динамо» М	11	7	3	1	24	17	17	6	5	1
3. «Локомотив» М	13	6	5	2	14	10	17	7	5	1
4. «Спартак» В	11	5	4	2	15	11	17	6	3	3
5. «Океан»	12	5	3	4	11	10	13	7	4	3
6. «Уралмаш»	12	5	3	4	21	21	13	5	3	2
7. «Текстильщик»	12	4	4	4	12	13	12	5	4	1
8. «Факел»	12	1	5	6	6	16	7	6	1	3
9. «Динамо» Ст	12	2	1	9	7	21	5	7	2	1
10. «Динамо-Газовик»	12	2	0	10	7	20	4	5	2	0

Группа «Б»

	Всего					Н в своем				
	И	В	Н	П	М	О	И	В	Н	П
1. «Спартак» М	12	7	4	1	19	6	18	6	5	1
2. «Асмарал»	13	7	4	2	19	11	18	6	2	3
3. «Локомотив» НН	13	6	6	1	9	3	18	6	4	2
4. «Торпедо»	13	6	3	4	16	11	15	6	3	2
5. «Ростсельмаш»	12	5	4	3	12	8	14	7	3	3
6. «Ротор»	13	4	6	3	15	14	10	6	3	1
7. «Крылья Советов»	12	3	4	5	6	15	10	5	3	1
8. «Зенит»	13	2	6	5	14	20	10	7	2	3
9. «Кубань»	12	2	4	6	12	20	8	7	1	2
10. «Шинник»	13	1	3	9	7	21	5	7	0	3





СОВАННЫМ ВЗГЛЯДОМ

## СКАЯ ТЕНЬ

КА, которые на деле, встречаясь с «Динамо», одержали победу, и сама игра получилась неординарной.

ЦСКА — динамовцы — со счетом 2:1, гости удержали победу, причем, пропустив незадолго до финального свистка.

В перерыве тренеры армейцев, похоже, нашли нужные слова и, главное, донесли их до сознания игроков. Во всяком случае, после отдыха хозяева заиграли активнее, острее. В их составе в этом сезоне появилось много молодых футболистов, которые и на этот раз переломили ход матча — две голевые передачи сделал Бавыкин, а один мяч забил Машкарин.

В следующей встрече с «Динамо-Газовик» ЦСКА одержал крупную победу, но и на этот раз в первом тайме не забил ни одного мяча, хотя преимущество армейцев было ощутимым на протяжении всех 90 минут. И вновь все решилось только во втором тайме, когда хозяева включили высокую скорость, пока-

показавшие всего того, на что они способны. В первую очередь они проигрывали мобильным соперникам в быстроте, что лишило футболистов ЦСКА возможности реализовать превосходство в техническом мастерстве.

По восходящей сыграли и московские динамовцы, начав второй круг со скромного выигрыша (1:0) у тюменской команды и продолжив победную серию разгромом (6:2) «Уралмаша».

Сибиряки, основательно застрявшие на последнем месте, против «Динамо» сыграли надежно в обороне не только в первом тайме, как это случилось через несколько дней в матче с ЦСКА, а на протяжении всей встречи. Да и единственный мяч, влетевший в их ворота незадолго до конца, можно отнести к разряду случайных.

Глядя на игру тюменской команды с «Динамо», невольно возникал вопрос, почему же у нее так мало очков. Ведь и физически, и тактически, и технически сибиряки выглядели не хуже соперников из других клубов, игравших в Москве. Мне, например, понравилась грамотная игра «Динамо-Газовик» в обороне, четкие коллективные

действия в центре поля. Но гостям из Тюмени не хватало уверенности,обретательности у чужих ворот, поэтому и не случайно, что в двух матчах в Москве они не забили ни одного мяча.

В этом отношении уральцы во встречах с ЦСКА и «Динамо» преуспели, забив в ворота Харина и Сметанина три мяча. Но, с другой стороны, в матче с динамовцами гости слабо сыграли в обороне, пропустив шесть (!) мячей.

Правда, упрекая гостей в плохой защите, не могу не отдать должного динамовцам, которые в этот вечер мощно сыграли во всех линиях. Во втором круге в составе «Динамо» не играет острый форвард Кирияков, заключивший контракт с германским клубом «Карлсруэ». Тем не менее с приходом Касумова, забившего, как и Тетрадзе, во встрече с «Уралмашем» три мяча, острота и результативность у бело-голубых не только не пропала, но и возросла.

В группе «Б» борьба за выход в финал проходит, пожалуй, даже напряженнее, чем в группе «А». Об этом красноречиво свидетельствует хотя бы такой факт, что лидируют здесь сразу три команды — московский «Спартак», «Асмарал» и нижегородский «Локомотив», набравшие по 18 очков, а идущий пятым «Ростсельмаш» имеет лучшие по сравнению с «Торпедо» занимающую в таблице четвертую строчку, показатели по потерянному мячу.

## ПЕНАЛЬТИ

## Группа «А»

	Свои	Чужие
ЦСКА	3(3)	2(1)
«Динамо» М	2(2)	0(0)
«Локомотив» М	1(1)	1(1)
«Спартак» В	4(2)	0(0)
«Океан»	2(2)	1(1)
«Уралмаш»	1(0)	2(2)
«Текстильщик»	1(1)	3(2)
«Факел»	0(0)	4(3)
«Динамо» Ст	2(1)	2(1)
«Динамо-Газовик»	0(0)	1(1)

## Группа «Б»

	Свои	Чужие
«Спартак» М	2(2)	0(0)
«Асмарал»	4(3)	0(0)
«Локомотив» НН	0(0)	2(2)
«Торпедо»	1(1)	1(1)
«Ростсельмаш»	0(0)	1(1)
«Ротор»	0(0)	0(0)
«Крылья Советов»	0(0)	1(1)
«Зенит»	1(1)	0(0)
«Кубань»	0(0)	1(1)
«Шинник»	1(1)	3(2)

## А РОЗЫГРЫША

## ЖЕНИЕ НА 15 ИЮЛЯ

## ппа «А»

	На своем поле	На чужом поле
И В Н П М О	И В Н П М О	И В Н П М О
18-10 18	6 5 1 0 11-2 11	7 2 3 2 7-8 7
1 24-8 17	6 5 1 0 18-3 11	5 2 2 1 8-3 6
2 14-10 17	7 5 1 1 10-5 11	6 1 4 1 4-5 6
2 15-8 14	8 3 3 0 8-4 9	5 2 1 2 7-4 5
4 11-10 13	7 4 3 0 9-3 11	5 1 0 4 2-7 2
4 21-21 13	5 3 2 0 13-6 8	7 2 1 4 8-15 5
4 12-13 12	5 4 1 0 9-2 9	7 0 3 4 3-11 3
3 6-16 7	8 1 3 2 4-5 5	6 0 2 4 2-11 2
9 7-21 5	7 2 1 4 5-9 5	5 0 0 5 2-12 0
0 7-20 4	5 2 0 3 4-5 4	7 0 0 7 3-15 0

## группа «Б»

	На своем поле	На чужом поле
И В Н П М О	И В Н П М О	И В Н П М О
0 8-8 8	6 5 1 0 12-2 11	6 2 3 1 7-4 7
8 8	6 2 3 1 6-5 7	7 5 1 1 13-6 11
5 5	6 4 2 0 5-1 10	7 2 4 1 4-2 8
4 4	6 3 2 1 5-2 8	7 3 1 3 11-9 7
0 0	7 3 3 1 6-3 9	5 2 1 2 6-5 5
0 0	6 3 1 2 12-7 7	7 0 3 4 3-7 3
0 0	5 3 1 1 4-2 7	7 0 3 4 2-13 3
8 5	7 2 3 2 10-9 7	6 0 3 3 4-11 3
5 5	7 1 2 4 7-15 4	5 1 2 2 5-5 4
	7 0 3 4 4-12 3	6 1 0 5 3-9 2

## ШТРАФНОЙ УДАР

## ИЛИ ПАН, ИЛИ ПРОПАЛ

Очередное заседание дисциплинарного комитета Российского футбольного союза началось с рассмотрения необычного вопроса. После матча «Динамо» (Ставрополь) — «Локомотив» (Москва) тренер хозяев поля Б. Стукалов задал судье на линии Е. Хомутянскому вопрос: видел ли он, что забивший единственный гол москвич Мухаммадиев находился «вне игры». Арбитр ответил, что мяч был забит правильно.

дисциплиной в ряде команд, в том числе и ведущих.

Динамо-цы Москвы, например, в группе «А» в числе лидеров чемпионата, но на последнем месте в таблице штрафных очков. Причина? Непады с дисциплиной. Нахождение в нижней части таблицы штрафных очков «Факела», «Ротора» и «Шинника» не вызывает большого недоумения. Мастерство их ниже, чем у соперников, вот и приходится

бернский («Асмарал»), Сморгачев и Смирнов («Шинник»). Характерно, что последние три игрока в каждой группе получали красные карточки после двух «горчичников» в одном матче.

На этом показателе совпадения не кончаются. В группе «А» по три желтые карточки получили четыре футболиста, по две — 21. И точно такой показатель у группы «Б». Исключе-

ния не кончаются. В группе «А» по три желтые карточки получили четыре футболиста, по две — 21. И точно такой показатель у группы «Б». Исключе-

Б. ИГНАТЬЕВ, мастер спорта, главный тренер молодежной сборной России

## ЗАЧЕТНАЯ КНИЖКА

Приводим отметки, полученные главными арбитрами в очередных матчах чемпионата России (высшая лига). 13-й тур: «Океан» — «Текстильщик» — Ю. Хлопотнов — 9,5; «Локомотив» М — «Факел» — Т. Безубяк — 8,5. 14-й тур: ЦСКА — «Динамо-Газовик» — Ю. Чеботарев — 8,6; «Динамо» М — «Уралмаш» — Г. Куличенков — 8,8; «Кубань» — «Торпедо» — Н. Левников — 8,5; «Ростсельмаш» — «Спартак» М — А. Кузьменко — 7,0; «Шинник» — «Асмарал» — А. Румянцев — 7,4; «Локомотив» НН — «Зенит» — В. Филиппов — 8,6; «Океан» — «Факел» — С. Анохин — 9,0.



FIFA founded 1904

## У ФУТБОЛЬНОГО ГЛЮБУСА

## ВЕЛИКОБРИТАНИЯ

Правительство Великобритании разрешило руководителям клубов второго и третьего дивизионов не перестраивать трибуны своих стадионов под сидение места. Решение, позволяющее снять этот запрет, было принято на заседании палаты общин британского парламента, с условием, правда, что трибуны, на которых располагаются стоячие места, будут отвечать требованиям безопасности.

Напомним, решение, запрещающее клубам низших дивизионов держать на стадионах стоячие места, было принято в 1989 году верховным судом сразу же после трагедии в Хиллсборо. Сейчас же пришли к выводу, что подобная реконструкция потребовала бы немалых финансовых затрат, оказавшихся бы непосильными для большинства команд.

В принятом решении подчеркивается, что ограничение не распространяется на клубы первого дивизиона. Команды же, только что вышедшие из второго дивизиона в первый, должны будут переоборудовать трибуны в течение трех лет.

## БРАЗИЛИЯ

Близится к завершению чемпионат Бразилии, который проводится по сложной многоступенчатой формуле. В первом финальном матче встретились «Фламенго» и «Ботафого». Более 130 тысяч зрителей, собравшихся на стадионе «Маракана» в Рио, приветствовали крупный успех «Фламенго» — 3:0. Любопытно, что все три мяча были забиты уже в первом тайме. Открыл счет на 15-й минуте 38-летний Жуниор — тот самый, что играл еще в легендарной сборной Бразилии на чемпионате мира 1982 года в Испании, недавно вновь вернувшийся на футбольное поле. В дальнейшем встреча проходила с ощутимым преимуществом «Фламенго», и сначала Нельо, а затем Гаушу в течение трех минут провели еще два гола. Второй финальный матч — в воскресенье и снова на «Маракане».

## АРГЕНТИНА

И в Аргентине наступила пора решающих матчей. Чемпион страны определится в финальной серии из трех игр, в которых встречаются победители осеннего и весеннего первенств. Напомним, в обоих турнирах 20 команд встречаются друг с другом по одному разу. Осенний чемпион был выявлен



# ИЛИ ПАН, ИЛИ ПРОПАЛ...

Судебное заседание для дисциплинарного комитета Рос-... футболиста... (текст обрывается)

дисциплинарном в ряде команд, в том числе и в «Динамо»... (текст обрывается)

Баритин [«Асмарал»], Смор-... (текст обрывается)

музыкальная... (текст обрывается)

## АРГЕНТИНА

И в Аргентине наступила по-... (текст обрывается)

В первом финальном матче в Росарио «Ривер Плейт» и «Невеллс Олд Бойз» сыграли вничью — 0:0.

## ШВЕЦИЯ

Один из ярких поклонников сборной Германии приговорен судом города Гетеборг к двум месяцам тюремного заключения. Горе-болельщик был осужден за драки и погромы в магазинах, в которых он участвовал 18 июня, когда в этот день в Гетеборге на чемпионате Европы встречались сборные Германии и Голландии. Первоначально 21-летний фанат отрицал свою причастность к беспорядкам, однако вскоре был опознан по фотографиям, сделанным голландскими журналистами.

## ИТАЛИЯ

Президент итальянской Ассоциации профессиональных футболистов Серджо Кампана призвал руководство клуба «Наполи», в частности его президента Коррадо Ферлайно, расторгнуть контракт с Диего Марадоной. «Я не думаю, что итальянский футбол явится лучшим местом для восстановления бывшей репутации Марадоны, так зачем же мы будем чинить ему препятствия», — сказал, обращаясь к руководству «Наполи», Кампана. Напомним, 15-месячная дисквалификация Марадоны истекла 1 июля.

## ИСПАНИЯ

32-летний защитник сборной Германии Андреас Бреме, игравший в последние годы в итальянском «Интере», намерен выступать со следующего сезона за испанскую команду «Сарагоса». Как стало известно из штаб-квартиры этого клуба, контракт будет подписан через неделю первоначально на 2 года. О финансовых подробностях не сообщается. В последнем чемпионате Испании «Сарагоса», хотя и заняла высокое место, пропустила, однако, в свои ворота 41 мяч. Вероятно, руководители клуба полагают, что Бреме сможет скомпенсировать оборону команды и по возможности будет помогать атаке.

Обзор подготовил А. НАСИБУЛЛИН.

судья на линии Е. Хомутанско-... (текст обрывается)

Пришлось потрудиться врачу. Инспекторов у нас не было. Потому ДК наказала клуб «Динамо» самым большим штрафом в 10 тысяч рублей. На заседании было отмечено, что в этом сезоне после матча в подтрибунных помещениях либо на подходах к ним участились случаи нападения на судей. Сводит счеты между собой и футболисты. К сожалению, дирекция стадионов по регламенту соревнований не отвечает за общественный порядок и безопасность до, во время и после игры. Платить штрафы должны клубы и местные федерации.

Не у всех, однако, команд есть «большой хозяин» — клуб. Местные же федерации — общественные организации: у них вошь за пазухой, а не деньги. Затем заседание ДК пошло по намеченному курсу. Подвели итоги первого круга. Председатель ДК В. Мошкаркин «дал вводную», в которой заявил о тревожном положении с

ние в нижней части таблицы штрафных очков «Факел», «Ротор» и «Шинник» не вызывает большого недоумения. Мастерство их ниже, чем у соперников, вот и приходится стремиться к успеху, действовать по принципу или пан или пропал. А при такой игре, если не попал по мячу, то «арзала» по ногам.

Иное дело — московские динамовцы. В их составе есть игроки сборной страны и молодежь, подающие надежды футболисты. Но некоторые из них сами себя занесли в наставно-погрешных и ведут себя на поле иной раз безобразно. Кобылов, например, предупреждался трижды. Кирьяков — дважды. Последний к тому же удалился с поля за оскорбление арбитра Т. Бозубяка. Кстати, арбитр получил оценку 9,0 балла, а динамовец был дисквалифицирован на 5 игр. Многие члены ДК требовали более сурового наказания. Но закон есть закон! Добавить к пяти играм хотя бы еще одну — значит нарушить дисциплинарный кодекс.

Но вернемся, как говорится, на круги своя. Напомним, что, как и в прошлые годы, в таблицах учтены все наказания, полученные командами в играх чемпионата и Кубка. В обеих группах, как видите, удалены по четыре футболиста. Кроме Кирьякова в группе «А» по вelenию арбитров поле покинул Строганов («Океан»), Зубарев и Щеголев («Факел»), в группе «Б» — Шиянов и Гу-

ния не кончаются. В группе «А» по три желтые карточки получили четыре футболиста, по две — 21. И точно такой показатель у группы «Б». Исключения составляют лишь два футболиста — Кобылев из «Динамо-Прометей» и Попов из «Урал-машин», записавшие на свой счет по четыре желтые карточки.

Анализ нарушений и их первоисточники свидетельствует, что в этом году много нарушений, связанных с грязной игрой. И это не может не тревожить. Рост такого показателя, как свидетельствует история, одно из главных доказательств снижения общего мастерства, снижения класса игры.

С. ГАВРИЛОВ,  
А. ЛЕОНТЬЕВ,  
члены дисциплинарного комитета.

### ТАБЛИЦА ШТРАФНЫХ ОЧКОВ Положение на 14 июля

Группа «А»		Уд.	Пр.	Всего
«Динамо» Ст	—	9	0	9
«Спартак» Вл	—	10	10	20
«Океан»	1	5	10	16
«Текстильщик»	—	11	11	22
«Динамо-Прометей»	—	13	13	26
«Уралмаш»	—	14	14	28
ИСКА	—	15	15	30
«Локомотив» М	—	20	20	40
«Динамо» М	1	15	20	36
«Факел»	2	10	20	32
Группа «Б»				
«Локомотив» III	—	5	5	10
«Спартак» М	—	9	9	18
«Зенит»	—	9	9	18
«Торпедо» М	—	11	11	22
«Кубин»	—	12	12	24
«Ростсельмаш»	—	13	13	26
«Крылья Советов»	—	13	13	26
«Ротор»	—	13	13	26
«Асмарал»	2	11	21	34
«Шинник»	2	11	21	34

### ЧЕМПИОНАТ СССР (Женщины) Высшая лига

«Седин-Шинс» — «Спартак-Преображенское» — 0:4, «Снежка» — ЦСК ВВС — 0:6, «Спартак-Суперросс» — «Волжанка» — 0:0, «Сибирячка» — «Интерленпром» — 2:0, «Текстильщик» — «Штурм» — 4:0, «СИМ-Россия» — ЦСКА-«Новая инициатива» — 1:1.

Примечание. ЦСКА сменил спонсора и называется ЦСКА-«Новая инициатива».

#### ТАБЛИЦА РОЗЫГРЫША

Положение на 15 июля

	И	В	Н	П	М	Ш
«Спартак-Суперросс»	13	6	7	0	19	— 3 19

### ВТОРАЯ ЛИГА

Настоящие бойцы собрались во второй зоне, особенно в верхней части турнирной таблицы. Во всяком случае, лидеры не чувствуют себя даже в относительной безопасности. После 16-го тура, например, «Шахтер» занимал самую высокую ступеньку на турнирной лестнице. Но вот сыгран очередной тур, и горняки опустились на четвертую.

«Волгарь» в свое время добился неплохих показателей во второй лиге. О серьезных намерениях этой команды свидетельствует то, что ее возглавляет В. Юлыгин, тренер с большим опытом работы в командах мастеров всех рангов. Во всяком случае, он отлично знает, на какую педаль надо нажать, чтобы мотор команды заработал в полную силу.

Остается верен себе и главный тренер камышинского «Авангарда» В. Борисов, уже получивший опыт, нужный для наставника команд мастеров и

«Волжанка»	11	7	2	2	15	— 3 16
«Спартак-Преображенское»	13	7	2	4	18	— 8 16
ЦСК ВВС	10	6	3	1	20	— 7 15
«Сибирячка»	12	5	4	3	10	— 7 14
СКНФ	9	6	1	2	12	— 4 13
«Энергия»	11	5	2	4	11	— 12 12
«Текстильщик»	11	4	3	4	23	— 13 11
ЦСКА-«Новая инициатива»	10	3	5	2	7	— 6 11
«Прометей»	11	3	4	4	10	— 10 10
«СИМ-Россия»	11	3	4	4	11	— 14 10
«Снежка»	12	3	2	8	8	— 28 6
«Интерленпром»	11	2	3	7	6	— 6 6
«Штурм»	10	1	3	6	3	— 15 5
«Седин-Шинс»	11	0	2	9	5	— 22 2

умеющий подбирать состав, исходя из особенностей игры, слабых и сильных сторон соперников. Его команда чувствует себя уверенно и на чужих полях.

У лидера «Автодора» отмечается тесное сотрудничество главного тренера Г. Керашвили и президента клуба А. Сафрониди. Последний не вмешивается в работу наставника, поддерживая его во всех начинаниях. Это позволяет Керашвили полностью сосредоточиться на работе по укреплению внутрикомандных связей. Автодоровцев отличает дружная, искомметная игра и стремление к риску, что явно нравится зрителям.

И последнее. Наконец-то свершилось чудо. «Текстильщик-2», до 17-го тура не имевший ни одной победы и даже очка, наконец-то сыграл с «Ротором-Д» вничью. И с таким счетом! 2:2.

А. НИКУЛИН.

### ЧЕМПИОНАТ УКРАИНЫ

#### ПЕРВАЯ ЛИГА

Группа «А»		В	О
1. «Верес» (Ровно)	—	14	36
2. «Приборист» (Мукачеве)	—	14	33
3. «Полиграфтехника» (Алесаидрия)	—	11	30
4. «Подолье» (Хмельницкий)	—	10	30
5. «Кристалл» (Чортков)	—	11	29
6. «Десна» (Чернигов)	—	11	20
7. «Динамо-2» (Киев)	—	9	28
8. «Автомобилист» (Сумы)	—	11	26
9. «Сталь» (Алчевск)	—	9	26
10. «Полесье» (Житомир)	—	10	25
11. «Галичина» (Дрогобыч)	—	9	23
12. «Днепр» (Черкассы)	—	9	22
13. «Чайка» (Севастополь)	—	7	18
14. СКЛ (Киев)	—	3	9

Группа «Б»		В	О
1. «Кривбасс» (Кривой Рог)	—	15	40
2. «Колос» (Шкопиль)	—	15	37
3. «Артания» (Очаков)	—	13	32
4. «Рось» (Велал Церков)	—	13	31
5. «Закарпатье» (Ужгород)	—	13	31
6. «Скала» (Стрий)	—	11	31
7. «Шахтер» (Павлоград)	—	13	30
8. «Ворскла» (Полтава)	—	12	30
9. «Химик» (Севастополь)	—	10	27
10. «Кристалл» (Херсон)	—	10	25
11. «Азовец» (Марганец)	—	10	24
12. «Шахтер-2» (Донецк)	—	5	12
13. «Виноградостроитель» (Стаханов)	—	4	11
14. «Черноморец-2» (Одесса)	—	0	4



Технические результаты. 11-й этап. «Гран-при Мобил». Лондон. Мужчины. 100 м. 1. Линдфорд Кристи (Великобритания) — 10,2. 2. Робсон да Сильва (Бразилия) — 10,2. 200 м. 1. Джон Реддинг (Великобритания) — 20,29. 2. Дэнни Эверетт (США) — 20,47. 400 м. 1. Майкл Джонсон — 43,98. 2. Стив Льюис (оба — США) — 44,55. 800 м. 1. Никсон Кипротич (Кения) — 1,44,94. 2. Том Маккин (Великобритания) — 1,45,24. 1500 м. 1. Джозеф Чезир (Кения) — 3,36,55. 2. Дэвид Кибет (Кения) — 3,36,92. 3000 м. 1. Том Бакнер (Великобритания) — 7,50,92. 2. Стефан Биток (Кения) — 7,51,23. 5000 м. 1. Пауль Биток (Кения) — 13,13,93. 2. Исмаил Кирун (Кения) — 13,15,67. 110 м с/б. 1. Колин Джонсон (Великобритания) — 13,08. 2. Тони Дис (США) — 13,08. 400 м с/б. 1. Дэвид Патрик (США) — 48,16. 2. Крисс Акабун (Великобритания) — 48,26. Длина. 1. Кристи Кузнецов (СССР) — 7 м 99 см. Тройной. 1. Дэнни Эдвардс (Великобритания) — 17 м 22 см. 2. Джулиан Коули (Великобритания) — 16 м 95 см. Высота. 1. Тим Форсит (Австралия) — 2 м 34 см. 2. Холлис Коувей (США) — 2 м 31 см. Шест. 1. Кори Тарпеннинг (США) — 5 м 71 см. 2. Григорий Егоров (СНГ) — 5 м 71 см. Копье. 1. Стив Бакли (Великобритания) — 87 м 72 см. 2. Виктор Зайцев (СНГ) — 85 м 64 см. Диск. 1. Вернер Рейтерир (Австралия) — 60 м 86 см. Женщины. 100 м. 1. Эстер Джонс — 11,37. 2. Эвелин Эшфорд (оба — США) — 11,38. 200 м. 1. Мари Оньяли (Нигерия) — 22,83. 2. Грейс Джексон (Ямайка) — 23,03. 400 м. 1. Гвин Торренс (США) — 50,31. 2. Джиллиан Ричардсон (Наиба) — 50,83. 800 м. 1. Инна Евсеева (СНГ) — 1,58,78. 2. Селесте Холлидей (США) — 2,00,71. 3000 м. 1. Патти Сю Пламмер (США) — 8,42,52. 2. Соня О'Салливан (Ирландия) — 8,42,58. 100 м с/б. 1. Линда Толберт (США) — 12,92. 2. Мишель Фриман (Ямайка) — 13,08. 400 м с/б. 1. Селли Гунелл (Великобритания) — 54,40. 2000 м. 1. Ивони Мюррей (Великобритания) — 5,43,48. 2. Гвин Гриффитс (США) — 5,44,86. Высота. 1. Алисон Инверарити (Австралия) — 1 м 95 см. Длина. 1. Николь Богман (Австралия) — 6 м 51 см. Ядро. 1. Майрты Ауджи (Великобритания) — 17 м 66 см. Копье. 1. Триш Хаттестад (Норвегия) — 68 м 48 см.

## НОВОЕ — ХОРОШО ЗАБЫТОЕ СТАРОЕ Кто поедет в Миссисипи?

Под таким названием в подмосковном Калининграде завершился заключительный этап конкурса по англо-американским шашкам чекерс, организованный газетой «Пионерская правда» и Московским центром спортивно-логических игр. В финал вышли 20 команд (по 5 человек в каждой) из разных регионов Беларуси, Литвы, Украины, России. Из более чем 15 тысяч претендентов на участие в финале они успешно прошли круги соревнований с заданиями заключительного этапа (начиная с янтарной «Пионерской правды» и заканчивая шашечными позициями и вопросами по истории и культуре Америки).

Семь этапов упорной борьбы назвали победителей: в младшей возрастной группе — команда школы № 3 из города Мажейки (Литва), а в старшей — команда школы № 8 столицы Беларуси Минска. Теперь их ожидает поездка в город Пейталл (США, штат Миссисипи) с посещением зала Шашечной Славы, есть у них там и такой. К слову говоря, англо-американские шашки мало чем отличаются от обычных: есть небольшая разница в правилах, клеточки зелено-белые да сами шашки красные и белые. Не знаю, в чем секрет: в этих ли ярких цветах или в иностранном названии, но популярность чекерс растет с каждым днем.

С. РЕГЕНТОВА.



Да, «фэйр плей» тут и не пахнет. Только грубо нарушив правила, остановил защитник опасный прорыв форварда московского «Торпедо».

Фото В. Беззубова.

## АРИФМЕТИКА ТУРА

● 41300 зрителей посетили семь матчей 14-го тура и два 13-го: «Океан» — «Текстильщик», «Локомотив» М — «Факел». На встречах «Локомотив» М — «Факел» и «Океан» — «Факел» присутствовало соответственно 1000 и 5000 зрителей. Всего с начала чемпионата на 123 играх побывало 850200 любителей футбола (по 6912 на матче). По группам соотношение посещаемости следующее: группа «А» — 60 матчей — 465050 (в среднем — по 7751), группа «Б» — 63 матча — 385150 (6113).

● В девяти играх забито 20 мячей (хозяевами — 12, гостями — 8). Всего в 123 встречах мяч побывал в воротах 264 раза. Средняя результативность 2,15 гола за игру.

● Хозяева поля победили в трех матчах, гости — в двух, и еще четыре встречи закончи-

лись вничью, причем все с одинаковым результатом — 0:0. Со старта первенства соотношение выглядит так: хозяева (60 — 49%) — гости (26 — 21%) — ничьи (37 — 30%). «А»: 34 — 10 — 16. «Б»: 26 — 16 — 21.

● В 14-м туре зафиксировано сразу три «хет-трика» (все — с игры), причем два в одном матче и оба на счету игроков одной команды. Московские динамовцы В. Касумов и О. Тетрадзе по три раза поражали ворота «Уралмаша». Еще один автор трех забитых мячей — торпедовец И. Чугайнов (в ворота «Кубани»), отличившийся и тому же в гостях. Заметим, что в предыдущих 13 турах «хет-трики» фиксировались тоже три раза (два из них — в 3-м туре). Они на счету В. Леоненко («Динамо» М) — «Факелу», С. Сухова («Ротор») — «Зениту» и Ю. Матвеева («Уралмаш») — «Динамо» Ст.

● Торпедовец Чугайнов в двух последних матчах забил 4

мяча, Кузнецов (ЦСКА) в двух — 3, Игбакин («Кубань») в четырех — 4, Рыбанов («Асмарал») в четырех — 3.

● В девяти матчах было назначено три пенальти. Все они реализованы. С начала первенства в 123 встречах 11-метровый пробивался 25 раз. Забито 20 (80%).

● В матче «Океан» — «Факел» у хозяев поля был предупрежден Захаров. Всего же в девяти играх желтые карточки получили 19 футболистов (10 — в группе «А», 9 — в «Б»), 11 игроков были наказаны за грубую игру, 8 — за недисциплинированное поведение. Второе предупреждение — у Власова («Динамо-Газовик»), Лосева («Динамо» М), Санько, Боровского (оба — «Ростсельмаш»), Левина («Зенит»), Захарова («Океан»), третье — у Прохорова («Текстильщик»), Зарвы («Динамо-Газовик»). С начала чемпионата 8 футболистов были удалены с поля, а предупреждения выносились судьями 233 раза.

## ГДЕ НАШИ НЕ ПРОПАДАЮТ НА ОСТРОВЕ НОРМАЛЬНАЯ ПОГОДА

Их не щадили никогда, настоящих, шустреньких технарей, умеющих провалиться, просочиться, проскочить, точно отдать или ударить в створ ворот. Порядком досталось в свое время и нападающему минского «Динамо» Игорю Гуриновичу: травмы, переломы преследовали его с неустойчивой настойчивостью, и если стал он мастером «международником», чемпионом СССР, покрывавшем в майках разных сборных страны, начиная с юношеской, так это скорее не благодаря, а вопреки неудачной планке. Мог бы, уверен, добиться и большего, да не сложилось, жаль. Верой и правдой отслужив родной команде, в 30 с хвостиком, год назад отправился Гуринович на Кипр. Не туристом, естественно.

— Игорь, о Европе мы худо-бедно что-то знаем, Кипр же по-прежнему страна загадок. Привез мешок впечатлений?

— Знаешь, поразить меня в принципе трудно — я ведь и до этого кое-что повидал, полмира, как говорится, исколесил. Государство крохотное, около 800 тысяч человек населения. Живут, в общем-то, в достатке в основном за счет сельского хозяйства и особенно туризма — иностранцев привлекает сравнительно дешёвая отдых, здесь неплохие пляжи, отели. Что, сейчас там под илос сорок, лето выгорает. Зима теплая, что-то вроде нашей Грузии, и погода похожа — узенькие улочки, газончики, мален-

кий центр. Часть острова оккупировала Турция.

— Воюют?

— Нет, в пограничной зоне стоят войска ООН. Демонстрация протеста, да, бывают. А стрелять не стреляют.

— Уровень футбола?

— Средний. Сборная послабее, клубы получше выглядят, они ведь усилены иностранцами.

— Откуда, например?

— В основном — югославы, но есть легионеры из Нигерии, Бразилии, Ганы, есть чехи, болгары, даже двое немцев.

— И из бывшего Союза?

— Хватает, особенно грузин. Кенцбала, другие ребята играют. Гуцаев тренером работает. Раз окликает меня высокий, седой и довольно полный мужчина: «Игорь, дорогой, не упустишь? Ба, гляжу, да это же Киприани! Подошел, поговорили. Давид несколько сдал, он вроде серьезную операцию перенес. Тренирует «Олимпиакос» из Никосии.

— А как называется команда, которую ты укрепил?

— АПЕП из Пелендри. Это даже не город, а «вилледж», так они говорят. Деревня, точнее, пожалуй, пригород. Две с половиной тысячи жителей, но на матчи съезжаются болельщики и из окрестных «вилледжей». Клуб второй лиги. Нам бы немножко больше зрителей, могли бы играть плей-офф за выход в первую.

— А почему бы тебе сразу туда не податься?

— Дело в том, что мы, пше-

ро минчан — Широкий, Шенди, Гомонов, Демидов и я, — приехали в конце прошлого лета на просмотр. Тогда лучшие клубы были уже укомплектованы. Моему же АПЕП требовался нападающий, вот и один и остался.

— Не жалеешь?

— Да нет. Забил за сезон десять голов в двадцати матчах, играл вроде неплохо. Форму подерживал. Заработал, правда, негусто, зато получил удовольствие, кимат нормально. А главное, детям там было неплохо.

— Старшая дочка ходила в школу?

— Нет, мы с женой ее сами учили. Взяли с собой учебники для третьего класса.

— Футбол там профессиональный?

— Наполонину. Игроки, как правило, имеют свою точку, занимаются бизнесом. Полдня трудятся, во второй половине тренируются.

— У тебя контракт, как и планирую, годичный. Продлится ли?

— Вообще-то там хотят заплатить иностранцам играть за команды второй лиги. Но это, похоже, в следующем сезоне. Сейчас у нас сменился тренер, и на этот пост две кандидатуры. Болгария, конечно, приглашает своих. А вот киприот, если его на матч, хотел бы со мной дальше сотрудничать. Наверное, не откажусь.

В. ДИКАРЕВ.  
(наш корр.).

Очередной дисциплинарный сийского ф начался с обычного во ча «Динамо» «Локомотива» хозяев поля судье на ли му вопрос: забивший ед сквич Муха «вне игры», что мяч был Видимо, вет, рабо футбольного размахивая главному а реву. Стрем нападение, Радии заня бущаваши удар по локте Пришлось чу. Инспект Потому ДК намо» самы фом в 10 т седании бы этом сезоне трибуны на подходе случаи нап Сводят сче футболист реакция ста ту соревно «за общест безопаснос после игры должны кл дерации.

Не у все есть «боль Местные ж щественны вошь за л Затем за по намечен ли итоги п седатель «дал вводн бил о трев

ЧЕМ (0) В «Седин-Ш Преображен на» — ЦСК так-Суперр ка» — 0:0. торленпрог гика» — «Ш Россия» — 1: атив» — 1: Примечан спонсора «Новая пин

ТАБЛИЦ Положе «Сиртак Су росс»

Настоящи во второй верхней ча лицы. Во ары не чувс относительно После 16-г «Шахтер» сокую ступе лестнице. Н редной тур, лись на чет «Волгарь» бился наплс второй лиге рениях это тельствует ллет В. Юль шим уютос дах мастерс всяком случ ет, на нану жать, чтобы работал в л Остается ный трен «Авангарда» получающий наставника



ГЕНЕРАЛ ПРИКАЗАЛ

БЫТЬ...

ДЖЕНТЛЬМЕН



...Каждое его слово для таэквондистов — на вес золота, потому что это слово Мастера.

Оставив на один день проходивший в Москве международный семинар, президент Международной федерации таэквондо (ИТФ) генерал Чой Хонг Хи приехал в Санкт-Петербург, где ни разу не был.

— Господин генерал, почему таэквондо — ваше детище — пользуется такой популярностью, особенно у молодежи?

— Подобные вопросы мне задают всюду. Занимаясь таэквондо, можно прибавить мышечную силу и, напротив, сбросить вес. 3200 легких, научно обоснованных движений. И если у вас хороший инструктор, через три года можно освоить настоящее таэквондо.

— В основе каждого из восточных видов единоборств — определенный принцип морали. Каков он у таэквондо?

— Философия, душа Востока, а также и мой жизненный взгляд: если человек освоит таэквондо, он станет джентльменом. Он будет скромным, чутким, внимательным к семье, родителям, к окружающим. Слабый станет сильнее, а страна получит замечательных лидеров, которые знают, что нельзя изменять принципам, нельзя расталкивать, обижать и унижать других. В восточных единоборствах уважают Учителя, у нас существуют даны по степени мастерства: первый, второй, третий... В таэквондо строгая дисциплина, а это очень нужно подрастающему поколению.

Некоторые думают, что все восточные единоборства похожи друг на друга. Это не так. Карате, например, создали очень многие люди, я знаю более 30 его видов. Примерно то же самое в ушу, а тем более в конфу. В Китае, где зародилась борьба конфу, в каждой провинции свой к нему подход, равно как в языковом произношении, а оно там почти везде различно. А таэквондо развивается «по прямой» — основе единоборств.

федерации Михаила Шмелева верное направление. Как президент ИТФ я буду помогать Михаилу в его работе. В клубах города на Неве — настоящее таэквондо.

— А в других местах СНГ?

— В первый раз мне довелось посетить бывший Советский Союз три года назад. За это время у вас образовалось много крепких федераций таэквондо — и в России, и в других независимых государствах Содружества. В занятия вовлечено много людей, и я очень доволен этим.

— Хотя наше таэквондо, можно сказать, еще только вышло из пеленок, в Петербурге, например, уже есть призеры Кубков мира, чемпионатов Европы, в том числе среди женщин. Как вы относитесь к тому, что таэквондо занимаются представительницы прекрасного пола?

— Таэквондо открыто и полезно для всех — и для шестилетних, и для 90-летних. Даже для инвалидов. Жить как можно дольше — мечта любого человека. Каждой девушке, каждой женщине хочется быть красивой, стройной, чтобы после родов у нее сохранилась талия, не вырос бы, извините, живот. Занимаясь таэквондо по одному часу в день, можно меньше чем за неделю сбросить пять фунтов веса.

Чой Хонг Хи понравилось проведение самых престижных турниров по таэквондо в Спортивно-концертном комплексе за Московской заставой. Вручив мэру Санкт-Петербурга Анатолию Собчаку почетный четвертый дан, он заверил председателя Оргкомитета Игр доброй воли 1994 года, что сделает все возможное, чтобы в рамках Игр по полной программе, на самом высоком уровне в городе на Неве прошли состязания лучших мастеров таэквондо.

«Быть сильным — не значит быть лучшим. Примени свою силу для укрепления силы духа, чтобы он стал чистым и добрым». Эта заповедь...

# ПАНОРАМА

«ЧЕРНЫЙ ЯЩИК» ПОКАЖЕТ

## ЭТОТ НЕНАСЫТНЫЙ ГОЛУБЫЙ

Впрочем, даже у земляков Санчо Пансы или Синдбада-Морехода экраны телевизоров давно уже не голубые, то бишь не черно-белые. Сегодня они переливаются всеми цветами радуги, с каждым новым оттенком предъявляя [за удовольствия] новые претензии к чудакам, торжественно рассказывающим вокруг «ящика», и требуя с них все новых жертв. И все же...

Телеосвещение олимпийских соревнований из Барселоны-92 будет осуществляться по 45 каналам спутникового телевидения. Это на 80 процентов больше числа каналов, задействованных на Играх-88 в Сеуле, и, без сомнения, уникальный случай за всю историю Олимпийских игр.

Организаторы барселонской Олимпиады утверждают, что «более 3,5 миллиарда зрителей из 150 стран смогут регулярно смотреть телепередачи из Барселоны благодаря коммуникациям на базе стекловолокна, связавшим четыре «олимпийские зоны» каталонской столицы». На создание этой системы было истрачено более миллиарда долларов.

Телеорганизации зарезервировали за собой 35 из 45 спутниковых телеканалов, 27 из которых будут работать постоянно. В первую очередь США и Япония поделят между собой почти все каналы, которые будут вести передачи 24 часа в сутки. Австралия, Южная Корея, Канада, Новая Зеландия, Малайзия, Мексика и Европейский телерадиосоюз (УЕР) разберут оставшиеся каналы.

Так называемая «электронная» пресса располагает 6500 аккредитациями на Игры, и в этой не армии, но дивизии авангард составят представители такого монстра, как американская телекорпорация Эн-би-си, уплатившая 410 миллионов долларов за право на 161 час прямых передач из Барселоны. Кроме того, пул японских телекомпаний заплатил Барселоне 62,5 миллиона долларов, австралийская «Ченнэл-7» — около 34 миллионов, а Международная олимпийская организация радио и телевидения (ОИРТ) — 4 миллиона за право передач из страны Восточной Европы.

С целью обеспечить высочайшее качество и в нужное время «телекартинки» испанская полугосударственная организация «Телефоника» создала совершенную систему контроля и управления работой программ в здании Международного центра олимпийского радио и телевидения, расположенного у подножия холма Монжуик. Однако передача изображений высочайшей четкости все же представляет определенную проблему для руководства «Телефоники», и оно недавно публично заявило о том, что бюджет ее пока для этого недостаточен. К настоящему же времени три олимпийских центра на холме Монжуик оснащены аппаратурой этой новой системы — Олимпийский стадион, Дворец спорта Святого Георгия и бассейн «Пикорнель».

Все это, можете сказать вы, лишь лишнее лыко в строку о том, как с годами растут аппетиты телевидения, и вообще — о наскучившем всем росте цен... Однако, пардон, есть и еще одна сторона проблемы: всеядный телециклоп уже успел по-

## И ДО ОТКАЗА ЖМЕШЬ НА ПЕДАЛЬ



...свой...  
...сп...  
...эта...  
...она...  
...потому...  
...как...  
...сетуе...  
...Олимпийски...  
...звезды...  
...примеч...  
...чужб...  
...рою...  
...вызв...  
...И вот...  
...сезоны теле...  
...БОКС. Чи...  
...на 103 бо...  
...го очки...  
...ДЕХТОВА...  
...участников...  
...13 финали...  
...ше восьми...  
...ры показ...  
...ГИМНАС...  
...не будут о...  
...заним...  
...ШТАНГА...  
...быть за 5...  
...голий конт...  
...рачено де...  
...ижеся...  
...ДЗЮДО...  
...стишков, о...  
...БОРЬБА...  
...нут. Если...  
...ние. Три...  
...быть дискв...  
...ПЯТИБО...  
...3 до 2 м...  
...а за 4 д...  
...прием...  
...СТРЕЛЬБ...  
...счета очк...  
...СТРЕЛЬБ...  
...бы выве...  
...це. Кажд...  
...двенадцат...  
...ПАРУС...  
...бул раз...  
...гонке Куб...  
...соперника...  
...Есть в...  
...васчет...

Дискобо...  
не Зерев...  
чемпионате...  
селону, пр...  
место в...  
Ирино я...  
этом само...  
тест дал...  
зультат. Та...  
постигне...  
зера чем...  
на 10...



## НОВОСТИ ТЕННИСА

### КУБОК ФЕДЕРАЦИИ

В понедельник в Франкфурте стартовал Кубок Федерации. Из-за болезни Гаталли Зверевой вместо нее в команду СНГ включена Евгения Манюкова, после чего рейтинг нашей сборной понизился и место было отдано команде Японии, которая в первом туре победила сборную Индонезии — 2:1.

Сообщаем еще несколько результатов первого дня игр: США — Англия — 3:0, Германия — Новая Зеландия — 3:0.

После проигрыша в первом туре британская команда подала протест: она не согласна с новой формулой отбора. Это вызвано тем, что в следующем году в финале вместо 32 будут играть 24 команды.

Мы понимаем такое решение с финансовой точки зрения. Но не думаем, что это будет хорошо для тенниса, — сказали родоначальники игры.

По новой системе только 16 победителей в первом раунде

и четыре победителя в двухматчевой серии плей-офф автоматическим попадут в финал Кубка Федерации следующего года. Остальные четверо будут играть квалификацию по регионам: Европа — Африка, Америка, Азия — Океания. Эти соревнования пройдут в течение марта — мая следующего года.

### ОТКРЫТЫЙ ЧЕМПИОНАТ ШВЕЙЦАРИИ

Финал получился испанским: Серхио Бругейра против Франсиско Клавета — 6:1, 6:4. Бругейра обыграл своего соотечественника за 1 час 40 минут.

В полуфинале Бругейра обыграл Габриэля Маркуса — 4:6, 7:5, 7:6, а Клавет — Фабриса Санторо — 6:3, 6:2. Интересно, что в четвертьфинале Бругейра (№ 20 в мировой классификации) победил финалиста Уимблдона Горана Иванисевича (№ 3) — 6:3, 6:2, а Маркус — Майкла Чанга — 7:6, 7:6.

## ОСКОЛКИ ИЗ «ЭКИПА»

**ЖАНИН ЛОНГО НА ПУТИ В БАРСЕЛОНУ.** Об этом сообщил Ги РОЖЕ, который и поведал о временном, «олимпийском», перемирии между знаменитой спортсменкой и Франском, перемирии между знаменитой спортсменкой и Франском, перемирии между знаменитой спортсменкой и Франском. Лонго по инициативе французской федерацией велосипедного спорта. Лонго по инициативе французской федерацией велосипедного спорта. Лонго по инициативе французской федерацией велосипедного спорта.

Мне приставили нож к горлу, несмотря на все мои спортивные достижения и требования к педалям. Ружоводитель НОК Франции господин Нельсон Пайу поставил мне условие дать ответ до 10 июля. Но я еще раз хочу повторить: мое желание ездить на собственных колесах — это не каприз и не следование чьим-то коммерческим интересам. Мы вдвоем с моим мужем, безо всякой помощи со стороны национальной федерации, нашли легкий материал, идеально подходящий для побед на соревнованиях мирового уровня. Мне жаль, что французские спортивные учреждения новому предпочли стандарт.

**ДЕНЬГИ РАСТАЯЛИ ВМЕСТЕ СО СНЕГОМ.** Эта информация пришла к нам от Жана-Франсуа РЕНО. А дело в том, что 15 июля прекращает существование оргкомитет Белой Олимпиады в Альбервиле, оставив после себя 285 миллионов франков долга, что составляет 6,6 процента от общего бюджета Игр.

**БЕРНАР ТАПИ ПРОДАЛ «АДИДАС».** Эта новость, вероятно, уже дошла до всех. А вот о закулисной стороне этого дела рассказывает журналист Антуан БИГО.

Достигнута договоренность с группой «Пентланд» о продаже ей самое позднее в конце октября 1992 года контрольного пакета акций компании «Адидаас». Следует заметить, что, когда накануне футбольного чемпионата мира-90 Тапи убедил сестер Дасслер продать ему акции за 1,6 миллиарда франков, компания уже не выдерживала конкуренции со своими американскими аналогами «Найком» и «Рибком». Первые исторические потери «Адидааса» пришлись на год 1989: 440 миллионов франков. Увы, столь знаменитая фирма не смогла приспособиться к новым требованиям рынка.

Все дело в том, что «Адидаас» был изначально ориентирован только на спортсменов. И в 80-х годах он полностью переоснастил заводы, учитывая новые технические требования к своим клиентам. «Найк» же создал образ, что из ста покупателей 85, приобретающих кроссовки, вообще к спорту никакого отношения не имеют, и занялся внешним усовершенствованием обуви. И вот последние два года «Найк» и «Рибком» держат 59,5 процента французского рынка, а «Адидаас» — только 23,6.

Еще в 1991 году Бернар Тапи продал 20 процентов своих акций «Пентланду», но потеря полностью не возместилась. В том же 1991 году продажа продукции «Адидааса» сократилась еще на 7 процентов.

На фирму Тапи претендовало три покупателя: французская группа в текстильной промышленности «Деванле», президент совета директоров «Адидааса» Рене Джекги и «Пентланд». «Деванле» отвалилась быстро, Джекги недолюбливали одновременно и сам Тапи.

ПОКАЖЕТ ВСЕ...

## ГОЛУБОЙ ЭКРАН...

показ свой единственный глаз и на отдельные виды и дисциплины спорта, диктуя нам с вами, какими он хотел бы их видеть. Эта тема — тонкая, признаюсь, не новая, однако ярче всего она проявляется сейчас в связи с Играми в Барселоне, и потому — минуточку внимания.

Как сетует испанская пресса, «в перспективе проведения Олимпийских игр в Барселоне по многим видам спорта были введены коррективы в регламент проведения соревнований, приняв в «приказе» содержание требования обеспечить «удобными» показ соревнований по телевидению под угрозой того, что «несговорчивые» виды спорта вообще будут вымараны из олимпийской программы к 2000 году».

И вот — список тех изменений, которые востребовал с Барселоны телеэкран:

**БОКС.** Число участников турнира сведено до 364, то бишь на 108 боксеров меньше, чем в Сеуле. Вместо судей за рингом очки бойцам будет начислять электронный «маркер».

**ФЕХТОВАНИЕ.** В командных соревнованиях — не более 12 участников. Прямое выбывание спортсменов, начиная уже с 1/12 финала, чтобы количество финалистов не составило больше восьми. Использование электронной системы, чтобы ускорить показ результатов.

**ГИМНАСТИКА.** Увеличение числа арбитров, которые отныне будут оценивать (каждый из них) отдельные аспекты состязаний.

**ШТАНГА.** Участники соревнований должны непременно прибыть за 5 дней до начала турнира, чтобы пройти антидопинговый контроль. Время с двух минут на подход к штанге сокращено до полутора. Четвертая «рекордная» попытка отменяется.

**ДЗЮДО.** Чтобы глазу зрителя легче было различать участников, они будут бороться в разных по цвету кимоно.

**БОРЬБА.** Ограничение продолжительности схватки до 5 минут. Если участник ведет пассивную борьбу — предупреждение. Три предупреждения — уже дисквалификация. Могут быть дисквалифицированы оба борца.

**ПЯТИБОРЬЕ.** Время схватки фехтовальщиков сокращено с 3 до 2 минут. Все соревнования будут проведены не за 5, а за 4 дня, поскольку плавание и стрельба состоятся в один прием.

**СТРЕЛБА ПУЛЕВАЯ.** Опять же — электронная система подсчета очков, которые тут же выдаются зрителям.

**СТРЕЛБА ИЗ ЛУКА.** Прямое выбывание с 1/32 финала, чтобы вывести двух спортсменов на выяснение отношений в конце. Каждый поединок — два участника — будет оспариваться двенадцатью стрелками на едином расстоянии — 70 метров.

**ПАРУСНАЯ РЕГАТА.** Шесть первых мест в классе «Солинг» будут разыграны по формуле «матч рэйсинг», применяемой в гонке Кубка Америки: каждая лодка борется против своего соперника.

Есть в этих коррективах и еще «блехи». Хороши они, на ваш счет, нет!

Ю. ЗЕМЛЯНСКИЙ

## ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ И ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ ЭМОЦИИ

Дискоболка из Минска Элина Зверева, завоевавшая на чемпионате СНГ путевку в Барселону, придется уступить свое место в команде землячке Ирине Яценко. Виновата в этом сама Элина, чей допинг-тест дал положительный результат. За же участие, видимо, полагает и серебряного призера чемпионата СНГ в беге на 100 метров с барьерами украинку Наталью Григоренко, уличенную в применении

лишь билетов в олимпийскую Барселону после того, как в их организмах были обнаружены анаболические стероиды. Теперь им грозит дисквалификация на срок от трех месяцев до четырех лет. Среди нарушителей олимпийские надежды Нигерии — рекордсменка Африки в беге на 100 метров Чима Аджуна и одна из лучших бегуний на 400 метров Чарити Олара.

Расстались с хорошими шансами на олимпийские медали



## ОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ ЭМОЦИИ

Дискболке из Минска Элина Зверевой, завоевавшей на чемпионате СНГ путевку в Барселону, придется уступить свое место в команде землячке Ирине Ятченко. Вина в этом Элина, чей допинг-тест дал положительный результат. Та же участь, видимо, постигнет и серебряного призера чемпионата СНГ в беге на 100 метров с барьерами харьковчанку Наталью Григорьеву, уличенную в применении допинга на матче СНГ — Германия в Дуйсбурге. Правда, тут пока не обнаружены результаты пробы. «В», но на лабораторию профессора Доныкина практически нет...

Потери понесла не только наша команда. Сразу шесть нидерландских легкоатлетов лиши-

лись билетов в олимпийскую Барселону после того, как в их организмах были обнаружены анаболические стероиды. Теперь им грозит дисквалификация на срок от трех месяцев до четырех лет. Среди нарушителей олимпийские надежды Нигерии — рекордсменка Африки в беге на 100 метров Чисома Аджунва и одна из лучших бегуний на 400 метров Чарити Опара.

Расстались с хорошими шансами на олимпийскую медаль в толкании ядра норвежцы. В течение двух месяцев попечением на допинге сначала бронзовый призер чемпионата мира в Токио Ларс-Арвид Нильсен, а затем и серебряный призер этих же соревнований Георг Андерсен.

Б. АНТОНОВ.

## ТРАГЕДИЯ НА ВОДЕ

**БОГОТА.** Проходящий неподалеку от колумбийского города Медельина молодежный чемпионат мира по водным лыжам был омрачен настоящей трагедией. Катер, на котором находилась направлявшаяся для подготовки трассы группа обслуживающего персонала, зацепился за упавший в воду провод высокого напряжения. В результате три человека погибли, а восемь получили ранения и были отправ-

лены в госпиталь. Среди пострадавших и директор соревнований Аурелио Мехиа.

Трагедия, которая произошла в предпоследний день мирового первенства — в субботу, заставила приостановить чемпионат. Затем организаторы решили все-таки его завершить.

В чемпионате мира участвуют около 60 спортсменов из 20 стран.

ИТАР — ТАСС.

СМЕРТЬ НА ОСТРИЕ ИГЛЫ

## С — ЗА! КТО ПРОТИВ?

КАЛУГИНА передает из Женевы

перед собой такой задачи. Мы только можем дать рекомендации. Однако плохо то, что на чемпионатов смотрят люди и берут с них пример. Исследования в США, проведенные по их просьбе, показали, что 6,6 процента подростков допингуют, чтобы казаться похожими на кумиров. Из них 35 процентов вообще не занимаются спортом. Поэтому необходимо показывать всем, что они действуют во вред здоровью, во вред жизни. Такова моя позиция.

Убеждена: лозунг — «Быстрее, выше, сильнее» любой ценой деструктивен по своей природе. Он разрушает человека, а человек разрушает общество. После этого все вокруг себя. А это уже вопросы социальной экологии.

— А у вас есть какая-нибудь реакция самих спортсменов на ваш проект?

— Я разослала уже 63 факса. Пришел ответ от знаменитого Эдвина Мозеса из США. Он готов поддержать и помочь

нам как представитель олимпийской сборной своей страны. С остальными предстоят переговоры в Барселоне.

— Я только в разговоре с вами заметила одно совпадение. Слово «драг» по-английски означает и допинг, и наркотики. Это случайность?

— Увы, нет. Допинг действует так же, как наркотики. И то и другое создает иллюзорную близость желаемого, отвлекая от подлинного труда. И то и другое «затягивает».

— В нашем профрелизе сказано, что на допингконтроле в Барселоне будет проведен анализ крови вместо привычного анализа мочи...

— Это пока остается под вопросом. Решения МОК еще нет. Но очень многие спортсмены хотели бы, чтобы был проведен анализ крови, так как он более точен. Возможно, это состоится, но окончательно станет известно только в Барселоне.

на год 1989: 440 млн. руб. Эта фирма не смогла приспособиться к новым условиям рынка.

Все дело в том, что «Адидас» был изначально ориентирован только на спортсменов. И в 80-х годах он полностью переоснастил заводы, учитывая новые технические требования к своим клиентам. «Найк», же сообразил, что из ста покупателей 85, приобретающих кроссовки, вообще к спорту никакого отношения не имеют, и занялся внешним усовершенствованием обуви. И вот последние два года «Найк» и «Рибок» держит 59,5 процента французского рынка, а «Адидас» — только 23,6.

Еще в 1991 году Бернар Тапи продал 20 процентов своих акций «Пентланду», но потерь полностью не возместил. В том же году продажа продукции «Адидаса» сократилась еще на 7 процентов.

На фирму Тапи претендовало три покупателя: французская группа в текстильной промышленности «Деванле», президент совета директоров «Адидаса» Рене Джегги и «Пентланд». «Деванле» отвалилась быстро. Джегги недолюбливали одновременно и сам Тапи, и сотрудники фирмы. Остался «Пентланд», который неплохо преуспел за последние 10 лет: перепродажа «Рибок», который «Пентланд» купил в 1981 году за 77 500 долларов, принесла чистой прибыли 2,8 миллиарда франков. Вполне достаточно, чтобы не только купить «Адидас», но и изменить стратегию его производства.

Подборку подготовила и передала Наталья КАЛУГИНА, наш корреспондентский пункт в Женеве.

## НА РЕЙДАХ МНОГО НОВОСТЕЙ

Чемпион мира новозеландец Крис Диксон одержал три победы в трех последних матчах на крейсерских яхтах международного турнира в Сен-Тропе (Франция). Крис выиграл в общей сложности 8 гонок и занял первое место, на одно очко опередив Гордона Лукаса из Австралии и ирландца Харольда Кадмора.

Одновременно с Кильской регатой, в которой участвовало значительное количество яхтсменов из независимых государств Содружества, был проведен открытый чемпионат Германии в классе «Звездный».

Совместный грузинско-российский экипаж (рулевой — Гурам Биганишвили, матрос — Владимир Груздев) занял на этих соревнованиях второе место. За два дня было проведено четыре гонки. Наши спортсмены в трех из них финишировали вторыми и, набрав в общей сложности 9 штрафных очков, отстали от победителей (рулевой — Вальтер Хоеч) всего на три десятых очка.

Гурам Биганишвили из Тбилиси — рулевой яхты в классе «Звездный» и матрос — Влади-

мир Груздев из Сочи заняли третье место на национальном чемпионате Италии. Соревнования проводились на акватории озера Гарда. Всего было проведено шесть гонок. На счету нашего экипажа одно первое место, одно третье, два четвертых и два восьмых.

В городе Волгодонске на базе яхт-клуба «Атоммаш» завершились всероссийские соревнования среди юношей и девушек — «Хрустальный кубок». Из-за резкого скачка цен на железнодорожные и авиабилеты в регате не смогли принять участия представители из многих регионов республики. И все-таки следует отметить, что среди добравшихся до Цимлянского водохранилища были молодые яхтсмены Красноярской и Новосибирской областей.

Почетный трофей выиграли хозяева — первая команда Ростовской области. У победителей следует отметить 14-летнего Кривоша в классе «Оптимист», Д. Колесникова (16 лет) и В. Василюка (14 лет) в классе «Кадет» и 17-летнего кандидата в мастера С. Ткаченко в классе «Луч».

Э. СОРОКИН.

**ВНИМАНИЮ СПОРТИВНЫХ ЖУРНАЛИСТОВ!**  
15 июля в 14.00 в павильоне «Коневодство». Всероссийского выставочного центра (бывшая ВДНХ) состоится пресс-конференция, посвященная международным соревнованиям по конному спорту Кубок «Вольво». По окончании — анкетирование.  
**СПОРТПРОГНОЗ: РЕЗУЛЬТАТЫ 28-го ТИРАЖА (10-13 ИЮЛЯ):**  
1-2, 2-1, 3-1, 4-X, 5-1, 6-2, 7-X, 8-2, 9-X, 10-1, 11-X, 12-X, 13-X.  
ИТАР — ТАСС.

### ЧАСТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

- Куплю ор. Ленина. Тел. в Москве 512-52-07.
- Куплю марки Китая, СССР, др. Тел. (095) 171-58-93.

Главный редактор В. Г. КУДРЯВЦЕВ.

рекламе, коммерческим и журналистским предложениям:

657-04-27; в Женеве — Наталья Калугина — 41-22-738-70-04; в Кёльне — Артур Вернер — 49-22-34-78-751.

Заказы на размещение рекламы принимаются по тел. 825-71-76.

Газета передана по фототелеграфу. Отпечатана в издательстве г. Самара, пр. К. Маркса, 201. Время подписания номера в печать по графику 22.45. Номер подписан в 22.40.

Тип. № 11755. Объем 2 п. л. У 2 3 4 5 6 7 8 9 10



...и в городе на Неве про-  
шли состязания лучших масте-  
ров тазквондо.

«Быть сильным — не значит  
быть лучшим. Примени свою  
силу для укрепления силы ду-  
ха, чтобы он стал чистым и до-  
брым». Эта заповедь основа-  
теля тазквондо, президента  
ИТФ Чой Хонг Хи, не может  
не привлекать.

г. ПОПОВ.  
(Наш корр.).

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ.

## ПОД КОЛЬЦОМ ВСЯ ЕВРОПА

# ШИРОКА СТРАНА МОЯ РОДНАЯ

В Мюнхене прошла жеребьевка традиционных европей-  
ских кубков по баскетболу.  
Главной темой на ней была  
«Югославская проблема». В  
итоге было принято решение  
допустить клубы Сербии и Чер-  
ногории к соревнованиям ус-  
ловно. Если же решение Сове-  
та безопасности ООН о санк-  
циях к Югославии будет дей-  
ствовать к началу сентября, то  
все команды будут исключены  
из турниров без замены.

Впервые в истории еврокуб-  
ков теперь каждую бывшую  
советскую республику будут  
представлять свои клубы.  
Команды сыграют от девяти  
независимых ныне государств.  
Вот результаты жеребьевки  
с участием команд бывшего  
Советского Союза:

**Мужчины. Чемпионат Европы.**  
1-й тур (10 и 17 сентября).  
ЦСКА (Россия) — «Ден Холдер»  
(Голландия), «Жальгирис» (Кау-  
нас, Литва) — «Олимпия» (Люб-  
ляна, Словения), «Калев» (Тал-  
линн, Эстония) — «Кингстон»  
(Англия), «Залаегерсег» (Венг-  
рия) — «Будивельный» (Киев,  
Украина), «Динамо» (Тбилиси,  
Грузия) — «Сласк» (Вроцлав,  
Польша).

Чемпион Латвии ВЭФ (Рига)  
вступит в борьбу со второго  
тура. Его соперником будет  
победитель пары ИБК (Кефла-  
вик) — «Байер» (Леверкузен,  
Германия).

**Кубок Европы. 1-й тур (8 и  
15 сентября).** «Асто» (Таллинн,  
Эстония) — «Динамо» (Буха-  
рест, Румыния).

2-й тур (29 сентября и 6 ок-  
тября). «Строитель» (Самара,  
Россия) — победитель пары  
«Сокол» (Брно, ЧСФР) — «Ден  
Бош» (Роттердам, Голландия),  
«Корабел» (Николаев, Украи-  
на) — победитель пары «Дина-  
мо» (Тбилиси, Грузия) — «Сласк»  
(Вроцлав, Польша).

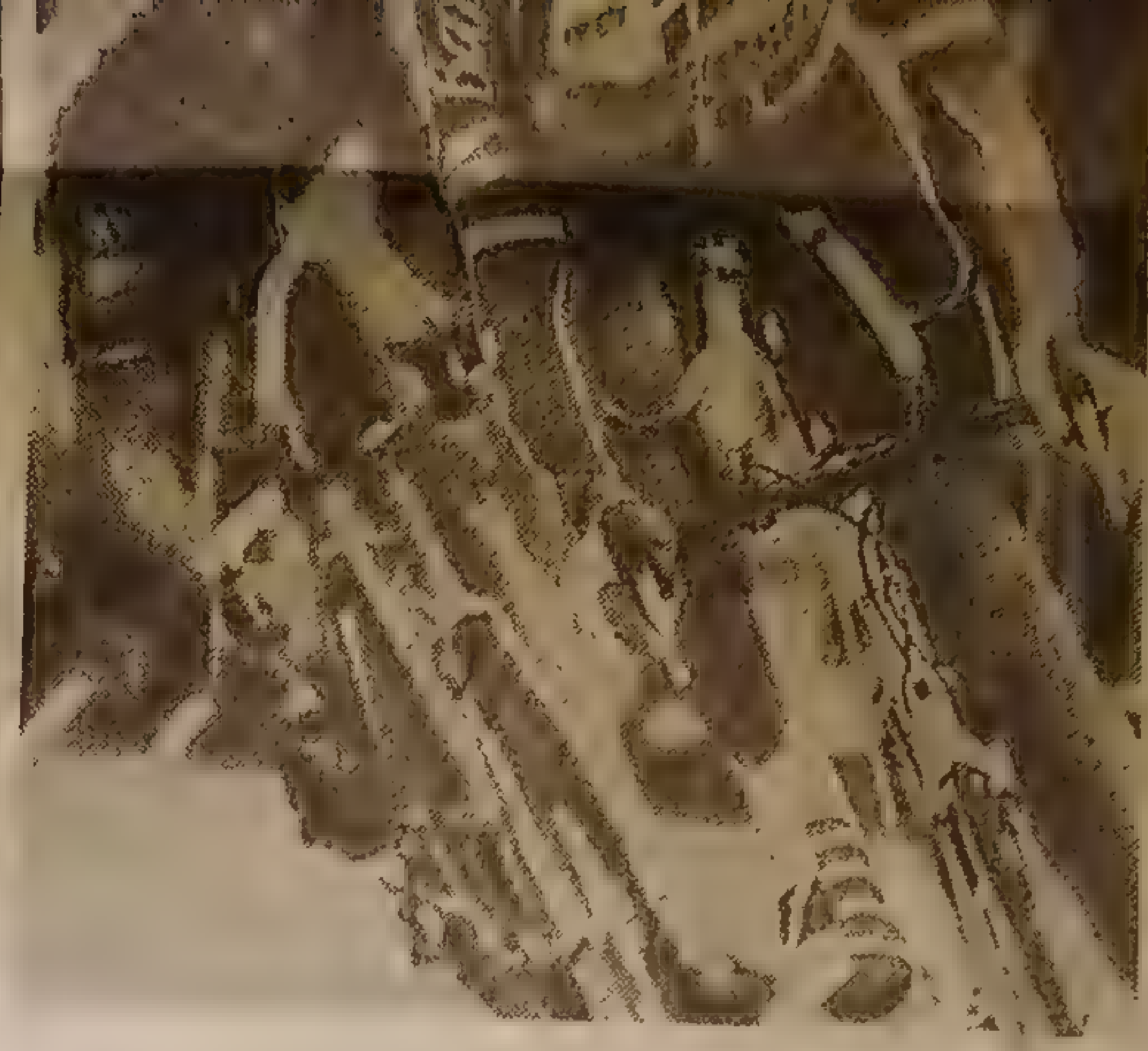
на) — победитель пары «Дина-  
мо» (Тирана, Албания) — «Гон-  
вед» (Будапешт, Венгрия), «Ат-  
летас» (Каунас, Литва) — «Хапо-  
эль» (Израиль), РТИ (Минск,  
Беларусь) — «Арис» (Салоники,  
Греция).

**Кубок Корача. 1-й тур (9 и  
16 сентября).** «Урарту» (Ере-  
ван, Армения) — «Спартак»  
(Плевен, Болгария), «Шеварде-  
ни» (Тбилиси, Грузия) — «Шоль-  
ноки» (Венгрия), «Фенербахче»  
(Стамбул, Турция) — «Мерани»  
(Тбилиси, Грузия).

2-й тур (30 сентября и 7 ок-  
тября). «Автодорожник» (Сара-  
тов, Россия) — победитель па-  
ры «Хеффинген» (Люксем-  
бург) — «Гелиос» (Словения),  
«Раднички» (Белград, Югосла-  
вия) — «Строитель» (Харьков,  
Украина), «Вильнюс» (Литва) —  
«Цибона» (Загреб, Хорватия),  
«Спартак» (Луганск, Украина) —  
«Уусикаупунки» (Финляндия),  
«Рига» (Латвия) — «Кёрменди»  
(Венгрия).

**Женщины. Кубок европей-  
ских чемпионок. 2-й тур (1 и 8  
октября).** «Стара-Загора» (Бол-  
гария) — «Динамо» (Киев, Ук-  
раина), «Горизонт» (Минск, Бе-  
ларусь) — «Црвена звезда»  
(Белград, Югославия), ГТУ  
(Тбилиси, Грузия) — «Универси-  
тет» (Клуж, Румыния), «Амо-  
ком» (Кишинев, Молдова) —  
«Шаль-Лез-О» (Франция).

**Кубок Лилиан Ронкетти. 2-й  
тур (30 сентября и 7 октября).**  
«Уралмаш» (Екатеринбург, Рос-  
сия) — «Шегед» (Венгрия),  
«Сталь» (Днепропетровск, Ук-  
раина) — «Кремиковци» (Со-  
фия, Болгария), ГКС (Познань,  
Польша) — «Медин» (Донецк,  
Украина), «Вильнюс» (Литва) —  
УСК (Прага, ЧСФР), «Санкт-  
Петербург» (Россия) — «Конст-  
руктурул» (Арад, Румыния).



Еще год назад двадцатисемилетнего испанца Мигеля Ин-  
дурайна из команды «Банесто» считали гонщиком второго  
эшелона...

А сегодня сильнейший велогонщик планеты, похоже, наме-  
рен подарить родной Испании свою вторую победу на «Тур де  
Франс». Как и в прошлом году, продержавшись в тени на  
первых этапах престижнейшей гонки, перед испытанием в го-  
рах, он начал усиленно жать на педали. Теперь, по общей  
классификации, он уже второй. И вновь бросает вызов име-  
нитым Джанни Буньо, Клаудио Кыппуччи и Грегу Лемонду,  
которым, судя по всему, будет весьма непросто обогнать  
смуглого красавца.

Впрочем, Мигель напорист и неуступчив лишь на трассе. В  
жизни же это очень скромный и приятный в общении парень.  
И еще довольно скрытный: известно, что у Индурайна есть  
невеста-землячка, которая ни разу не появлялась в финиш-  
ных прямых. Как знать, может быть, она встретит его в Па-  
риже, 25 июля, когда гонщики наконец завершат долгий ма-  
рафон? Встретит победителя?

## СМЕРТЬ НА ОСТРИЕ ИГЛЫ

# ЭДВИН МОЗЕС — ЗА! КТО

Наш собственный корреспондент Наталья КАЛУГИНА передает из

Пробил час. И наряду с раз-  
говорами о спортивной честно-  
сти, незамедлительно возника-  
ющими при упоминании допин-  
га, встал вопрос о социальной  
его опасности. Разработкой ан-  
тидопинговой программы заня-  
лась Всемирная организация  
здравоохранения (ВОЗ). В  
штаб-квартире организации в  
Женеве с руководителем про-  
граммы доктором Джерри Хаш  
встретился наш корреспон-  
дент.

— Госпожа Хаш, проблема-  
ми допинга заняты десятки ор-  
ганизаций в мире: медицинская  
комиссия МОК, соответствую-  
щие подразделения междуна-  
родных федераций по видам  
спорта, знаменитый институт  
профессора Донике в Герма-  
нии. Что заставило ВОЗ занять-  
ся этой почти безнадежной  
проблемой?

— Опасность, которую несет  
в себе допинг. Чтобы объяснить  
это, я бы хотела подробнее  
рассказать о проекте. Он не ог-

раничивается только спортсме-  
нами мирового уровня. Есть  
еще два аспекта, которые упу-  
ускаются из виду, когда мы го-  
ворим о допинге. Во-первых, к  
сожалению, допинг проник в  
среду тех, кто занимается спор-  
том, что называется, для себя.  
А это, как вы понимаете, рас-  
ширяет группу риска до очень  
больших размеров. А во-вто-  
рых, мы хотим заставить людей  
задуматься, как может спорт  
помочь людям отказаться от  
«химии».

— Многие специалисты уже  
махнули рукой. В конце концов,  
может, все-таки стоит признать,  
что большой спорт к спорту не  
имеет никакого отношения, и  
понять, что допинг употребляет  
и взрослые люди, которые  
осознают все последствия, и  
наконец официально признать  
«химические» рекорды!

— Конечно, нельзя запретить  
допинг, как нельзя запретить  
людям употреблять алкоголь  
сверх меры. Мы и не ставим

перед собой такой за-  
дачи. Только можем дать ре-  
комендации. Однако плохо  
человека смотрят  
берут с них пример. И  
ния в США, проведен  
просьбе показали, что  
центра подростков д  
чтобы казаться похо  
кумиров. Из них 35  
вообще не занимают  
том. Поэтому необход  
зять всем, что они  
во вред здоровью,  
жизни. Такова моя п  
Убеждена: лозунг  
рее, выше, сильн  
бой ценей деструктив  
ей природе. Он разр  
ловека, а человек р  
после этого все вокру  
это уже вопросы со  
экологии.

— А у вас есть какие-то  
реакция самих спортс-  
мен на ваш проект?

— Я разослала уже  
Пришел ответ от Эд-  
Эдвина Мозеса из США  
тов нас поддержать

Свободная отпуская цена С-92

Информация для деловых контактов по рекламе, к  
корреспондентский пункт в Лос-Анджелесе — Серж Ханли, тел. 310 657-04-27; в

Письма, рукописи, фотографии и рисунки  
не рецензируются и не возвращаются.  
рег. № 298.

При перепечатке ссылка на «Со-  
ветский спорт» обязательна.

Наш адрес: 101913 Москва, ул. Архипова 8.  
Тел.: 411271. Телефакс — 112089. международный  
411271. Телефакс — 2003205.  
Тел. 924 14 23 (секретариат), 925 02-75 (отдел писем).  
924 05 06 (редакция). Наш индекс — 55122.

За  
реда  
тел.



## СОБЫТИЯ И ЛЮДИ

### И НАЗВАЛИ «СВЯТАЯ РУСЬ»

Как сообщает наш корреспондент из Сан-Диего, здесь 24 апреля состоялось заседание комитета членджеров (претендентов) очередного Кубка Америки, который будет проведен в 1995 году. Для участия в Кубке КОРК официально зарегистрировал четырнадцать команд из десяти стран. Среди них — санкт-петербургский яхт-клуб «Век России», возглавляемый командором Владимиром Кульбидой (он же — президент московского «Век-банка»).

В перерыве заседания членджеров наш корреспондент взял у Владимира Кульбиды интервью. «Для осуществления проекта нами создан фонд «Святая Русь», в котором будут саникулированы все средства, необходимые для строительства яхты и содержания команды, — сказал он. — Яхта, проектирование которой уже идет полным ходом, названа таким же именем — «Святая Русь». Разработан поэтапный план подготовки к гонкам. Под руководством избранного открытым голосованием тренера тренировки ведут пятьдесят лучших яхтсменов России — все они прошли тестирование в Центре подготовки космонавтов. В принципе, у нас нет проблем. Мы извлекли уроки из неудачной попытки стартовать на минувшем Кубке. Теперь у меня есть опыт, и ошибок мы больше не совершим».

Как известно, в прошлом году Владимиру Кульбиде удалось не только построить, но и доставить в Сан-Диего яхту «Век России», а также команду вместе с ней. Однако КОРК усмот-

рел нарушения в процедуре регистрации яхты и не допустил ее к гонкам. Цель, казавшаяся такой близкой, ускользнула.

Теперь же России, похоже, ничто не сможет помешать в канун трехсотлетия российского флота (оно будет отмечаться в 1996 году) впервые принять участие в престижнейших парусных гонках, ведущих свою историю с 1851 года. А Владимир Кульбида станет первым российским командором, чье имя войдет в историю Кубка, независимо от того, какое место займет команда.

Если возвращение в Сан-Диего россиян стало сенсацией номер один, то вторая сенсация — громкий скандал, возникший вокруг французского яхт-клуба «Де Франсе». Скандал разразился в связи с тем, что французы не смогли представить комитету членджеров финансовый отчет о расходовании ими 60 тысяч долларов, взятых из общей казны и потраченных на неизвестные нужды. Французскому представителю было предложено покинуть заседание членджеров, однако он не сделал этого сразу, исчезнув лишь в перерыве. Эта скандальная история ставит под сомнение участие клуба «Де Франсе» в гонках, что автоматически может сократить число членджеров до тринадцати.

Подробное интервью с российским командором Владимиром Кульбидой читайте в еженедельнике «Советский спорт» + 8».

Наш корр.  
САН-ДИЕГО, 26 апреля.

### ЕДЕМ ДАЛЬШЕ, ВИДИМ — МОСТ

Прямо среди бела дня въехавший на один из мостов автотрассы Владивосток—Находка автобус вдруг пропал из виду. Но происки индпланетян здесь ни при чем: просто, как вскоре выяснилось, незадолго до этого мост поутюжил тяжелый бульдозер, водитель которого как-то «не подумал» о последствиях. Ну, прямо как чеховский злоумышленник. В результате один из пролетов моста рухнул, и в него-то и угодил на полном ходу автобус, принадлежавший футбольной команде «Шахтер» из

Артема, выступающий во второй лиге первенства России. К счастью, пассажиров в момент аварии в салоне не было, а то можно представить, каким сложился бы для горняцкой команды предстоящий на днях старт чемпионата. А результат «беспечности» бульдозериста таков: автобус полностью разбит, его водитель в тяжелом состоянии находится в больнице.

Е. КОЗУБ,  
наш корр.  
на Дальнем Востоке.  
ПРИМОРСКИЙ КРАЙ.

### БЕЗ ИНСПЕКЦИИ НЕЛЬЗЯ

СТАМБУЛ, Делегация МОК начала трехдневный визит в Стамбул, один из городов-претендентов на право принять Олимпиаду 2000 года. В ходе визита будут проинспектированы местные отели, коммуникационные и транспортные системы. Гости совершат облет города, посетят спортивные сооружения и ряд больниц 10-миллионного города.

### МУДРОЕ РЕШЕНИЕ

Малый совет Петербургского городского Совета народных депутатов принял решение освободить от лицензионного сбора на проведение лотереи акционерного общества «Игры доброй воли-94». В результате этого дополнительно на проведение престижных соревнований поступит около 50 млн. рублей. Этим же решением от части налогов в местный бюджет освобождаются предприятия и учреждения, которые вкладывают свои средства в проведение Игр доброй воли.

### КИТАЙ И ДЕТИ

ПЕКИН. Китай пригласит по одному ребенку от каждой страны, участвующей в олимпийском движении, для участия в церемонии открытия Игр в том случае, если КНР победит в борьбе за проведение Олимпиады в 2000 году в Пекине. Об этом, сообщает агентство Синьхуа, заявил 11. Орехов с французской молодежной делегацией президент

### ГОНКИ ПО ВЕРТИ

На взгляд обывателя, тем более — «растущих», и даже новое название которому — спидскинг, то бишь, «быстрые сноуборды», где спидскинг входил в программу как показательный стязаний: «наминадзе» на специальных лыжах о сути этих аэродинамическом костюме бросается с вершины горы по откосу (более 70%) склону, почти в свободном падении летит стие, фиксируется достигнутая им скорость. Так вот, из савайской горнолыжной станции Лоз Арн, где, кстати, что молодой француз Филипп Гойтцель, пришло на Кубок мира по спидскингу сумел превзойти мировой рекорд — 220,229 км/час, принадлежавший его земляку Микаэлу Прюфетом — 233,615 км/час!

Индидо, пример французца оказался фантастическим результа-

# Citius! Altius!



# Советский Спорт



Наши специальные  
корреспонденты передают  
из Германии

## НА ПОЛУСЛОВЕ

Молодой человек на паспортном контроле мюнхенского аэропорта, узнав, что я следую на хоккей, приветливо улыбнулся и даже извинился — дескать, знал бы, вообще зеленый свет зажег бы. Зато на редких перекрестках он горел как по заказу, и вскоре стала видна оригинальная паутина-крыша «Олимпиа-халле». Уезжал, когда златоглавую наконец-то обогрело весеннее солнышко, а тут лишь ледовый овал, словно оазис холода, посреди летнего благоухания. На трибунах — ну почти пляжные наряды.

А на льду тоже жарковато. Потому как против россиян вышли парни с тремя коронами на груди, которые последнее время досаждают изрядно. Что попали в более сильную группу — аукнулось фиаско прошлого чемпионата. А что встречались на финише «предварилки» с канадцами и шведами, очень даже кстати: очковый минимум позволял не сжигать нервные клетки взара.

Впечатления в целом? Они-то ведь важны. Чутьочку расплывчатые, чутьочку двойственные. Были отрезки, когда российская команда была вполне зрелищна. Иры-хиты шведов, уже в их зоне, удавалось завладеть инициативой и создавать реальные угрозы. Особые

Бергквист исполнил шулу, заставив Трефилова нагнать полет шайбы в пустые ворота; или комбинация на 38-й минуте Форсберг — Бергквист — Неслунд.

Где уступали более всего? У своих ворот. Как ни печально это звучит. Связано пущенные из катапульты шайбы в результате ошибок правок после прострелов передач. Нацеленных, разумеется. «Вылезание» со стороны из-за ворот почему-то вызвало оцепанение у наших защитников. Возможно, сильнейший из них Дмитрий Юшкевич, отыгравший сезон в «Филадельфии Флайерс», козволит сопернику двухкратное добивание в ворота Трефилова, находясь рядом. Правда, он очень много времени проводил на льду, играл в шесть защитников, и, кстати, бодрости к третьему периоду не излучал. Но то, как говорит, его трудностей команды.

С одной стороны, игра носила обоюдоострый характер, а с другой — как-то дом верилось в победный итог.

Спустя минуты после поражения Леша Яшин издевательски готовил клюшки к ледующему испытанию: В принципе-то играли мы правильно. Неплохо, между прочим,

Уж слыши голкипера Т

А по дороге Дмитриев вз и окружающего страшного Берне три «предварилки» ли тем же п ле обыграли

Настрой надцами б Как замети наясь еще б тант Сергей ко постро просили т цы, выстро сами в кол получали е ра Майка ра Хансо ки, будто ли предс матч име

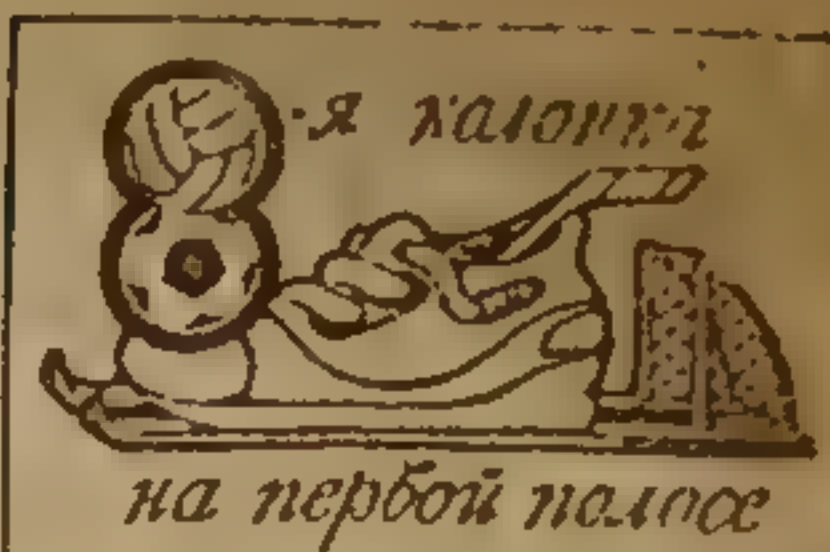


# Altius! Fortius!

## Ветерский спорт

27  
апреля 1993 г.  
ВТОРНИК  
№ 45 (13619)  
Свободная  
цена

ГАЗЕТА ИЗДАЕТСЯ С 20 ИЮЛЯ 1924 г.



**СПОРТИВНАЯ АЭРОБИКА**  
МОСКВА. Только Юрию Сеу-  
хину из Арзамаса — единст-  
венному из участников откры-  
того чемпионата России по  
спортивной аэробике уда-  
лось занять два призовых ме-  
ста. Он был лучшим среди муж-  
чин, а вместе с москвичкой Ольгой  
Бурковой, с которой учился в  
институте физкультуры, занял  
второе место среди пар. Их  
определили москвичи Мария  
Билалова и Владимир Намазов.  
Чемпионы Европы Наталья Са-  
рыгина и Валдис Яновских из  
Москвы на третьем месте. Сре-  
ди женщин успеха добилась  
Татьяна Соловьева. Среди  
троек победили одесситы Ге-  
надий Лященко, Олег Слепцов  
и Сергей Богданов.

**ПРЫЖКИ В ВОДУ**  
ОСТИН (США). В этом техас-  
ском городе на чемпионате  
США по прыжкам в воду со-  
ревнования на 10-метровой  
вышке у мужчин выиграл за-  
ключительный день Расс Вер-  
рам — 567,42 балла, а у жен-  
щин Мэри Эллен Кларк —  
421,00.

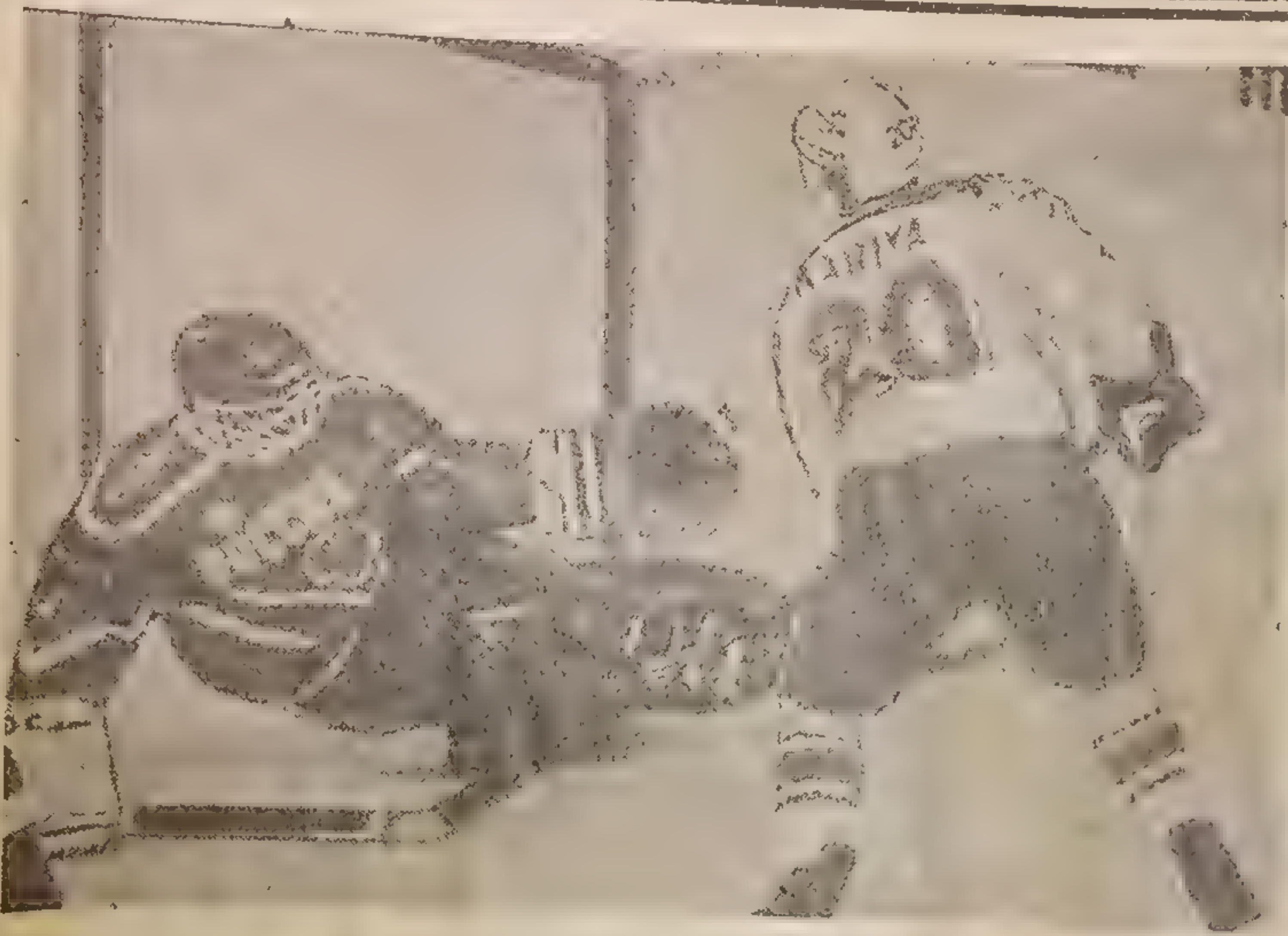
**СПОРТИВНАЯ ГИМНАСТИКА**  
РИМ. Москвич Дмитрий Ко-  
баненко вышел победителем  
эстафеты розыгрыша Кубка Евро-  
пы по спортивной гимнастике.  
Он набрал в многоборье 10  
балла. Второе место поде-  
лили итальянцы Роджеро Росато и  
Борис Преги — по 54,90.

**ПРЫЖКИ НА БАТУТЕ**  
В Подмоскowie, в «Звездном  
городке», прошел 21-й между-  
народный турнир памяти пер-  
вого президента Федерации  
прыжков на батуте, летчика-  
космонавта СССР Георгия Да-  
ровольского. В индивиду-  
альных прыжках победила  
наша батутистка Л. Данильченко  
(Роснеж) — 37,7 балла, второе  
место заняла И. Каралаева из  
Краснодара — 37,1 и третья —  
О. Брюшкова (Днепропетровск) — 36,9. В прыжках  
тройку у мужчин вошли А.  
Данильченко (Краснодар) —  
А. Казан (В. Тобек) —  
И. Дурнев (Краснодар).  
В синхронных прыжках  
лучшие пары составили  
Данильченко и Дурнев —  
48,8 балла. У мужчин  
отличились А. Данильченко —  
И. Дурнев — 48,8.

**ТАИЛАНДСКИЙ БОКС**  
БАНГКОК. В столице Таи-  
ланда состоялся первый меж-  
дународный турнир среди лю-  
бителей по муай-тай (тайланд-  
скому боксу, самому жесткому  
из единоборств). Участниками  
были Россия и СНГ (по пять  
человек). Второе место заняли  
таиландцы Сергей Михайлов  
(Тамбов), А. Д. Гурин (Ка-  
лининград), И. Д. Кравец  
(Иркутск) и Андрей Черныш-  
кин (Одесса). Три наших атле-  
та остались в финале на ста-  
дионе. А в финале там будет  
состояться Международный любитель-  
ская ассоциация тайланд-  
ского бокса, куда войдет и Лю-  
бительская федерация минибок-  
синга России.

**Ю. РОМАНОВ,**  
президент Федерации  
минибоксинга России.

**ХОККЕЙ**  
Более тысячи человек приня-  
ли участие в финальном турни-  
ре «Золотой шайбы» в городах  
Тамбове, Омске, Твери и Ком-  
сомольске-на-Амуре. В младшей  
возрастной группе (1980-1981 г.  
рождения) победу одержала  
команда из Тамбова. В старшей  
группе (1982-1983 г.р.) победу  
одержала команда из Омска.  
В возрастной группе (1984-1985 г.р.)  
победу одержала команда из  
Тамбова. В возрастной группе  
(1986-1987 г.р.) победу одержала  
команда из Тамбова. В возрастной  
группе (1988-1989 г.р.) победу  
одержала команда из Тамбова.  
В возрастной группе (1990-1991 г.р.)  
победу одержала команда из Тамбова.  
В возрастной группе (1992-1993 г.р.)  
победу одержала команда из Тамбова.



Уж слишком много раз защитники нашей сборной оставляли на произвол судьбы своего голкипера Трефилова. Вот и «расстреливали» его канадцы в упор как хотели.

Телефон АП—ИТАР—ТАСС—СПОРТ.

А по дороге в отель Игорь  
Дмитриев взбодрил и себя,  
и окружающих: «Ничего  
страшного не произошло. В  
Берне три года назад, в  
«предварилке» мы уступи-  
ли тем же шведам, а в фина-  
ле обыграли их».

Настрой на встречу с ка-  
надцами был аналогичный.  
Как заметил, яростно разми-  
наясь еще без коньков, дебю-  
тант Сергей Пушков: «Толь-  
ко постороже в оборонке —  
просили тренеры». А канад-  
цы, выстроившись за кули-  
сами в колонну по одному,  
получали от главного трене-  
ра Майка Кидена и менедже-  
ра Хансона приемыши окри-  
ки, будто финал Кубка Стэн-  
ли предстоял. Для них-то  
матч имел сугубо символиче-  
скую значимость, ни в очках,  
ни в психологическом допи-

ется мне, Трефилов малость  
не готов был к подобного ро-  
да угрозам. Ну, а защитни-  
ки? О них разговор особый и  
нелицеприятный...

Третья шайба пересекла  
линию наших ворот от клюш-  
ки Эрика Линдроса, который  
разве что носом не столк-  
нулся с Трефиловым. При  
этом никого из наших поле-  
вых игроков и близко не бы-  
ло. Неужто такую громаду  
не заметили? Иль сопер-  
ник чем-то обескуражил? Все  
гораздо банальней. Буцаев  
раскатился, вошел в чужую  
зону и бездарно там с шай-  
бой расстался — «централь-  
ный» на такое право не име-  
ет. Ну, ладно — бегать хот-  
назад во весь опор, мешая  
своему вивави Линдросу. Но  
и этого не случилось.

Россиянам выпало начи-

в порядке, хотя некоторая  
робость Варицкого очевидна.  
Заметен Яшин, но и не более  
того. А вот почему суетлив  
Каминский — не ведаю. Пра-  
вится Карпов, играет, а не  
носится. Малоэффективен Бу-  
цаев. Титова еще примечая,  
чего не скажешь об Астра-  
ханцеве, Николишине, Пуш-  
кове. С таким «многоцель-  
ем» можно и не задержаться  
в Баварии.

...Уже под занавес воскрес-  
ного матча Юшкевич отчаян-  
но кинулся под летящую  
шайбу. И надолго остался  
лежать. Травма? Только это-  
го не хватало. На улице та-  
ким Диму, обработанный до-  
ктором подбородок скрывал  
свежую хоккейную отметину.  
К нему подошел канадец Ке-  
вин Дайни и участливо спро-  
сил о самочувствии. Просты-



...на лыжах. В репортаже с Белой горы в Альпах, где спидскинг входил в программу как показательный спорт, «советский спорт» рассказывал о сути этих соревнований: «акминдз» на специальных лыжах в устрашающем экипированном костюме бросается с вершины горы по отвесной скале (более 70°) килону, почти в свободном падении летит к финишу, а у подножия горы, на километровой плоской площадке, фиксируется достигнутая им скорость.

Видимо, пример француза оказался столь заразителен, что в солнечный безветренный день старый рекорд превысили (небывалый случай!) еще три спортсмена — американец Джеффри Хэмилтон — 232,258 км/час, японец Казунага Куцуми — 230,769 и австриец Харри Эггер — 229,592.

Ю. ДЕДОВ.

## В ОБСТАНОВКЕ СТРОЖАЙШЕЙ СЕКРЕТНОСТИ

Нет предела развитию демократии на Западе. Последнее, что удумали, — ужесточить секретность и без того тайного голосования. Чтобы, упаси, Боже!..

Вот поэтому-то МОК и решил 23 сентября в Монако, когда будет решаться, кто станет хозяином Олимпиады-2000, а претендуют на это шесть городов — Берлин, Стамбул, Манчестер, Бразилиа, Сидней и Пекин, провести голосование по-новому. После каждого тура назовут только кандидата, выбывшего из игры. Распределение голосов по остальным до победного момента останется за семью печатями.

Генеральный директор МОК Франсуа Каррар считает: подобная система — лучшее из всего придуманного раньше. Ибо только так, возможно, удастся предоставить претендентам равные права.

## СУРОВ ЗАКОН, НО ОН — ЗАКОН

Год назад на Корсике произошла трагедия. Обрушилась трибуна стадиона «Фуриани», что в Бастии, перед самым началом матча между марсельским «Олимпиком» и местной «Бастией». Погибли пятнадцать человек, две тысячи сто семьдесят семь (!) получили ранения разной тяжести. «Советский спорт» писал об этом.

Тогда президент Франсуа Миттеран обещал лично проконтролировать бастийское дело. К уголовной ответственности на разных периодах следствия было привлечено от тринадцати до восемнадцати человек. По итогам разбирательства от ответственности в связи с отсутствием состава

преступления были освобождены президент Французской федерации футбола Жан Фурне-Файар, мэр Бастии Эжен Бертуччи и сотрудник префектуры Верхней Корсики Мирей Джинжичелли. Остальные обвиняемые предстанут перед исправительным судом. Среди наиболее именитых фигурируют технический директор компании «Сюд-Трибюна», монтировавшей смертоносную временную трибуну, и Люк Пилар, президент Органитета национального чемпионата Франции по футболу. Все они обвиняются в непредумышленном убийстве и нанесении тяжких телесных повреждений.

Н. КАЛУГИНА.

## МЭР ВЗЛЕТАЕТ В ВОЗДУХ...

Воздушный шар, поднявшийся над Енисеем, стал еще одной удивительной достопримечательностью. На роль первых воздухоплателей отважились мэр Красноярск В. Поздняков и настоятель Покровского кафедрального собора отец Иоанн.

Доставлен же аэростат в сибирский город рекламной информационной фирмой «Кри» при финансовой поддержке Фонда развития Сибири и «Стромкомбанка». Планируются туристические воздушные прогулки над городом, знаменитым красноярским «Столбам», могучим Енисеем...

А. КАСАТКИН, наш корр. в Красноярске.

Life is short play hard

Reebok

Рибок Россия предлагает со складов в Москве оптовые партии самой современной спортивной обуви и одежды



В Москве: (095) 971-7850  
FAX: (095) 258-1660

Удобно, красиво, надежно!  
Престижно и доступно!

...первые клетки зазря. Впечатления в целом? Они-то ведь важны. Чуточку расплывчатые, чуточку двойственные. Были отрезки, когда российская команда была вполне счетрибелна. Прихватывая шведов уже в их зоне, удавалось завладеть инициативой и создавать реальные угрозы. Особенно в присутствии Быковского звена, где слева выступал Бякин, благодаря которому и в счете повели. Но ежели говорить по существу, «Тре Крунур» играла солиднее. Именно это слово. Без грубых помарок. С хорошим распасом. Ровно по звеньям. С эпизодическим показом класса: как, например, на 27-й минуте

С одной стороны, сила обоюдоострый характер, а с другой — как-то верилось в победный итог.

Спустя минуты после Юри-но готовил клюшки. Юри-юшему испытанию: диде-то играли мы. Неплохо, между играли. Еще знаете «молодец». Помню его, наш финал Кубка ских чемпионов...

Борис Михайлов был самокритичен: «Наша сыграла значительно соперника в атаке. И слабее в обороне, защитники не справились с быстрыми форвардами шведов. Хромала и игровая дисциплина».

...ко построили, просили трофеи, выстроились в колонну, получили от... ки, будто филь... ли предстоял... матч имел су... скую значимо... ни в психолог... ге не нуждае...

Бякина пер... что упорядо... всех ребят. Р... рисунке опред... во с предид... Снова были... передачи и... тачка. Вроде... сразу и не упр...

Подмосковн... Новогорск... дня до мат... Садырин... Черчесову: что, Стас, объяснить не надо? Победа в с... может откр... дорогу за океан».

А. Петро

## ТЯЖЕЛАЯ АТЛЕТИКА

## Есть в России рубин!

СОФИЯ. Завершился 72-й чемпионат Европы по тяжелой атлетике. Вес 83 кг. Доминировал украинский штангист Олександр Блишник, набрав 380 кг (175 и 205). Серебряная награда досталась Кшиштофу Симиону из Польши — 372,5 кг (165 и 207,5), а бронзовым призер Пирос Димас набрал 370 кг (170 и 200). Представителю России Александру Мацкевичу из Кемерово пришлось довольствоваться четвертым местом. Как и спортсмен из Эллады, он в сумме многоборья показал 370 кг (165 и 205), но собственный вес россиянина оказался несколько выше.

Вес 91 кг. Золотую медаль получил представитель Грузии, олимпийский чемпион Кахи Кахилашвили, набравший 402,5 кг. Серебряную медаль завоевал Сергиус Волчанецкий (390 кг) из Польши. «Бронза» — у болгарского атлета Ивана Чакирова (тоже 390 кг, но при большем собственном весе).

Победитель в категории до 99 кг — представитель России Вячеслав Рубин. Он набрал 405 кг. Такого же результата добился поляк Славомир Завада, но он тяжелее россиянина. Бронзовая награда у тяжелоатлета из Беларуси Олега Чирица (395 кг).

В категории до 108 кг чемпином стал Тимур Таймазов (Украина) — 427 кг (195 и 232,5 кг). Россияне Александр Попов и Игорь Качурин набрали по 417,5 кг, но бронзовая медаль досталась Попову (182,5 и 235), имеющему меньший собственный вес. А второе место занял Ронни Веллер (Германия) — 420 кг (185 и 235). Пятым был Геннадий Чекало (Беларусь) — 410 кг, шестым — Игорь Разаринов (Украина) — 405 кг.

Россиянин Андрей Чемеркин завоевал серебряную медаль в весовой категории свыше 108 кг. Он поднял 425 кг (185 и 240), уступив 2,5 кг победителю — вице-чемпиону Олимпиады-92 немцу Манфреду Нерлингеру (187,5 и 240). «Бронза» — у украинца Александра Левандовского — 422,5 кг (197,5 и 225).

На первом месте сборная Болгарии, на втором — россияне, на третьем — атлеты Польши.



Павел САДЫРИН:

ПУШКАШУ ГОТОВИМ

«ГРАД». УДАРОВ

27 и 28 апреля в Москве состоятся два матча между сборными России и Венгрии. Во вторник на стадионе «Лужники» встретятся молодежные команды, оспаривающие путевку в финал европейского первенства. В среду в отборочном турнире чемпионов выяснят отношения первичные сборные. Гости столицы в понедельник, а хозяева начали сбор в Новогорске с пятницы. В воскресенье на тренировках обеих команд.

На этот раз по приглашению тренеров первой сборной П. Садырина, Б. Игнатова и Ю. Семина в Новогорск приехали следующие футболисты: вратари — Черчесов, Овчинников; полевые игроки — Кульков, Горлукович, Онопко, А. Иванов, Добровольский, Шалимов, Канчельскис, Ледяхов, Карпин, Корнеев, Колыванов, Юран, Кирьяков, Мостовой, Щербаков, Мостовой, и ожидался приезд Бородюка.

С составом мы практически давно определились, представляя игроков, сказал главный тренер Павел Садырин. По сравнению с недавним матчем в Люксембурге в основном составе изменений, надеюсь, не произойдет, хотя у нас появились Мостовой, Илюков, Бородюк, которые заменят надолго выбывших в строю из-за серьезных травм Хлестова, Попова и Радченко.

Тренированность и настроение игроков разное, что создает определенные трудности. Спартак, например, пока

логически проигрывает. Правда, в самоотдаче матче с Люком сомневаемся, высоком эмоционале они выступят.

С венгрии еще не менее их полагать, себя. Какое же соперника!

С игрой нашей мы действенно знакомы. Например, сморчи с командойские футбол вились и вы бойцовскими приход новонитого Пуштурнирное пхуже, чем ушансы попарСША остали. Наконец, си сыграет









слишком много раз защитники нашей сборной оставляли на произвол судьбы своего канадца в упор как хотели.

Телефото АП-ИТАР-ТАСС-СПОРТ.

ороге в отель Игорь взбудрил и себя, жаждающих: «Ничего не произошло. В три года назад, в шведке» мы уступили шведам, а в финале их».

на встречу с ка- был аналогичный. ил, яростно разми- без коньков, дебю- й Пушков: «Толь- же в оборонке — тренеры». А канад- ившись за кули- онну по одному, главного трене- вена и менедже- призывные окри- нал Кубка Стэн- л. Для них-то тубо символиче- сть, ни в очках, тическом допин- ться.

евели в защиту, ило загрузку ыло в игровом еленное сходст- щим матчем. прострельные одправки с пя- вратаря так кнешь, но, сда-

ется мне, Трефилов малость не готов был к подобного рода угрозам. Ну, а защитни- ки? О них разговор особый и нелюбимый...

Третья шайба пересекла линию наших ворот от клюш- ки Эрика Линдроза, который разве что носом не столк- нулся с Трефиловым. При этом никого из наших поле- вых игроков и близко не бы- ло. Неужто такую громаду не заметили? Иль сопер- ник чем-то обескуражил? Все гораздо банальней. Буцаев раскатился, вошел в чужую зону и бездарно там с шай- бой расстался — «центральный» на такое право не име- ет. Ну, ладно — беги, хоть назад во весь опор, мешай своему визави Линдрозу. Но и этого не случилось.

Россиянам выпало начи- нать финальную часть встре- чей с хозяевами турнира. Не лучший вариант, ибо сума- шедшая поддержка трибун может реально сопровождать- ся и судейством определен- ной направленности: все мы люди...

С огневой мощью тоже не все ладно. Быковское трио

в порядке, хотя некоторая робость Варицкого очевидна. Заметен Яшин, но и не более того. А вот почему суетлив Каминский — не ведаю. Нрав- ится Карпов, играет, а не носится. Малоэффективен Бу- цаев. Титова еще примечая, чего не скажешь об Астра- ханцеве, Николишине, Пуш- кове. С таким «многоцвет- ем» можно и не задержаться в Баварии.

...Уже под занавес воскрес- ного матча Юшкевич отчаян- но кинулся под летящую шайбу. И надолго остался лежать. Травма? Только это- го не хватало... На улице уви- дел Диму, обработанный док- тором подбородок скрывал свежую хоккейную отметину. К нему подошел канадец Ке- вин Дайнин и участливо спро- сил о самочувствии. Просты- ми английскими словами Юшкевич объяснил: «Игра есть игра. Все о'кей. Я же железный!» — и широко улыб- нулся.

Чем не повод для нашего с вами оптимизма?

Леонид РЕЙЗЕР.  
МЮНХЕН, 26 апреля.

**ПРЫЖКИ В ВОДУ**  
ОСТИН (США). В этом тур- нире по прыжкам в воду со- вьетские прыжки на 10-метровой вышке у мужчин выиграл в оп- ратительный день Рась Бер- щин — 587,42 балла, а у жен- щин Мари Элли Клари — 421,00.

**СПОРТИВНАЯ ГИМНАСТИКА**  
РИМ. Москвич Дмитрий Кар- бапенко вышел победителем этапа розыгрыша Кубка Евро- пы по спортивной гимнастике. Он набрал в многоборье 55,85 балла. Второе место поделили итальянцы Роджеро Росато и Борис Прети — по 54,90.

**ПРЫЖКИ НА БАТУТЕ**  
В Подмоскovie, в «Звездном городке», прошел 21-й между- народный турнир памяти пер- вого президента Федерации прыжков на батуте, летчика- космонавта СССР Георгия Доб- ровольского. В индивидуаль- ных прыжках победила извест- ная батутистка Т. Лупина (Во- ронеж) — 37,7 балла. Второе место заняла И. Караваева из Краснодара — 37,1 и третье — О. Брюшкова (Днепропет- ровск) — 36,9. В призовую тройку у мужчин вошли Л. Да- нильченко (Краснодар) — 30,7, А. Казак (Витебск) — 30,4 и И. Дурнев (Краснодар) — 30,3. В синхронных прыжках у жен- щин первыми были И. Кара- ваева с землячкой И. Слоно- вой — 45,8 балла. У мужчин отличились А. Данильченко — 46,8, И. Дурнев — 46,8.

**ТАИЛАНДСКИЙ БОКС**  
БАНГКОК. В столице Таи- ланда состоялся первый меж- дународный турнир среди лю- бителей по муай-тай (тайланд- скому боксу, самому местному из единоборств). Участвовали бойцы России и СНГ (по пять человек). Вторые места заняли талантливые Сергей Михайлов (Тюмень), Андрей Гаранин (Ка- лининград), Николай Иванов (Якутск) и Андрей Чернолу- чий (Одесса). Три наших атле- та остались в Бангкоке на ста- жировку. А 5 июня там будет создана Международная любительская ассоциация тайланд- ского бокса, куда войдет и Лю- бительская федерация кикбокс- синга России.

Ю. РОМАНОВ,  
президент Федерации  
кикбоксинга России.

**ХОККЕЙ**  
Более тысячи человек при- няли участие в финальном турни- ре «Золотой шайбы» в городах Тамбове, Омске, Твери и Ком- сомольске-на-Амуре. В младшей возрастной группе (1980-1981 г. рождения) победу праздновала команда из города Тамбовской области «Надежда», томское «Торпедо» и «Восход» из поселка Эльбан Хабаровско- го края. В средней группе (1978-1979 гг.) успех сопутство- вал «Ветизу» из Твери, команде средней школы № 36 из Комсо- мольска-на-Амуре и «Смене» (Омск).

Организаторами финального турнира стали ЦК РСМ, коми- тет РФ по делам молодежи и Фонд развития культуры и спор- та молодежи. В середине мая пе- бедители съедутся на суперфи- нал в Москву, где на малой спортивной арене Лужников и определят сильнейшего.

А. АГАПОВ.

**ЛЕГКАЯ АТЛЕТИКА**  
В Калининграде прошел чем- пионат России по марафонскому бегу. Причем на трассе, проло- женной по живописной Курш- ской косе, определялись не толь- ко чемпионы страны, но и об- ладатели «путевки» на чемпио- нат мира по легкой атлетике в Штутгарте. У мужчин победу одержал Андрей Тарасов из Санкт-Петербурга, пробежавший дистанцию за 2 часа 12 минут 56 секунд. Серебряная ме- даль вручена Николаю Плы- кину (Тольятти) — 2:14.53, бронзовая — Владимиру Фоми- ну (Томск) — 2:15.56.

В соревнованиях женщин по- бедила Фирия Султанова (Ма- гадан) — 2:32.11.





**ЧЕМПИОНАТ РОССИИ СРЕДИ БОКСЕРОВ —  
ПРОФЕССИОНАЛОВ**

МИЛЛИОН В РИНТЕ  
НЕ ВАЛЯЕТСЯ



Ахмат Доттуев рекламирует купальники к летнему сезону. Фото Е. Успенского.

На полу ринга славу не ищут, денег — тем более. Тут, как в известной детской сказке, кто упал, тот пропал. Всего трех минут не хватило представителю Союза боксеров России Юрию Епифанцеву из Орска, чтобы завоевать титул чемпиона России среди боксеров-профессионалов в категории 69,8 кг, а вместе с ним и крупный денежный приз. Тактически грамотно построив свой бой с москвичом Ахматом Доттуевым (Федерация профессионального бокса), Юрий с каждым раундом, на контратаках наращивал преимущество.

В последнем, двенадцатом раунде у Доттуева оставался единственный шанс: найти брешь в, казалось бы, непробиваемой защите соперника и один раз попасть. Отдадим должное упорству Ахмата: он все-таки попал. Три нокдауна в течение нескольких секунд, причем после второго Юрий, вылетев за канаты, ударился затылком о помост и больше уже не мог сопротивляться. Через мгновение Доттуев послал его в глубокий нокаут.

Новому чемпиону России 22 года. Он из Кабардино-Балкарии, учится в Волгоградском институте физкультуры. За девять лет в любительском боксе провел 96 боев, в восьмидесяти четырех — выиграл. В профессиональном боксе — полтора года. Одержал верх в семи из девяти поединков, причем дважды — на международных турнирах Финляндии и Румынии. Бой с Епифанцевым

принес ему один миллион рублей.

Бой Доттуева с Епифанцевым был единственным чемпионским боем второго тура чемпионата России среди боксеров-профессионалов, состоявшегося во Дворце культуры моряков Калининграда. Остальные пять имели статус рейтинговых. Отметим отличную победу нокаутом представителя Федерации профессионального бокса и клуба Константина Колцева «Полина» Тиграна Узляна над Андреем Новиковым из Российской лиги профессионального бокса (8 раундов, категория 58,9 кг). Техническим нокаутом победил и Юрий Николаев (Санкт-Петербург, Союз боксеров России). Его соперником в категории свыше 86 кг был Тимур Бородавкин (Коломна, Союз боксеров России).

Земляк и одноклубник Николаев Александр Ягулов (категория 55,3 кг) уступил в шестираундовом бою москвичу Вячеславу Аникину (Российская лига профессионального бокса). А вот другой представитель Лиги Олег Колчаков (Балашиха) в упорной восьмираундовой схватке одолел Эдуарда Дроздянникова (Нижний Тагил, Союз боксеров России, категория 76,2 кг). Последним победителем рейтингового боя, в категории 72,2 кг стал петербуржец Игорь Василенко (Союз боксеров России), который взял верх над Сергеем Саламаха (клуб «Амисс», Союз боксеров России).

**Б. ВАЛИЕВ.**

## ТЕННИС

**МОНТЕ-КАРЛО.** Турнир с призовым фондом 1.650 тысяч долларов. Четвертьфинал. Томас Мустер (Австрия) — Алекс Корретха (Испания) — 6:2, 6:2. Стефан Эдберг (Швеция) — Андрей Медведев (Украина) — 6:4, 6:3. Седрик Пиолин (Франция) — Ионас Свенссон — 6:3, 6:4. Серхи Бругейра — Карлос Коста (оба — Испания) — 7:6 (10:8), 6:2. Полуфинал. Пиолин — Эдберг — 6:4, 6:4. Бругейра — Мустер — 6:4, 1:6, 7:6 (9:7). Финал. Пиолин — Бругейра (игра из-за плохой погоды перенесена на понедельник).

**СЕУЛ.** Призовой фонд 200 тысяч. Четвертьфинал. Тодд Вудбридж (Австралия) — Шузо Мацуоки (Япония) — 6:4, 7:6 (7:5). Чан Адамс (США) — Стефани Симиан (Франция) — 7:6 (11:9), 4:6, 6:1. Кристо ван Ренсбург (ЮАР) — Микхель Снаперс (Голландия) — 7:6 (7:5), 7:5. Маркус Цоке (Германия) — Алекс Антонич (Австрия) — 6:4, 7:6 (7:6). Полуфинал. Вудбридж — Цоке — 6:7 (3:7), 6:2, 6:2. Адамс — ван Ренсбург — 6:4, 6:3. Финал. Адамс — Вудбридж — 6:4, 6:4.

**БАРСЕЛОНА.** Женский турнир с призовым фондом 375 тысяч долларов. Четвертьфинал Аранта Санчес-Викарио (Испания) — Мэри Пирс (Франция) — 7:5, 6:1. Сабина Хак (Германия) — Федерика Бонсинори (Италия) — 6:0, 7:5. Кючита Мартинес (Испания) — Лаура Голарса — 6:1, 6:3. Аманда Кутчер (ЮАР) — Маргдалена Малеева (Болгария) — 6:4, 4:0 — отказ Малеевой из-за травмы руки. Полуфинал. Санчес — Кутчер — 7:6 (7:5). 6:0. Мартинес — Хак — 7:5, 6:4. Финал. Санчес — Мартинес — 6:1, 6:4.

**КУАЛА-ЛУМПУР.** 100 тысяч долларов разыгрывали теннисистки на этом турнире. Полуфинал. Николь Провис (Австралия) — Петти Фендик (США) — 6:2, 6:0. Эни Гроссман (США) — Штефания Роттер (Нидерланды) — 3:6, 7:6, 11:9, 6:2. Финал. Провис — Гроссман — 6:3, 6:2.

◆ ◆ ◆

МОСКВА. Во Дворце тенниса ЦСКА завершился яркий теннисный праздник — международный юношеский турнир «Кубок Озерова». Борьба на корте была напряженной, интересной.

За выход в финал москвичка О Иванова переиграла Ю Лютрову из Уфы — 5:7, 6:1, 6:4, а Т. Панова (Москва) — свою землячку И. Корниенко. Во встрече Т. Пановой с О. Ивановой преимущество первой было заметным. Она и победила в финале — 6:2, 6:4. Третье место — у И. Корниенко.

У юношей победил Ю. Мурзаев (Екатеринбург), переигравший москвича П. Жоромского. Бронза — у А. Столярова из Адлера.

В парном турнире среди девушек первенствовали дуэт Ю. Лютрова — Е. Носик (Минск), среди юношей — П. Жоромский — Ю. Горбан (Кишинев).

О. КОРНЕБЛНТ.

# ЗИМА УШЛА. ОСТА

На мужской конькобежный чемпионат Европы многоборцев ездил два российских скорохода — новый чемпион страны Александр Сандалов из Кирова и серебряный призер Олег Павлов из Екатеринбурга. На быстром льду знаменитого крытого катка «Тиллф» в Херенвене они оба, как в замедленном кино, со своими архаичными результатами на «пятисотке» и «пятьтерке» в первый же день соревнований попали только во вторую десятку.

И после такого выступления Сандялова быстро «отсандалили» из сборной. Вместо него на чемпионат ми-

# БЕЗНАДЕЖЕ ВАРИАНТ

ра в Норвегию взяли Андрея Муратова из Нижнего Новгорода. Его напористый тренер из армейского клуба Владимир Лобанов в совершенстве освоил науку убеждать в поворотном. По идее надо было взять хотя бы Бронислава Снеткова из Санкт-Петербурга, занявшего третье место в многоборье на российском чемпионате, но спортивный принцип отбора, как видим, по-прежнему легко нарушается. Муратов, как и Олег Павлов, пролетел и на этот раз далеко мимо.

Вся надежда на будущий век. До сих пор в России нет ни одного специализированного ледового стадиона под крышей. Спортивно-концертный комплекс в Санкт-Петербурге не в счет. Его администрации куда выгоднее сдавать огромную арену популярным рок-музыкантам и певцам, чем заливать лед. Этой зимой хотели было провести там спринтерский чемпионат, да за два дня потребовали наличными пять миллионов рублей.

Естественные катки в каждом городе сокращаются год от года. Потерянным навсегда оказался для нас чудо-каток на Медве. Наверное, по этой причине никто из российских скороходов ныне не побил ни одного национального рекорда. Из трех искусственных ледовых дорожек — в Москве, Екатеринбурге и Коломне две

перых износ  
центов и треб  
пительного р  
менская того  
тит свое суще

А что же и  
кобзачев. И  
год назад на  
те, генерал  
Нижегороден  
Алешинцев?  
де, этот Со  
кол. Не де  
заите — по  
меденно сбор  
ред стартами  
и мировые  
опиту. И  
СВННТ

как откваци  
мазучьях  
где победите  
хорошо плат  
хот — на  
спиртер —  
бы и К  
Киевля и  
то заработ  
решае само  
дешев и  
васе ми  
спиртерно  
есть яло  
ха Там от  
дешевый  
а ишей ш  
к га Оне  
д Путина,  
и бы малук  
и тысяче  
и Сроиз  
и комб  
е, в Ктевч  
е, и

## Я Б В АРМРЕСТЛЕРЫ ПОШЕЛ!

# КАБЫ МНЕ СРЕННОЙ ЗАВОДИК

- ГА

KE



# ОСТАЛИСЬ РАЗГОВОРЫ

...ам  
...обер-  
...ейских  
...минот  
...г талов  
...ый при-  
...аторни-  
...ду зна-  
...а «Ти-  
...оба,  
...ипо, со  
...зульта-  
...и «пя-  
...день со-  
...лько во  
...стунле-  
...тренько  
...борной.  
...нат ми-



## НАДЕЖНЫЕ ИАНТЫ

Андрея Новогорова, тренера сборной России, в интервью Владимиру Ефимову. В интервью Новогорова было много интересного. Он рассказал о своей работе в сборной России и о предстоящем чемпионате мира.

А что же новый Союз конькобежцев России, который год назад возглавил заместитель генерального директора Нижегородской армарки Петр Анищенко? На сегодняшний день этот Союз гол, как сокол. Все деньги — в рублях и валюте — потрачены на проведение сборов за рубежом перед стартами на европейских и мировых чемпионатах, на оплату командировок.

**СПРИНТЕРЫ НА ЧАС.** Ну как отказаться от таких промежуточных соревнований, где победителям и призерам хорошо платят? И прямо в валюте — на месте. Так, наши спринтеры — Александр Голубев из Костромы и Сергей Клевченя из Барнаула неплохо заработали в начале и середине сезона. Но, видно, выдохлись к концу его, когда начался мировой чемпионат в спринтерском многоборье на катке японского города Икахо. Там отличились Игорь Железовский из Беларуси, завоевавший шестой лавровый венчик, и Оксана Равилова из Иркутска, впервые выигравшая малую золотую медаль на тысячеметровке и большую бронзовую в спринтерской комбинации. А Голубев и Клевченя — за чертой при-

Остался на своем посту Валерий Муратов. Он не уехал, как некоторые другие ведущие специалисты за рубеж. Конечно, китайские юани и итальянские лиры намного солиднее наших рублей, да и с питанием там получше. Но принесут ли они пользу национальным федерациям? До приезда, к примеру, Бориса Барышева в Италию Роберто Сигель был чемпионом мира, а этой зимой в Хамаре его было просто трудно узнать. Словно разучился быстро бегать под руководством нового русского тренера...

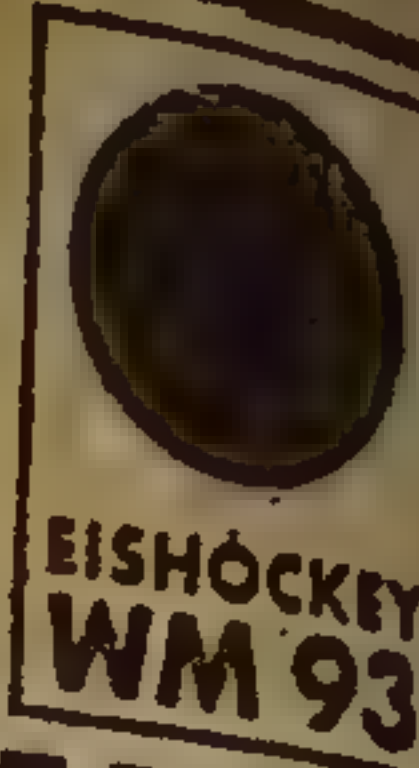
**ПОРОЧНАЯ СИСТЕМА.** На женский чемпионат мира-93 в Берлин наша сборная отправилась из Москвы только за два дня до старта. Делегацию возглавила 6-кратная олимпийская чемпионка Лидия Скобликова, заместитель президента Союза конькобежцев России. Провалом завершилось выступление наших многоборков на берлинской искусственной дорожке. Задавали тон немки — Гунда Ниманс и Хайке Варнике да чемпионка Европы Эмеше Хуньяди из Австрии.

Л. Скобликова: «Главная причина, думается, в порочности нашей многолетней системы отбора в главную команду. Чемпионаты России, как и бывшего СССР, проводятся аж в середине декабря. Все претенденты на медали, естественно, форсируют свою спортивную форму и «выкладываются» из последних сил еще до Нового года. Иначе не попадешь в обойму сборной команды. А уж на европейские и мировые первенства сил не остается».

В. ТРАВЯНСКАЯ,  
мастер спорта.

27 апреля 1993 г. 2 стр.

## ПАДЕНИЯ И ВЗЛЕТЫ МАЙКА КИНАНА



Главного менеджера и тренера сборной Канады Майка Кинана — человека неординарного и имеющего в НХЛ репутацию принципиального, но жесткого наставника, — встречаю частенько. А после игры со сборной России мне удалось с ним поговорить поподробнее.

— Майк, думаю, практически любая команда НХЛ хотела бы пригласить вас работать главным тренером. Почему же в вашей карьере все время возникают какие-то сложности?

— Не могу равнодушно наблюдать за тем, что меня не устраивает. Вы хорошо знаете, что уровень НХЛ значительно вырос за последние годы. Во многие команды приехали молодые и талантливые хоккеисты со всего света. Теперь почти что в каждом клубе играют звезды. Но дисциплина и выполнение установок тренера всегда остаются во главе угла.

Мой большой успех пришел ко мне в «Филадельфию Флайерс». Там удалось создать команду, которая способна была на многое. Но в НХЛ существует рутинное правило, когда главный менеджер набирает игроков, а тренер использует их в игровых целях и практически не участвует в процессе отбора. Это несколько формальное отношение к делу всегда мешает успеху. Для меня важны не только степень таланта хоккеиста, но и его характер, его понимание комплексной программы подготовки к труднейшему соревнованию — регулярному чемпионату, а теперь уже к более трудным испытаниям — кубковым матчам в борьбе за главный приз нашей лиги. Вот в этом плане у меня всегда возникали вопросы к руководству клуба, и эти конфликтные ситуации были не очень-то просты. Все ждали от меня чудес, но тренер не в состоянии выигрывать крупные сражения, если его единомышленники, то есть хоккеисты, не идут с ним по трудной дороге успеха. Мне пришлось покинуть «Филадельфию» и перейти в команду, которая мне казалась, должна была выиграть Кубок Стэнли. Я говорю о клубе «Чикаго Блэк Хоукс».

— Почему же вы согласились покинуть тренерского поста и генеральным менеджером в начале 1992 года?

— Скорее не я согласился, а меня заставили это сделать. Полагаю, что за моей спиной готовилась эта акция, отступить было нельзя, потому что контракт был достаточно вы-

годняя мы с вами разговариваем, а клуб, в котором я пытался создать хоккейную атмосферу уже следующего века, клуб, где играют очень хорошие хоккеисты, в первой серии кубковых матчей проиграл с разгромным счетом 0:4 команде, которая с невероятным трудом оказалась среди четырех счастливиц своей подгруппы. Я, конечно, поздравляю тренеров и игроков «Сент-Луис Блюз», я рад за Бретта Халла, так как он в течение регулярного сезона не блистал результативностью, а теперь ведет свою команду к победам. Но я поражен тем, что чикагская команда потерпела фиаско.

— Как так случилось, Майк, что практически в одно и то же время вы согласились работать главным менеджером и тренером сборной Канады и параллельно вели переговоры с клубом «Нью-Йорк Рейнджерс» относительно тренерской деятельности?

— В жизни бывает так, что ты живешь в мире огорчений, но иногда все неожиданно меняется и у тебя уже столько заманчивых предложений, что ты теряешься в выборе. Да, я снова вернулся в НХЛ. Пришел в команду, которая всегда интересовала меня. Я начал работать в городе, где организовать дело очень сложно, так как от тебя ждут успеха чуть ли не с первого матча. Моим критерием снова будет лишь одно — организовать дело так, чтобы дисциплина и ответственность игроков помогали продвижению команды к главной цели — Кубку Стэнли.

В Германии же нахожусь по двум причинам. Во-первых, чемпионаты мира — очень хорошая школа для понимания европейского хоккея, а во-вторых, я был бы счастлив, если бы канадская сборная стала чемпионом. К тому же решаю и параллельные задачи, ведь несколько хоккеистов из моей новой команды играют под моим руководством в Мюнхене. Пока мы выиграли все матчи, и болельщики ожидают нас увидеть в финале. Но скажу откровенно, что мастерство лидирующих сборных довольно высоко, и я не могу так уж смело предсказывать нашей команде победу.

## ГАНДБОЛ. ЧЕМПИОНАТ РОССИИ

### «РОТОР» НАБИРАЕТ ОБОРОТЫ

...ти раз были проведе- 11:11. За три минуты до кон-  
...финальные поединки да впервые «Ротор»



# «РОТОР» НАБИРАЕТ ОБОРОТЫ

Третий раз были проведены «Ротор» — чемпионские поединки за золотые медали. «Ротор» уверенно выиграл первую игру дома, и ростовчанкам ничего не оставалось, как сделать все для реванша.

В середине первого тайма — 7:1. У ростовчанок отличались четырежды Мозговая, Бегзая, Киселева. У «Ротора», как обычно, на острие атаки Евчеренко, Беклова, Чернышева. Но первая половина —

11:11. За три минуты до конца впереди «Ротор» — 16:20. Затем вновь «гонка за лидером». Дванды Мозговая, Чемерис, Веранко завершают атаки, и счет 20:20. За 50 секунд до конца Евчеренко с 7-метрового устанавливает окончательный счет — 23:20. «Ротор» — чемпион России!

А. МИТРОПОЛЬСКИЙ,  
наш корр.  
РОСТОВ-НА-ДОНУ.

## СУДЬЯ, СМОТРИ В ОБА!

С этими словами один из лучших линейных мирового гандбола Дмитрий Торгованов широко развел руками, в которых были зажаты ключки надвое разорванной майки. Умышленно упустил фамилию обслуживавших этот заключительный матч финального тура «Нева» — «Полет» судей из-за честного признания председателя гандбольного Союза России А. Кожухова: «Судейство пока существенно отстает от темпов роста мастерства игроков».

Майку чемпиону мира вскоре заменили, а вот рисунок очень важного поединка «Нева» так и не смогла изменить в свою пользу: уж больно хорош был «По-

лет» и особенно его вратарь В. Дубоносов.

В. ВИНОГРАДОВ,  
САНКТ-ПЕТЕРБУРГ.

Финал чемпионата России среди мужских гандбольных команд. Санкт-Петербург. Дворец спорта «Обуховец». 24 апреля. МАН — ЦСКА — 28:27 (13:13). СКНФ — «Полет» — 20:20 (11:10). «Динамо» — «Нева» — 25:34 (15:17). 25 апреля. СКНФ — МАН — 23:18 (10:9). «Динамо» — ЦСКА — 21:31 (10:12). «Нева» — «Полет» — 24:29 (16:15). Итоги. «Нева» — 35 очков, «Полет» — 32, ЦСКА — 31, СКНФ — 27. «Динамо» — 23. МАН — 10. Первые матчи суперфинала — 9 мая в Челябинске, повторные — 15 (16) в Санкт-Петербурге.

## Частные объявления

● Электронные средства самозащиты — идеальная возможность уберечь вас и вашу семью от хулиганов и насильников. (095) 925-18-23.

● Продаю авт. «Volvo-940», 1993 г., пробег 100 км, 28000 долл. (095) 271-15-31 с 10 до 17 час.

● Продаю протеин. (095) 245-66-43, метро «Курская», пер. А. Гайдара, 2, с/лсб с 11 до 21 час.

● Купим квартиру 1-2-комнатную. (095) 924-77-30.

● Продаю квартиру. (095) 924-23-61.

● Меню квартиру и комнату на квартиру. (095) 536-49-13, 530-62-44.

● Купим комнату, можно неприватизированную. (095) 220-96-98.

● Большие деньги. Доступно каждому. Заявка + конв.: 430000. Саранск, Главпочтамт, до востребования, Шерешеву С. Е.

● Очень ценная диета для похудения. Конвент + квит. П/п 100 р.: 392005, Тамбов.3, до востребования, Степановой Н. Ф.

● Продаю протеин, аминокислоты, инвентарь, литру. (095) 397-47-28.

● Продаю оптом брошюры по ремонту автомобилей. (095) 207-13-06 с 12 до 16 час.

Почему же вы согласились помимо тренерского поста стать и генеральным менеджером в начале 1992 года? — Скорее не я согласился, а меня заставили это сделать. Полагаю, что за моей спиной готовилась эта акция, отступать было нельзя, потому что контракт был достаточно высоким и я хотел работать с командой.

Мои человеческие качества вмещают в себя сверхмодернизационную реакцию, и это мешает заниматься административной работой. Жизнь на скамейке и в офисе — это две разные философские тенденции. На скамейке я бываю резок, но справедлив, а вернувшись в офис, как-то не могу сразу переделать самого себя, и мои резкие замечания раздражают окружающих.

— Считаете ли вы справедливым, что через несколько месяцев вы были уволены из чикагской команды?

— Естественно, нет. Вот се-

ведь несколько хоккеистов из моей новой команды играют под моим руководством в Мюнхене. Пока мы выиграли все матчи, в болельщики ожидают нас увидеть в финале. Но скажу откровенно, что мастерство лидирующих сборных довольно высоко и я не могу так уж смело предсказывать нашей команде победу.

— Волей-неволей, Майк, мы вернулись к проблемам чемпионата мира. Сегодня вы играли с российской сборной, и матч этот с точки зрения тренеров и хоккеистов. Тем не менее проходил он в жесткой борьбе. Что вы можете сказать о своих соперниках и довольны ли вы результатом встречи?

— Победой, естественно, доволен. Рад тому, что впервые на чемпионате мира канадская команда дисциплинирована не хуже таких сборных, как Швеция, Чехия и Россия.

Серг ХАНЛИ.  
МЮНХЕН, 26 апреля.

## ТАБЛО ТУРНИРА

Группа «А» (Мюнхен)  
Швейцария — Австрия — 5:1 (1:0, 2:1, 2:0). 23 апреля.

Штрафное время: у Швейцарии — 8 мин.; у Австрии — 16 мин.

Шайбы забросили: Тон (11). Вебер (33). Монтанон (35). Гюнтер (38). Люти (54). Врещ (60).

Россия — Швеция — 2:5 (0:0, 1:3, 1:2). 24 апреля. Судья Данко (Чехия). 10 000 зрителей.

Россия: Трефилов; Сорокин — Карповцев, Шенделев — Юшкевич, Смирнов — Фролов, Сапожников; Каминский — Яшин — Николишин — Хомутов — Быков — Вязкин, Пушков — Титов — Вязкин, Карпов — Буцаев — Астраханцев.

Штрафное время: у России — 16 мин.; у Швеции — 25 мин.

Шайбы забросили: Бякин (Хомутов, Юшкевич, 21, бол.), Рёнберг (П. Андерссон, Кенхольд, 25), Бергквист (27). Наслунд (Бергквист, Форсберг, 38), М. Андерссон (Кенхольд, Рундквист 41), Карпов (Титов, 55), М. Андерссон (Рундквист, Попович, 58).

Канада — Италия — 11:2 (5:0, 3:0, 3:2). 24 апреля.

Штрафное время: у Канады — 11 мин.; у Италии — 4 мин.

Шайбы забросили: Гатнер (3, 36), Линдрос (4, 36, 40, 51, 58), Джонсон (13), Грейвз (13, 19), Павли (43), Гартнер (48), Топатиг (55).

Швеция — Швейцария — 4:6 (0:3, 3:1, 1:2). 25 апреля. 6000 зрителей.

Штрафное время: у Швеции — 8 мин.; у Швейцарии — 10 мин.

Шайбы забросили: Целло (4), Ховальд (12, 17), П. Андерссон (23), Вегер (29, 50), Бергквист (30), Ларссон (39), Рёнберг (48), Холленштайн (52).

Россия — Канада — 1:3 (0:2, 1:1, 0:0). 25 апреля. Судья Данио (Чехия). 8 000 зрителей.

Россия: Трефилов; Шенделев — Бякин Сорокин — Карповцев, Смирнов — Юшкевич, Сапожников — Фролов; Хомутов — Быков — Вязкин, Каминский — Яшин — Николишин — Пушков — Титов — Карпов, Астраханцев, Буцаев.

Штрафное время: у России — 9 мин.; у Канады — 10 мин.

Шайбы забросили: Дайнин (Гэлли, 5), Карийя (Корсон, Линдрос, 13, бол.), Линдрос (Корсон, Карийя, 30), Карпов (Буцаев, 37).

Группа «В» (Дортмунд)  
Германия — Финляндия — 3:1 (1:0, 2:0, 0:1). 23 апреля.

Штрафное время у обеих сборных по 10 мин.

Шайбы забросили: Румрих (Куммер, Томсон, 12), Хеген

(Мейде, 25). Кёпф (Мейде, Б. Трункча, 37), Виттакоски (Ютила, Ринкхярви, 54).

Чехия — Франция — 6:2 (1:0, 2:1, 3:1). 24 апреля. Судья Саварис (Италия). 3200 зрителей.

Штрафное время: у обеих сборных по 8 мин.

Шайбы забросили: Беранек (Тоупал, Капушта, 8), Холан (Кадлец, 26), Паже (Виль, 29), Гудас (Долежал, 38), Капушта (Тоупал, Беранек, 43), Хоштак (46), Росол (Каштак, Хоштак, 46), Вриан (Бабин, 47).

США — Норвегия — 3:1 (0:1, 2:0, 1:0). 24 апреля. 3200 зрителей.

Штрафное время: у США — 14 мин.; у Норвегии — 6 мин.

Шайбы забросили: Норстебе (Кнольд, 12), Эмоунт (Бирс, Вайт, 27), Тарконт (Ричардс, Ольчин, 28), Лазаро (Хатчер, Эмоунт 47).

Финляндия — Чехия — 1:3 (0:0, 1:1, 0:2). 25 апреля. Судья Морено (Швейцария). 4300 зрителей.

Штрафное время: у Финляндии — 16 мин.; у Чехии — 18 мин.

Шайбы забросили: Хрбен (Гудас, Хоржава, 32), Аллато (38), Долежал (Янецкий, Кучера, 46), Хоштак (Росол, 60).

Германия — США — 6:3 (5:0, 0:0, 1:3). 25 апреля. Судья Бонарев (Россия). 11 000 зрителей.

Штрафное время: у Германии — 14 мин.; у США — 22 мин.

Шайбы забросили: Хилдер (Хеген, Кинасс, 8), Г. Трункча (Франц, Хилдер, 12), Кёпф (Дусе, Б. Трункча, 12), Румрих (17), Дусе (Нидербергер, 19), Плант (Барт, Джонсон, 45), Хеген (Волланд, Г. Трункча, 47), Джонсон (48), Годро (Тарконт, Подейн, 54).

Положение команд на 26 апреля

Группа «А»

	И	В	Н	П	Ш	О
Канада	5	5	0	0	31-4	10
Швеция	5	3	0	2	17-14	6
Россия	5	2	1	2	15-12	5
Швейцария	5	2	0	3	11-14	4
Италия	4	1	1	2	7-19	3
Австрия	4	0	0	4	3-21	0

Группа «В»

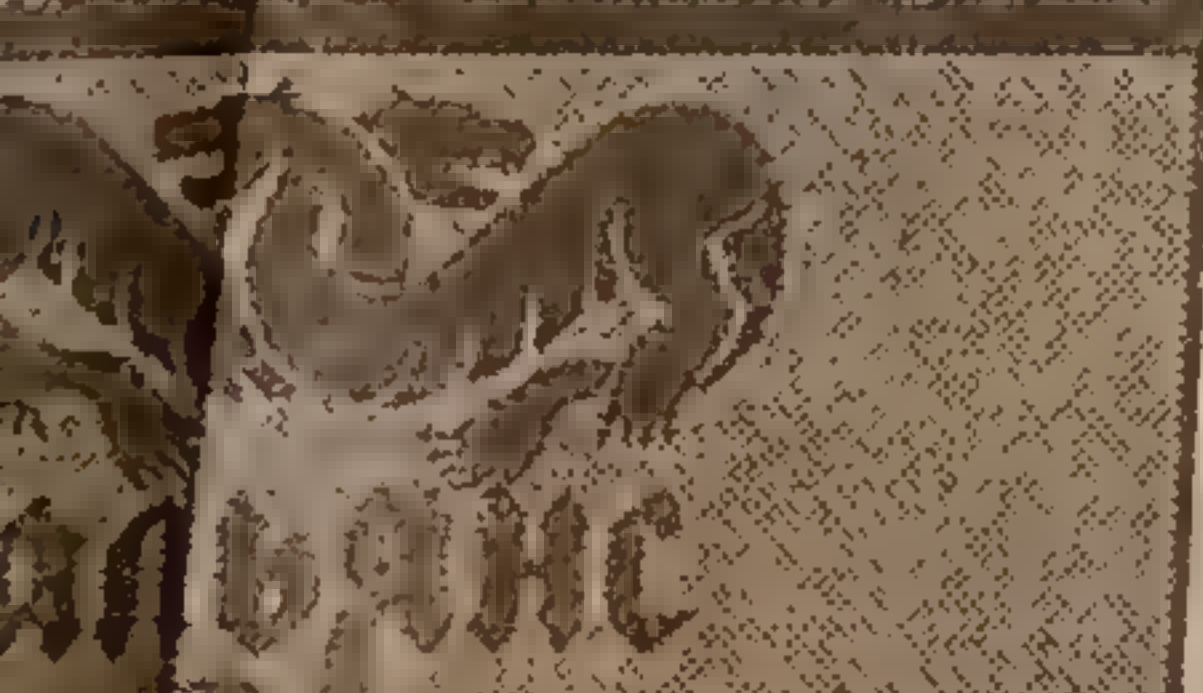
	И	В	Н	П	Ш	О
Чехия	5	4	1	0	17-4	9
Германия	5	4	0	1	20-12	8
США	5	2	2	1	14-10	6
Финляндия	5	2	1	2	7-7	5
Норвегия	4	0	0	4	1-13	0
Франция	4	0	0	4	6-19	0

27 апреля в четвертьфиналах (Мюнхен) встречаются: Швеция — США, Россия — Германия. 28 апреля: Канада — Финляндия, Чехия — Швейцария или Италия.

**TDK**  
VIDEO CASSETTES

и аудиокассеты от  
лучшего мирового  
производителя

широкий ассортимент по  
лучшим оптовым ценам



видеокассеты  
форматов VHS, VHS-C,  
S-VHS-C, VIDEO 8

А также  
широкий выбор  
аудио- и бытовой техники  
SONY, SONY, MOULINEX

оптовыми партиями  
действует фирма  
«Альянс»

Телефоны:  
(095) 120-90-00,  
(095) 331-48-81



Обидно до слез! Из 15 заявленных чемпионов мира ш покорный слуга предвари-тельно угадал 14. И это не-смотря на жесточайшую кон-трукцию. Эх, чтобы знать, что роснется во мне дар ясно-идца, да вспомнить бы вове-ля о наличии тотализатора в роке, махнул бы сейчас на не-дельку на Конары. А так лишь сплошные упреки от родных и близких...

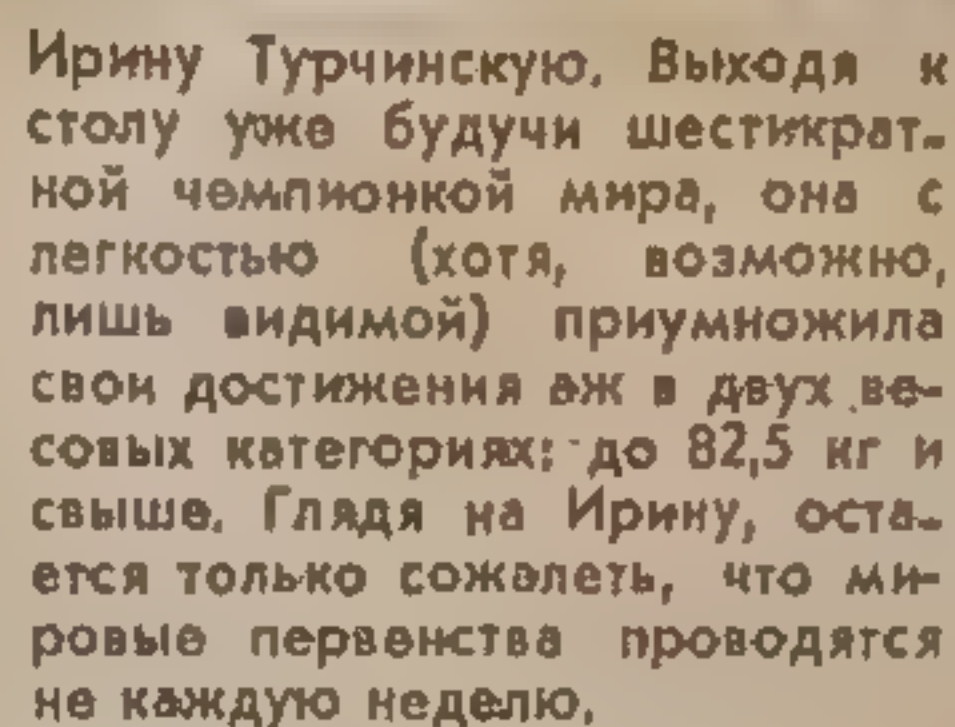
Но вот кто действительно смог бы по завершении чемпионата мира по армрестлингу, впервые проходившего в Москве в минувший уик-энд, позволить себе отправиться поближе к экватору, так это чемпион мира Руслан Сарыев. Земляки-спонсоры из Карачаево-Черкессии одарили его за труды праведные миллионом рублей.

не поверите!) настоящим кирпичным заводом. Правда, мини, но стоит тоже немалую копеечку.

Впрочем, перечисление призов и всяческих подарков заняло бы уйму места. Скажу только, что помимо всего прочего каждому чемпиону было вручено по 200 долларов, серебряному призеру — 100. Скромненько, но со вкусом.

Однако о самих соревнованиях. Собственно, угадывать лидеров в некоторых весовых категориях было делом весьма благодарным. Право же, кому пришлось бы в голову в категории до 72,5 кг как на левой руке, так и на правой делать ставку на кого-нибудь, кроме канадца Дейва Хикса, теперь уже четырехкратного чемпиона мира. Его высочайшая техника, стремительность вызывали неописуемый восторг у многочисленных поклонников армрестлинга, пришедших в цирк на Цветном бульваре.

Или, скажем, какой чудак осмелился бы так бесшабашно рисковать своими капиталами, поставив не на москвичку



рится, прекрасная маркиза, все хорошо, все хорошо! Назову лишь остальных победителей турнира. Ими стали помимо названных: россияне — Ч. Омаров, Н. Обухов, К. Золотов, А. Скотдвев; З. Челидзе из Грузии, У женщин — Г. Вихарева и В. Габагкова из России, а также канадка Ш. Иса-

В чемпионате мира среди инвалидов победителем стал спортсмен из Канады Вен Метел.

А. ТАИРОВ.

На снимке: 4-кратный чемпион мира Дейв Хикс и серебряный призер турнира Маярбек Золоев.

Подробный отчет о чемпионате мира по армрестлингу будет опубликован в четверг.

ГАНДБОЛ. ЧЕМ  
«РОТОР»  
ОБОИ

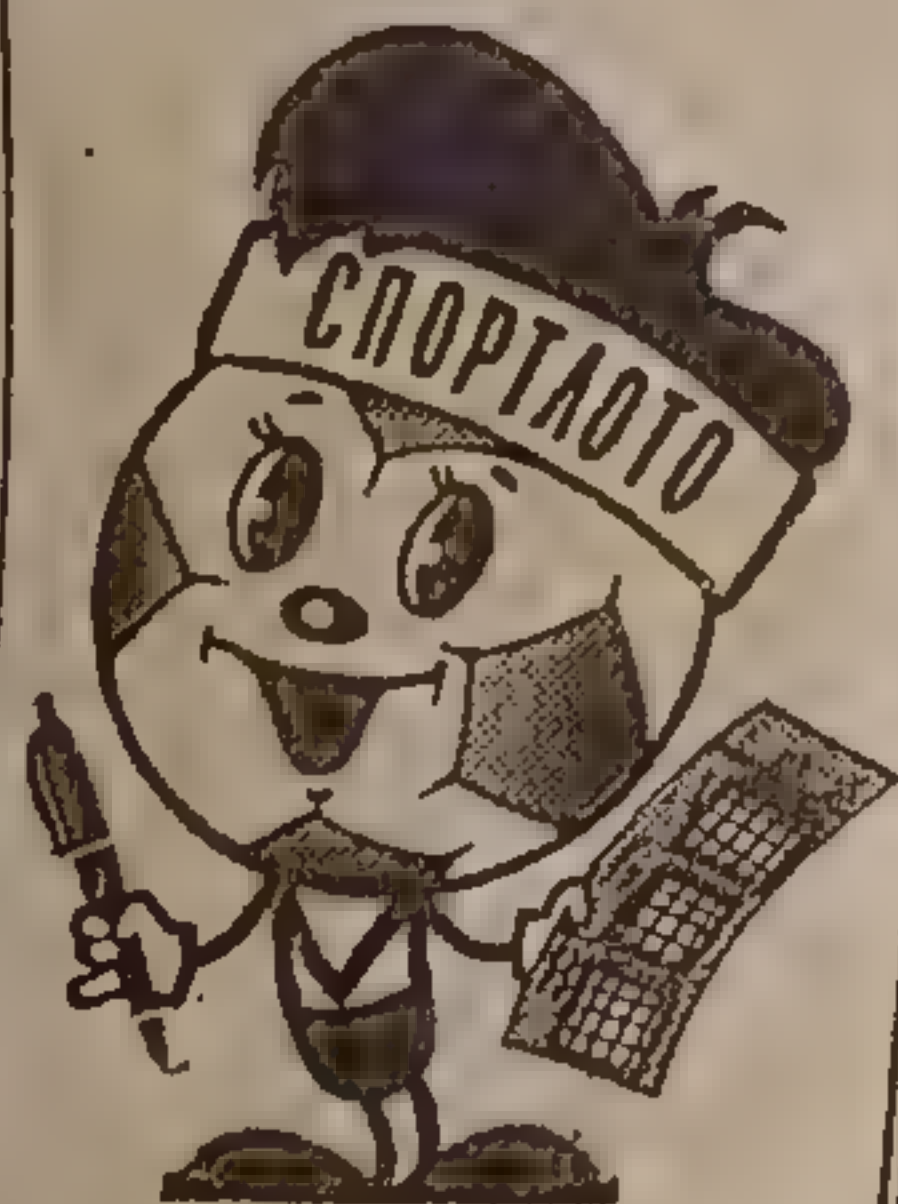
В третий раз были проведены стерфинальные поединки за Золотые медали. «Ротор» уверенно выиграл первую игру дома, и ростовчанкам ничего не оставалось, как сделать все для реванша.

К середине первого тайма — 7:7. У ростовчанок отличают-ся четырежды Мозговая, Ве-сеня, Киселева. У «Ротора», Рязина, Киселева. У атаки как обычно, на острие атаки Емченко, Беклова, Черныше-ва. Но первая половина —

СУДЬЯ,  
В

С этими словами один из лучших линейных мирового гандбола Дмитрий Торгованов широко развел руками, в которых были зажаты клочки надежды разорванной майки. Умышленно упуская фамилии обслуживавших этот заключительный матч финального тура «Нева» — «Полет» судей из-за честного признания председателя гандбольного Союза России А. Кожухова «Судейство пока существенно отстает от темпов роста мастерства игроков».

Майку чемпиону мира вскоре заменили, а вот рисунок «очень важного поединка «Нева» так и не смогла изменить в свою пользу: уж больно хорош был «По



Вниманию любителей  
«Спортлото»!  
В 17-ом тираже лотереи  
«6 из 45» никто не уга-  
дал 6 номеров.  
Выигрышный фонд пред-  
стоящего 18-го тиража  
за 6 номеров составит  
более 20-и миллионов  
рублей.  
Не упустите свой шанс!  
Ассоциация спортивных лотерей


Хранители  
Вашего  
спокойствия

РАЗЛИЧНЫЕ МОДЕЛИ  
СО СКЛАДОВ В МОСКВЕ  
ИЛИ  
С ДОСТАВКОЙ

ОПЛАТА  
ПО БЕЗНАЛИЧНОМУ  
РАСЧЕТУ

261-02-70 261-98-55






# TDK

## AUDIO & VIDEO CASSETTES

### Видео- и аудиокассеты от ведущего мирового производителя

Самый широкий ассортимент по беспрецедентным оптовым ценам



## Альянс

чистящие кассеты  
TDK для видео- и  
аудиотехники

видеокассеты  
форматов VHS, VHS-C,  
S-VHS-C, VIDEO 8

А также  
широкий выбор  
видео-, аудио- и бытовой техники  
PANASONIC, SONY, MOUNEX

Продажу мелкооптовыми партиями  
осуществляет фирма  
Росремстрой - «Альянс»

Наш адрес:  
117218 Москва,  
ул. Большая Черемушнская, 34

Телефоны:  
(095) 120-90-00,  
(095) 331-48-81

Адрес: Москва, ул. Большая Черемушнская, 34

Телефоны: (095) 120-90-00, (095) 331-48-81





ВЕСТИ ИЗ НХЛ

В прошедший уик-энд в Национальной хоккейной лиге состоялись 12 матчей 1/8 финала Кубка Стэнли. И в них уже определились два клуба, вышедших в четвертьфинал. Это «Буллдогс» и «Сент-Луис».

«Нью-Джерси» — «Питсбург» — 4:1 (1:0, 1:0, 2:1). Счет серии 1—3. «Дьяволы» прервали беспроигрышную серию соперников из 14 побед подряд. И нанесли им первое поражение с 5 марта в этом сезоне. На счету Марио Лемье передача, как и Валерия Зелепукина, с чьей подачи была заброшена последняя шайба в пустые ворота на 60-й минуте.

«Айлендерс» — «Вашингтон» — 4:3 (0:1, 1:2, 2:0, 0:0, 1:0). Счет серии 3—1. Вот уж поистине непримиримая борьба ведется у этих противников. Третий раз нью-йоркцы выигрывают в «овертайме», причем второй раз — во втором. Победу им принес вновь Рэй Ферраро — на 86-й минуте. «Айлендерс» не проигрывает в дополнительном времени с 11 апреля 1985 года. Внес вклад в победу голом и точным пасом Владимир Малыхов.

«Буллдогс» — «Бостон» — 6:5 (2:4, 1:1, 2:0, 1:0). Счет серии 4—0. Весьма неожиданно окончилось это противостояние. «Буллдогс», заняв только 4-е место в дивизионе, сумел разгромить «Бостон», вторую команду регулярного чемпионата. Это первый выход «Сейбрз» во второй круг с 1983 года и первая победа над «Брюинз» в 6 сериях Кубка Стэнли. Бостонцы стали первыми в истории НХЛ, которые, одержав более 50 побед в первенстве, «вылетели» затем в начальном круге (это впервые с 1987 года). Победный гол забил на 65-й минуте Брэд Мэй, которому после этого была устроена бурная овация зрителей. Забросив две шайбы (всего 6), Александр Могильный стал лучшим снайпером Кубка Стэнли. Гол (всего — 3) и передача на счету Юрия Хмылева, три точных паса — Пэта Лафонтэна. Здесь было сыграно также три «овертайма».

«Монреаль» — «Квебек» — 3:2 (1:1, 1:1, 1:0). Счет серии 2—2. Победу принес Бенойт Брюне на 42-й минуте игры.

Очередные матчи в этих сериях состоялись 26 апреля поздно вечером в Питсбурге, Вашингтоне и Квебеке.

«Сент-Луис» — «Чикаго» — 3:0 (1:0, 1:0, 1:0) и 4:3 (1:0, 0:2, 2:1, 1:0). Счет серии 4—0. Вновь героем стал вратарь хозяев Куртис Джозеф, сыгравший 2-й матч подряд на «0». И установил при этом рекорд «Блэз», сохранив свои ворота в неприкосновен-

ПРЕДСТАВЛЯЕМ СОПЕРНИКА

# КАК ЗАГЛЯНУТЬ В ОТКРЫТУЮ КНИГУ?



Казалось бы, не так давно — в сентябре 1991 года — тогда еще сборная СССР — СНГ встречалась на официальном уровне с командой Венгрии. То был отборочный матч чемпионата Европы-92. Ныне в разгаре новый квалификационный турнир — первенства мира-94. И вновь на пути в финал, но теперь уже у российских футболистов — сборная Венгрии.

Наши соперники подошли к матчу, который завтра состоится на Центральном стадионе имени Ленина, с небогатым багажом. Проиграв в последний день марта на своем поле грекам, венгерские футболисты фактически потеряли все шансы на поездку в США. Пять очков из восьми — столько

успела лишиться в наши дни сборная Венгрии. Теперь бороться даже за вторую позицию в турнире сборных Греции и

Однако стоит ли нам заранее обобщать? Зверь бывает подчас опаснее здорового. В сборной Венгрии произошла смена караула. Вместо румынского специалиста Иштвана Пушкаша, знаменитый гремел по всему миру в 50-е годы. Встречи с ним будут для Пушкаша первым официальным. Ли он захочет ударить в грязь лицом...

Познакомить с соперником наших футболистов мы попросили венгерского журналиста — корреспондента газеты «Немзети шпорт».

Задача у главного тренера сборной России Павла Садырина нелегкая, если он хочет выработать специальную тактику на матч со сборной Венгрии. Даже самые профессиональные шпионы бывшего КГБ не узнали бы, что предпримет команда Ференца Пушкаша и какие меры следует предпринять против нее.

В России, наверное, знают, что старший тренер сборной Венгрии принял эстафетную палочку от Имре Енея после фиаско со сборной Греции. Еней, как известно, в декабре 1991 года был назначен старшим тренером. За этот период сборная Венгрии провела четыре игры в рамках квалификации на чемпионат мира (одна победа, одна ничья и два проигрыша, оба — на своем по-

ле). Руководство федерации просило Енея вести команду и, дальше, но тот категорически отказался.

Специалист из Румынии, который в свое время привел команду «Стяуа» к победе в Кубке чемпионов, убедился, что ему не хватит сил помочь сборной Венгрии. У нашей сборной остались лишь математические шансы, чтобы стать участником чемпионата мира, но трезво мыслящие уже и не думают об Америке. Наоборот, они мечтают о том, как бы приостановить пикирующий полет.

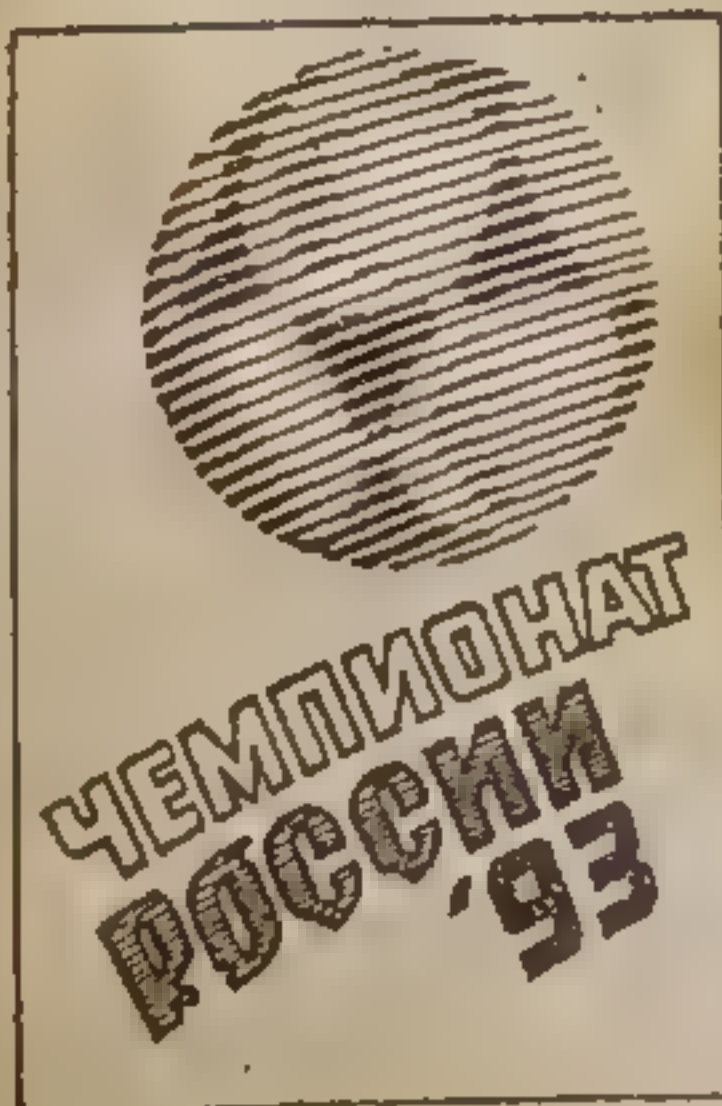
Силу венгерского футбола отражают слабые результаты сборной. Но и клубные команды в последние годы что-то рано покидают поле битвы. Дивом можно считать, если «проживут» они до второго тура. А дальше чудес не бывает... Уже только старшее поколение помнит, что «Ференцварош» стал обладателем Куб-

ка УЕФА и играл в финале Кубка обладателей кубков — с киевским «Динамо».

В России могут подумать, что слабо выступают венгерские клубные команды, но футболисты-то их играют в клубах Западной Европы. Это, правда, и не совсем так. Если заглянуть в глубину, то можно увидеть, что венгерские легионеры выступают не в сильнейших командах. Нам кажется, что венгерские клубы все равно не хвастались бы успехами в международных кубках, даже если бы все легионеры выступали дома. Лишь редкие исключения — Йозеф Киприх играет за «Фейенорд», Ласло Дистль — за «Брюгге», Лайош Детари — за «Айнтрахт» и входит в состав сборной мира. Иштван Козма играет за «Ливерпуль», но очень редко попадает в первый состав «красных дьяволов».

Итак, у Ференца Пушкаша свой состав. Игроки уже не

обязаны проигрывать Имре Енею. Еней часто критиковали за отсутствие опыта в работе со сборной, но Пушкаш, который не обременен ответственностью, может действовать иначе. Итак, кто же делит лицо Венгрии в себе, ний защитники, ний легионеры, тально действующие. Достаточный защитники, личают удачные атаки. Ключевые обороне от Салме. Он лся к атакам пасом. Увы, выступит, а отпустило лэндской «С



ПЕРВАЯ ЛИГА

## РОКОВОЙ ПРОМАХ

В команде гостей выделялся своей уравновешенностью, надежностью и мудростью вратарь Семочкин. Он единственный получил оценку «4». Трое динамовцев получили «3», остальные «двойки». Особенно отличился Семочкин в середине второго тайма, когда один из атакующих хозяев оказался с ним с глазу на глаз. Вратарь действовал смело и решительно, сохранив в неприкосновенности ворота.

Матч приближался к концу и казалось, что в награду за самоотверженность и мужество гости получат очко. Увы, на этот раз им не повезло. За восемь минут до финального свистка арбитр В. Геселев указал на 11-метровую отметку. Точный удар с роковой для гостей точки принес хозяевам желанную победу. Они уступили динамовцам последнюю строчку в турнирной таблице.

А. НИКУЛИН.

Западная зона  
АНАПА. «Спартак» — «Спартак» (Нальчик). 2:1 (1:1). 3000

Г. Зырягин (Ишкар-Ола) — 8,0. Гол: Дышенов (57).

Предупреждены Мамлурия, Порохневич («Уралан»), Красавин, Дышенов, Догусов, Березнер («Генрис»).

КИСЛОВОДСК. «Асмарал» — «Колос» (Краснодар). 0:1 (0:0). 3000 зрителей. Судья В. Гаврин (Ростов-на-Дону) — 8,0. Гол: Шершнев (85).

Предупреждены Гончаров, Мушков («Асмарал»), Блей, Чебулаев («Колос»).

ВЛАДИМИР. «Торпедо» — «Текстильщик» (Иваново). 1:0 (1:0). 4500 зрителей. Судья В. Петров (Москва) — 8,0. Гол: Манаров (14).

Предупрежден Тимофеев («Текстильщик»).

МАЙКОП. «Дружба» — «Смена-Сатурн» (Санкт-Петербург). 1:0 (0:0). 6000 зрителей. Судья В. Жуков (Липецк) — 9,0. Гол: Еник (81, с 11-метровой).

Предупрежден Антонов («Смена-Сатурн»).

АЗОВ. АПК — «Фанел» (Воронеж). 0:0. 2150 зрителей. Судья Ю. Чеботарев (Краснодар) — 9,0.

Предупрежден Фодосов («Фанел»).

ТАГАНРОГ. «Торпедо» — «Металлург» (Липецк). 2:0 (1:0). 3000 зрителей. Судья А. Некрасов (Чебоксары) — 9,0. Голы: Лободенко (19), Вострухин (58, с 11-метровой).

Предупрежден Корни («Металлург»).

ЧЕРКЕССК. «Нарт» — «Валтика» (Калининград). 0:1 (0:1). 2000 зрителей. Судья А. Маркин (Ростов-на-Дону). Гол: Силин (74).

«Кубань»

«Спартак»

Ан

«Факел»

«Терек»

«Эрзу»

«Смена»

Сатурн

«Металлург»

«Асмарал»

«Спартак»

Нл

«Торпедо»

Тг

«Автомобиль»

Олаф

«Колос»

«Текстильщик»

«Знамя труда»

«Нарт»

АПК

«Динамо»

Вг

ЦЕН

САРАНСК

«Дружба»

(0:0). 40

А. Мухом

Гол: Ильи

Предуп

тотехник

ДМИТ

«Рубин»

3000 зри

стаптинс

Лукокин

ИЖЕВ

«Ч

1500 зри

щенин

лы: Ива

Пред

нит».

ТОИ





В начале пути сборная Венгрии и вряд ли теперь бороться даже за вторую путевку, учитывая старт на турнире сборных Греции и России.

стоит ли нам заранее обольщаться, ведь раненый венгрии произошла смена караула на тренерском месте румынского специалиста Имре Енея у руля всему миру в 50-е годы. Встреча со сборной России для Пушкаша первым официальным матчем, и вряд ли ударить в грязь лицом...

ней линии основное внимание обычно приковывается к главному дирижеру команды Де-тари. Умелый конструктор атак и Балог, а Мартон обычно выполняет черновую работу. В атаке выделяются Киприх — быстрый танк с сильным ударом и Ковач, любящий находиться в самой гуще событий.

В заключение небольшое высказывание Ференца Пушкаша: «Нам всегда было трудно с русскими. В этой связи мне вспоминается матч 54-го года. Казалось, мы сумеем разнести их в пух и прах, однако сами еле унесли ноги, сыграв с ними вничью — 1:1. Русские тогда читали все наши замыслы, словно открытую книгу...»

**Габор БОРОКАИ,**  
венгерский журналист.

**Сборная Венгрии**

Вратари	
Жолт Петри — «Гент» (Бельгия) — 26 лет, 25 матчей за сборную.	
Андраш Бабочи — «Вашаш» — 25, 3.	
Защитники	
Йожеф Чабни — «Кишпешт-Гонвед» — 26, 3.	
Йожеф Дуро — «Кишпешт-Гонвед» — 28, 14.	
Арнад Хан — «Вац-Самсунг» — 28.	
Янош Банфи — «Вац-Самсунг» — 23, 3.	
Андраш Телек — «Ференцварош» — 22, 11.	
Тибор Надь — «Вац-Самсунг» — 30, 17.	
Эмил Леринц — «Моленбек» (Бельгия) — 27, 26.	
Полузащитники	
Иштван Пишонт — «Кишпешт-Гонвед» — 22, 14.	
Габор Мартон — «Кишпешт-Гонвед» — 26, 8.	
Тибор Балог — МТК — 27, 24.	
Шимон Фарнаш — «Халадаш» — 27, 1.	
Лайош Детари — «Анкона» (Италия) — 30, 54.	
Нападающие	
Йожеф Киприх — «Фейеноорд» (Голландия) — 29, 63.	
Кальман Ковач — «Валансьенн» (Франция) — 27, 51.	

«Кубань»	5 3 1 1 10—7	7
«Спартак»	5 3 1 1 9—8	7
«Факел»	6 2 3 1 5—4	7
«Терек»	4 3 0 1 9—5	6
«Эрзу»	6 3 0 3 9—5	6
«Смена»		
«Сатурн»	6 3 0 3 8—4	6
«Металлург»	6 2 2 2 10—7	6
«Асмарал»	6 2 1 3 6—8	5
«Спартак»		
«Нл»	6 2 1 3 8—12	5
«Торпедо»		
«Тг»	6 2 0 4 8—9	4
«Автодор»		
«Олаф»	4 1 2 1 5—5	4
«Колос»	5 1 2 2 5—7	4
«Текстильщик»		
«Знамя труда»	6 1 2 3 4—11	4
«Нарт»	6 1 1 4 1—8	3
«АПК»	6 1 1 4 6—14	3
«Динамо»		
«Вг»	6 1 0 5 2—9	2

**Центральная зона**

«САРАНСКИЙ» («Светотехника») — «Дружба» (Йошкар-Ола) — 1:0 (0:0). 4000 зрителей. Судья А. Мухаметшин (Казань) — 9,0. Гол: Ильин (72).	
Предупреждены Кузинов («Светотехника»),	
«ДМИТРОВГРАД» «Лада» — «Рубин» (Казань). 1:0 (1:0). 3000 зрителей. Судья М. Конько (Элиста) — 8,5. Гол: Луконин (20).	
«ИЖЕВСКИЙ» «Газовик» — «Зенит» (Челябинск). 2:0 (2:0). 1500 зрителей. Судья Н. Новокшенов (Волгоград) — 9,0. Голы: Иванов (15, 39).	
Предупреждены Ясавин («Зенит»),	
«ТОЛЬЯТТИ» «Лада» — «Интеррос» (Москва). 3:0 (0:0). 2000 зрителей. Судья В. Денисов.	

**ТАБЛИЦА РАЗЫГРЫША**

Положение	И	В	Н	П	М	О
«Звезда»	4	3	0	1	13—4	8
«Шинник»	4	2	2	0	10—0	6
«Лада» ТТ	4	2	2	0	11—4	6
«Нефтехимик»	4	2	2	0	3—0	6
«Металлург»	4	2	2	0	2—2	6

Состоялись очередные отборочные матчи ЧМ-94 в трех зонах.

Европа. Группа 4. Кипр — Фарерские О-ва — 3:1 (Исхурупас 7, Сотиряну 42, Иоанну 75; Арге 81).

	И	В	Н	П	М	О
Бельгия	7	6	0	1	12—3	12
Румыния	6	4	1	1	19—3	9
Уэльс	5	3	0	2	10—7	6
Кипр	8	2	1	5	8—13	5
Чехо-Словакия	4	1	2	1	7—4	4
Фарерские О-ва	8	0	0	8	1—25	0

**КОНКАКАФ.** Мексика — Канада — 4:0 (Рамирес 21, 38, Флорес 53, Гарсия Аспе 68). Гондурас — Сальвадор — 2:0 (Беннет 28, 63).

	И	В	Н	П	М	О
Мексика	4	3	0	1	11—3	6
Канада	4	2	1	1	7—7	5
Гондурас	4	1	1	2	5—8	3
Сальвадор	4	1	0	3	3—8	2

Азия. Группа «С». Вьетнам — КНДР — 0:1. Индонезия — Катар — 1:1.

	И	В	Н	П	М	О
КНДР	5	5	0	0	12—2	10
Катар	5	4	0	1	13—5	8
Сингапур	4	2	0	2	7—8	4
Вьетнам	5	1	0	4	3—11	2
Индонезия	5	0	1	4	2—11	1

**СИНГАПУР.** Сборная КНДР по футболу победила в отборочном матче чемпионата мира-94 команду Вьетнама — 1:0 (0:0). Обе команды выступают в группе «С» азиатской зоны.

**МОСКВА.** Под эгидой Межреспубликанской ассоциации инвалидов состоялся международный турнир по футболу среди инвалидов-ампутантов памяти Петра Петровича Старостина. Известные узбекские футболисты из «Матоната», трехкратные обладатели Кубка Мира впервые за свою историю уступили в двух матчах подряд россиянам (тренер — Владимир Чернышев) — 0:4 и 2:6. Вслед за первой сборной России следующие места заняли «Матонат» (Ташкент), сборные Украины и России-2.

Состоялась также и конференция АФИ, на которой принято решение о преобразовании Ассоциации в Международную федерацию футбола инвалидов (МФФИ).

А. ХОЛЧЕВ.

«Интеррос»	3 0 1 2 1—5	1
«Торпедо» Мс	4 0 1 3 3—9	1
«Зенит» Иж	4 0 1 3 1—15	1

**АРИФМЕТИКА**  
**ТУРА**

Из двадцати встреч, что провели команды западной и центральной зон в минувший игровой день, хозяева поля выиграли 14, 4 проиграли и в двух потерпели фиаско. Всего со старта первенства проведено сто матчей. Успех сопутствовал хозяевам поля в 57 играх (35 — в западной зоне), гости добились побед всего в 18 встречах (4 — в центральной зоне). В 25 встречах сильнее не были определены (в 13 — в западной, в 12 — в центральной).

В туре забито 35 мячей, 12 — в западной зоне, 23 — в центральной, где установлен рекорд сезона: «Шинник» забил в ворота ижевского «Зенита» восемь безответных мячей. В этом матче отличился ярославец О. Смирнов, записавший на свой счет пять мячей, что позволило ему войти в число лучших бомбардиров первенства.

Список самых метких на сегодняшний день: Матвеев («Звезда») — 6 мячей, О. Смирнов («Шинник»), Суший («Терек») и Чеснакас («Лада» Тл) — 5 мячей, Гомешо («Кубань»), Иванов («Газовик»), Накаев («Эрзу»), Коркин («Металлург Лп») и Силин («Балтика») — 4 гола.

В туре назначены пять пе...



**У ФУТБОЛЬНОГО ГЛОБУСА**

**ИТАЛИЯ**

И в Удине «Милан» не победил, доведя тем самым свою безвыигрышную серию до семи матчей подряд. Другой же миланский клуб «Интер» продолжает преследование, сократив отрыв до четырех очков. «Интер» не знает поражения в 16 последних турах, а отыграл он уже 7 очков (наивысший отрыв «Милана» был в 23-м туре и составлял 11 очков). Многие обозреватели частенько возвращаются к 27-му туру. Тогда Рууд Гуллит лишь за 6 минут до конца спас лидеру очко во встрече с главным преследователем. В случае победы две недели назад «Интер» отставал бы сейчас на 2 очка. Приведем календарь оставшихся матчей с участием лидеров. «Милан» дома встретится с «Ромой» и «Брешиа», в гостях — с «Анконой», «Кальяри» и «Дженоа». У «Интера», пожалуй, соперники посерьезнее. Дома — с «Лацио», «Фоджей» и «Торино», в гостях — с «Дженоа» и «Пармой». И еще один момент, привлекающий к себе внимание: во втором тайме матча с «Удинезе» впервые после четырехмесячного отсутствия из-за травмы на поле в составе «Милана» вышел Марко ван Бастен.

29-й тур. «Удинезе» — «Милан» — 0:0, «Интер» — «Анкона» — 3:0 (Боргоми 9, Соса 28, 55), «Лацио» — «Пескара» — 2:1 (Фавалли 24, Синьори 90-п; Аллегри 42-п), «Аталанта» — «Сампдория» — 1:2 (Минаудо 81; Ломбардо 33, Бертарелли 87), «Фоджа» — «Торино» — 0:0, «Дженоа» — «Брешиа» — 1:1 (Скухравы 48; Сабзу 5), «Ювентус» — «Фиорентина» — 3:0 (Марокки 60, Раванелли 77, Р. Баджо 90-п), «Наполи» — «Кальяри» — 1:0 (Дзола 88), «Парма» — «Рома» — 3:1 (Озио 4, 76, Пицци 14-п; Алдир 73).

**Бомбардиры:** 23 — Синьори («Лацио»), 20 — Бальбо («Удинезе»), 16 — Манчини («Сампдория»), Соса («Интер»), Фонсека («Наполи») — 8 — Шалимов («Интер») — 3 — Колыбанов («Фоджа»).

	И	В	Н	П	М	О
--	---	---	---	---	---	---

Милан	29	17	10	2	58—27	44
Интер	29	15	10	4	52—32	40
Лацио	29	11	12	6	55—40	34
Ювентус	29	13	8	8	48—28	34
Парма	29	14	9	6	40—30	31
Сампдория	29	12	9	8	35—40	29
Торино	29	8	15	6	31—21	21
Аталанта	29	12	7	10	35—37	21
Кальяри	29	12	6	11	33—29	20
Рома	29	8	13	8	33—29	20
Наполи	29	10	9	10	42—39	20
Фоджа	29	9	10	10	32—43	20
Фиорентина	29	7	11	11	42—48	20
Удинезе	29	6	12	11	29—48	20



<p>А. Мухометов (Казань) — 0,0.</p> <p>Предупрежден Кузиков («Сев-Днепр»). «Лада» — 2:0 (2:0). 1500 зрителей. Судья И. Новокосов (Волгоград). Голы: Иванов (15, 39).</p> <p>Предупрежден Ясавин («Зенит»).</p> <p>ТОЛЬЯТТИ. «Лада» — «Интеррос» (Москва). 3:0 (0:0). 2000 зрителей. Судья В. Денисов (Саранск). 7,7. Голы: Вобров (47), Чеснакас (56), Алиулов (83). На 51-й мин. Чеснакас не реализовал 11-метровый.</p> <p>Предупреждены Жангиров («Лада»), Петров, Пискунов, Козлов («Интеррос»).</p> <p>ПЕРМЬ. «Звезда» — «Торпедо» (Минск). 2:1 (1:1). 3800 зрителей. Судья П. Спирин (Рязань). 8,5. Голы: Матвеев (43, с 11-метрового), Булатов (85) — у «Звезды»; Федоров (30) — у «Торпедо». На 78-й</p>	<p>САРАТОВ «Сокол» — «Зенит» (Санкт-Петербург). 0:2 (0:2). 7000 зрителей. Судья В. Гамеел (Протвино) — 0,0. Голы: Воинов (3), Карфоломов (26).</p> <p>Предупреждены Зынов, Козлов («Зенит»).</p>	<p>ТАБЛИЦА РАЗЫГРЫША</p> <p>Положение на 27 апреля</p> <table> <tr> <th></th><th>И</th><th>В</th><th>Н</th><th>П</th><th>М</th><th>О</th></tr> <tr> <td>«Звезда»</td><td>4</td><td>3</td><td>0</td><td>1</td><td>13</td><td>4</td><td>6</td></tr> <tr> <td>«Шинник»</td><td>4</td><td>2</td><td>2</td><td>0</td><td>10</td><td>0</td><td>6</td></tr> <tr> <td>«Лада» ТТ</td><td>4</td><td>2</td><td>2</td><td>0</td><td>11</td><td>4</td><td>6</td></tr> <tr> <td>«Нефтехимик»</td><td>4</td><td>2</td><td>2</td><td>0</td><td>3</td><td>0</td><td>6</td></tr> <tr> <td>«Металлург»</td><td>4</td><td>2</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>0</td><td>6</td></tr> <tr> <td>«Светотехника»</td><td>3</td><td>2</td><td>1</td><td>0</td><td>3</td><td>1</td><td>5</td></tr> <tr> <td>«Газовик»</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td><td>4</td><td>3</td><td>5</td></tr> <tr> <td>«Дружба» Н-О</td><td>4</td><td>2</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td><td>2</td><td>5</td></tr> <tr> <td>«Уралец»</td><td>4</td><td>2</td><td>0</td><td>2</td><td>4</td><td>4</td><td>4</td></tr> <tr> <td>«Зенит» СП</td><td>3</td><td>1</td><td>2</td><td>0</td><td>4</td><td>2</td><td>4</td></tr> <tr> <td>«Сокол»</td><td>4</td><td>1</td><td>2</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr> <td>«Рубин»</td><td>4</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr> <tr> <td>«Торпедо» Вж</td><td>4</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>3</td><td>3</td></tr> <tr> <td>«Лада» Дм</td><td>3</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td><td>3</td></tr> <tr> <td>«Торпедо» Рз</td><td>4</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>6</td><td>3</td></tr> <tr> <td>«Авангард»</td><td>4</td><td>1</td><td>0</td><td>3</td><td>3</td><td>4</td><td>2</td></tr> <tr> <td>«Зенит» Чл</td><td>4</td><td>0</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>10</td><td>2</td></tr> </table>		И	В	Н	П	М	О	«Звезда»	4	3	0	1	13	4	6	«Шинник»	4	2	2	0	10	0	6	«Лада» ТТ	4	2	2	0	11	4	6	«Нефтехимик»	4	2	2	0	3	0	6	«Металлург»	4	2	2	0	2	0	6	«Светотехника»	3	2	1	0	3	1	5	«Газовик»	4	2	1	1	4	3	5	«Дружба» Н-О	4	2	1	1	3	2	5	«Уралец»	4	2	0	2	4	4	4	«Зенит» СП	3	1	2	0	4	2	4	«Сокол»	4	1	2	1	2	3	4	«Рубин»	4	1	1	2	3	3	3	«Торпедо» Вж	4	1	1	2	3	3	3	«Лада» Дм	3	1	1	1	1	1	3	«Торпедо» Рз	4	1	1	2	3	6	3	«Авангард»	4	1	0	3	3	4	2	«Зенит» Чл	4	0	2	2	2	10	2	<p>«Звезда» — 6 мячей, О. Смирнов («Шинник»), Суший («Текмак») и Чеснакас («Лада» Тл) — 5 мячей, Гомлешко («Кубань»), Иванов («Газовик»), Какаев («Эрзу»), Коркин («Металлург-Лп») и Силин («Балтика») — 4 гола.</p> <p>В туре назначены пять пенальти, в том числе два в Центральной зоне. Оба они не реализованы. Всего же арбитры 35 раз устанавливали мяч на 11-метровую отметку. 28 раз удары были точными.</p> <p>В прошедших со старта играх забито 226 мячей: 156 — хозяевами поля, 70 — гостями. Средняя результативность — 2,26 гола за игру. Лучший поназатель на этот день в западной зоне — в среднем 2,42 мяча.</p>	<p>Милан</p> <table> <tr> <th></th><th>И</th><th>В</th><th>Н</th><th>П</th><th>М</th><th>О</th></tr> <tr> <td>Парма</td><td>29</td><td>14</td><td>6</td><td>9</td><td>40</td><td>30</td><td>24</td></tr> <tr> <td>Сампдория</td><td>29</td><td>12</td><td>9</td><td>8</td><td>45</td><td>40</td><td>23</td></tr> <tr> <td>Торино</td><td>29</td><td>8</td><td>15</td><td>6</td><td>31</td><td>24</td><td>31</td></tr> <tr> <td>Аталанта</td><td>29</td><td>12</td><td>7</td><td>10</td><td>35</td><td>37</td><td>31</td></tr> <tr> <td>Кальяри</td><td>29</td><td>12</td><td>6</td><td>11</td><td>33</td><td>30</td><td>30</td></tr> <tr> <td>Рома</td><td>29</td><td>8</td><td>13</td><td>8</td><td>33</td><td>20</td><td>29</td></tr> <tr> <td>Наполи</td><td>29</td><td>10</td><td>9</td><td>10</td><td>42</td><td>39</td><td>29</td></tr> <tr> <td>Фолжа</td><td>29</td><td>8</td><td>10</td><td>10</td><td>32</td><td>41</td><td>28</td></tr> <tr> <td>Фиорентина</td><td>29</td><td>7</td><td>11</td><td>11</td><td>42</td><td>48</td><td>25</td></tr> <tr> <td>Дженова</td><td>29</td><td>6</td><td>13</td><td>10</td><td>33</td><td>43</td><td>25</td></tr> <tr> <td>Удинезе</td><td>29</td><td>8</td><td>6</td><td>14</td><td>34</td><td>42</td><td>24</td></tr> <tr> <td>Брешиа</td><td>29</td><td>6</td><td>10</td><td>13</td><td>26</td><td>49</td><td>22</td></tr> <tr> <td>Анкона</td><td>29</td><td>5</td><td>7</td><td>17</td><td>33</td><td>58</td><td>17</td></tr> <tr> <td>Пескара</td><td>29</td><td>4</td><td>4</td><td>21</td><td>35</td><td>64</td><td>12</td></tr> </table> <p>ГЕРМАНИЯ</p> <p>«Бавария» одержала пока самую крупную свою победу в чемпионате. «Хет-трик» в мат-</p>		И	В	Н	П	М	О	Парма	29	14	6	9	40	30	24	Сампдория	29	12	9	8	45	40	23	Торино	29	8	15	6	31	24	31	Аталанта	29	12	7	10	35	37	31	Кальяри	29	12	6	11	33	30	30	Рома	29	8	13	8	33	20	29	Наполи	29	10	9	10	42	39	29	Фолжа	29	8	10	10	32	41	28	Фиорентина	29	7	11	11	42	48	25	Дженова	29	6	13	10	33	43	25	Удинезе	29	8	6	14	34	42	24	Брешиа	29	6	10	13	26	49	22	Анкона	29	5	7	17	33	58	17	Пескара	29	4	4	21	35	64	12
	И	В	Н	П	М	О																																																																																																																																																																																																																																																																				
«Звезда»	4	3	0	1	13	4	6																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Шинник»	4	2	2	0	10	0	6																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Лада» ТТ	4	2	2	0	11	4	6																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Нефтехимик»	4	2	2	0	3	0	6																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Металлург»	4	2	2	0	2	0	6																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Светотехника»	3	2	1	0	3	1	5																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Газовик»	4	2	1	1	4	3	5																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Дружба» Н-О	4	2	1	1	3	2	5																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Уралец»	4	2	0	2	4	4	4																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Зенит» СП	3	1	2	0	4	2	4																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Сокол»	4	1	2	1	2	3	4																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Рубин»	4	1	1	2	3	3	3																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Торпедо» Вж	4	1	1	2	3	3	3																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Лада» Дм	3	1	1	1	1	1	3																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Торпедо» Рз	4	1	1	2	3	6	3																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Авангард»	4	1	0	3	3	4	2																																																																																																																																																																																																																																																																			
«Зенит» Чл	4	0	2	2	2	10	2																																																																																																																																																																																																																																																																			
	И	В	Н	П	М	О																																																																																																																																																																																																																																																																				
Парма	29	14	6	9	40	30	24																																																																																																																																																																																																																																																																			
Сампдория	29	12	9	8	45	40	23																																																																																																																																																																																																																																																																			
Торино	29	8	15	6	31	24	31																																																																																																																																																																																																																																																																			
Аталанта	29	12	7	10	35	37	31																																																																																																																																																																																																																																																																			
Кальяри	29	12	6	11	33	30	30																																																																																																																																																																																																																																																																			
Рома	29	8	13	8	33	20	29																																																																																																																																																																																																																																																																			
Наполи	29	10	9	10	42	39	29																																																																																																																																																																																																																																																																			
Фолжа	29	8	10	10	32	41	28																																																																																																																																																																																																																																																																			
Фиорентина	29	7	11	11	42	48	25																																																																																																																																																																																																																																																																			
Дженова	29	6	13	10	33	43	25																																																																																																																																																																																																																																																																			
Удинезе	29	8	6	14	34	42	24																																																																																																																																																																																																																																																																			
Брешиа	29	6	10	13	26	49	22																																																																																																																																																																																																																																																																			
Анкона	29	5	7	17	33	58	17																																																																																																																																																																																																																																																																			
Пескара	29	4	4	21	35	64	12																																																																																																																																																																																																																																																																			



## Выписывайте и читайте «ФУТБОЛ»!

Открыта подписка на второе полугодие 1993 года. В подписном каталоге газет и журналов «Футбол» стоит под индексом 50168 на странице 15. Стоимость подписки на «Футбол» на второе полугодие 522 рубля + плата за оформление подписки и доставку издания, сумму которой установило за эти услуги ваше почтовое отделение.

## ПРОЗЕВАЙТЕ, ПОДПИСКА ЗАКАНЧИВАЕТСЯ 10 МАЯ

### ЧЕМПИОНАТ УКРАИНЫ

Т одессит Гусев — 11 голов, за ним идут Колесник («Металлист») — 10 и Матвеев («Шахтер») — 9. А форвард «Таврии» Гайдаш, в первом круге забивший лишь один гол, провел в ворота «Кривбасса» сразу три мяча. Это второй хет-трик в чемпионате.

Многие из футболистов, отличившихся в 22-м туре, отпраздновали в Одессу — здесь 27 апреля олимпийская и национальная сборные Украины встречаются со сборными Израиля.

**А. БАШКАТОВ.**  
наш корр. по Украине.

КИЕВ.

Чемпионат Украины по футболу. Высшая лига. 22-й тур. 23 апреля.

«Металлист» (Харьков) — «Шахтер» (Донецк) — 1:3

(0:2). Голы: у «Металлиста» — Колесник (62); у «Шахтера» — Ателькин (7, 69), Матвеев (28).

«Динамо» (Киев) — «Верес» (Ровно) — 6:0 (2:0). Голы: Мизин (5, 55), Ребров (45), Завьялов (58), Шматоваленко (61), Луцкий (70).

«Таврия» (Симферополь) — «Кривбасс» (Кривой Рог) — 5:0 (2:0). Голы: Шевченко (14 с 11-метрового), Шейхаметов (26), Гайдаш (50, 52 с 11-метрового, 70).

«Торпедо» (Запорожье) — «Металлург» (Запорожье) — 1:3 (0:3). Голы: у «Торпедо» — Ралюченко (57 с 11-метрового); у «Металлурга» — Головань (23), Гуральский (3), Горячилов (23).

«Днепр» (Днепропетровск) — «Нива» (Тернополь) — 3:1 (3:0). Голы: у «Днепра» — Максимов (24), Веженар (35 с 11-метрового), Поклебаев (46); у «Нивы» — Бабий (89).

«Заря-МАЛС» (Луганск) — «Карпаты» (Львов) — 2:0 (1:0). Голы: Гусейнов (5), Семенов (76 с 11-метрового).

«Кремень» (Кременчуг) — «Буковина» (Черновцы) — 0:0.

«Черноморец» (Одесса) — «Волынь» (Луцк) — 3:1 (3:0). Голы: у «Черноморца» — Гусев (18 с 11-метрового), Парахневич (38), Щербаков (39); у «Волыни» — Федецкий (77 с 11-метрового).

### ТАБЛИЦА ЧЕМПИОНАТА Положение на 27 апреля

	И	В	Н	П	М	О
Днепр	22	14	5	3	42--18	33
Динамо	22	12	7	3	36--10	31
Шахтер	22	9	10	3	33--19	28
Черноморец	22	12	3	7	30--24	27
Металлист	22	10	5	7	30--23	25
Металлург	22	8	6	8	28--28	22
Таврия	22	9	3	10	21--22	21
Буковина	22	8	5	9	21--21	21
Карпаты	21	6	9	6	23--23	21
Волынь	22	8	4	10	26--37	26
Кремень	22	6	7	9	14--28	19
Кривбасс	22	6	6	10	19--33	18
Заря-МАЛС	22	7	3	12	18--33	17
Верес	22	6	5	11	18--33	17
Нива	22	5	5	12	14--10	15
Торпедо	21	5	5	11	19--28	15

«Бавария» одержала пока самую крупную свою победу в чемпионате. «Хет-трик» в матче с «Саарбрюккеном» забил на свой счет один из самых перспективных игроков клуба — полузащитник Метцгер Шолль — 22-летний выходец из Турции, в прошлом сезоне выступавший в «Карлсруэ». Он был приобретен «Баварией» за рекордно высокую по германским меркам сумму — 5,5 млн. долларов. Любопытно, что счет забитым за «Баварию» мячам Шолль открыл лишь в прошлом туре, отличившись в Мюнхенгладбахе. В понедельник поздно вечером начались игры 28-го тура. «Бавария» была гостем «Вердера», который нанес первое поражение лидеру, победив его в первом круге в Мюнхене — 3:1. Первый матч под руководством нового тренера провели дрезденские динамовцы. После серии невыразительных игр место Клауса Заммера у руля команды занял его ассистент Ральф Минге.

27-й тур. «Бавария» — «Саарбрюккен» — 6:0 (Лаббадия 17, 68, Шолль 25, 28, 58, Кройцер 44), «Кельн» — «Вердер» — 0:0, «Гамбург» — «Боруссия Д» — 1:2 (Берон 87; Цорк 57, 76), «Айнтрахт» — «Нюрнберг» — 0:0, «Шальке-04» — «Бохум» — 0:3 (Аден 23, 31, Вегманн 81), «Байер Ю» — «Карлсруэ» — 1:1 (Вальц 81; Крис 11), «Кайзерслаутерн» — «Байер Л» — 4:0 (Кадлец 8, Дули 16, Кунц 76, Гольдбак 82), «Динамо» — «Штутгарт» — 0:0, «Ваттеншайд» — «Боруссия М» — 3:1 (Вальтерс 12, Финк 28, Нойхаус 68; Далин 75).

Бомбардиры: 14 — Кирстен («Байер Л»), Шапоуиза («Боруссия Д»), 13 — Вальтер («Штутгарт»), 12 — Йебоа («Айнтрахт»), Рафер («Вердер»), 10 — Кирьяков («Карлсруэ»), 7 — Сазичев («Саарбрюккен»), 3 — Шмаров («Карлсруэ»), 2 — Горлукович («Байер Ю»), 1 — Бородюк («Шальке-04»).

И В Н П М О

Бавария	27	15	9	3	58	29	39
Вердер	27	14	9	4	43	24	37
Боруссия Д	27	15	5	7	52	32	35
Айнтрахт	27	12	11	4	48	30	35
Байер Л	27	10	11	6	50	38	31
Карлсруэ	27	10	10	7	48	44	30
Кайзерслаутерн	27	10	7	10	40	28	27
Боруссия М	27	9	9	9	48	47	27
Штутгарт	27	7	12	8	38	38	26
Шальке-04	27	8	10	9	27	34	28
Гамбург	27	6	13	8	35	33	25
Нюрнберг	27	9	6	12	23	38	24
Саарбрюккен	27	5	13	9	35	49	23
Ваттеншайд	27	8	7	12	38	52	23
Динамо	27	6	10	11	28	41	22
Кельн	27	9	2	16	35	45	20
Бохум	27	5	8	14	35	44	18
Байер Ю	27	5	8	14	28	53	18

Д. НАСМУДЖИН.



Сегодняшние матчи в этих сериях состоялись 26 апреля поздно вечером в Питсбурге, Вашингтоне и Квебеке.

**«Сент-Луис» — «Чикаго»** — 3:0 (1:0, 1:0, 1:0) и 4:3 (1:0, 0:2, 2:1, 1:0). Счет сев. вратаря хозяев Куртиса Джозефа, сыгравший 2-й матч подряд на «0». И установил при этом рекорд «Блюз», сохранив свои ворота в неприкосновенности 174 минуты и 17 секунд. Препятствовал принадлежал Жаку Плэнту (146:30) с 1969 года. 140 бросков сделали по воротам Джозефа чикагцы, и лишь 6 достигли цели. В 4-й встрече победную шайбу забросил Крэйг Джинни на 71-й минуте «овертайма». Пять (3+2) очков в двух матчах набрал Брент Халл. На его счету 5 заброшенных шайб. Кстати, «Сент-Луис» занял 16-е общее место в чемпионате. А подобный разгром стал их первым с 1969 года, когда был сокрушен «Лос-Анджелес».

**«Торонто» — «Детройт»** — 4:2 (2:0, 0:1, 2:1) и 3:2 (0:0, 2:2, 1:0). Счет серии 2—2. Первую победу с 1990 года в играх «плей-офф» одержали торонты, а затем и сравняли счет в единоборстве. По две шайбы в каждой игре забросил Дэйв Андрейчук. Четыре передачи у Дуга Гилмора, одна — у Дмитрия Миронова. В составе «Детройта» гол (всего — 2) и пас на счету Сергея Федорова, точная передача Владимира Константинова.

**«Виннипег» — «Ванкувер»** — 5:4 (3:1, 0:2, 2:1) и 1:3 (0:1, 1:1, 0:1). Счет серии 1—3. Отличился в первой игре Теemu Селянне, сделавший «хет-трик». Но в следующей ушел с поля без очка. Дважды забросил шайбу (всего — 3) Павел Буре в проигранном матче, а в выигранном — с его подачи была заброшена последняя шайба в пустые ворота на 59-й минуте.

**«Лос-Анджелес» — «Калгар»** — 2:5 (0:2, 1:1, 1:2) и 3:1 (1:1, 1:0, 1:0). Счет серии 2—2. Два раза зажигал красный свет за воротами гостей Алексей Житник. А вот ведущие бомбардиры «Кингз» — Люк Робитайл, Тони Грэнато, Томас Сандстрём и Уэйн Гретцки, вчетвером забросившие в чемпионате 141 шайбу, никак не могут открыть свои голевые счета.

Следующие встречи состоятся 27 апреля в Детройте, Ванкувере и Калгари.

М. ЛАШКИН.

ИТОГОВЫЕ ТАБЛИЦЫ

КОНФЕРЕНЦИЯ КЭМПБЕЛЛА

Дивизион «Норрис»

И В Н П Ш О

Чикаго 84 47 12 25 279—230 106

Детройт 84 47 9 28 369—280 103

Торонто 84 44 11 29 288—241 99

Сент-Луис 84 37 11 36 282—278 85

Миннесота 84 36 10 38 272—293 82

Тампа-Бей 84 23 7 54 245—332 53

Дивизион «Смайт»

И В Н П Ш О

Ванкувер 84 46 9 29 346—278 101

Калгар 84 43 11 30 322—282 97

Лос-Анджелес 84 39 10 35 338—340 88

Виннипег 84 40 7 37 322—320 87

Эдмонтон 84 28 8 50 242—337 60

Сан-Хосе 84 11 2 71 218—414 24

Сухов (Тихомиров, 70), Горелов, Голубев, Тагиев (И. Шишкин, 75), Пименов (Вольшаков, 85), Катасонов.

**«Динамо»**: Самошкин, Лапшин, Иванов, Якуниев, Гнатенко, Исаев, Картазов, Барандин, Галкин (Сапожников, 46), Загребин, Ваушев.

Гол: Н. Шишкин (82, с 11-метрового).

Предупреждены Бондарь и Загребин.

В схватке, где встречаются равные по силам соперники, успех довольно часто приходит к хозяевам. Это естественно, уже потому, что они действуют в окружении родных стен, да еще и на знакомом поле. Во всяком случае, гостям на этой игре пришлось не так уж мало повозиться, чтобы в какой-то мере привыкнуть к кочковатому, тающему сюрпризу полю.

Игра велась на встречных курсах, правда, концовки многих атак не имели логического конца, они как бы вязли в плотных порядках смело и внимательно действующей обороны.

казалось, что в награду за самоотверженность и мужество гости получат очко. Увы, на этот раз им не повезло. За семь минут до финального свистка арбитр В. Геселев указал на 11-метровую отметку. Точный удар с роковой для гостей точки принес хозяевам желанную победу. Они уступили динамовцам последнюю строчку в турнирной таблице.

А. НИКУЛИН.

Западная зона

**АНАПА. «Спартак» — «Спартак»** (Нальчик). 2:1 (1:1). 3000 зрителей. Судья Е. Рунов (Москва) — 8,2. Голы: Загнев (20), Муравьев (50) — у хозяев; Лихачев (27) — у гостей.

Предупреждены Воронов (Анапа); Петров, Дзамсуев (Нальчик).

**КРАСНОДАР. «Кубань» — «Эрзу»** (Грозный). 1:0 (1:0). 2500 зрителей. Судья В. Ярв (Волгоград) — 8,5. Гол: С. Лысенко (43).

**ЭЛИСТА. «Уралан» — «Гекрис»** (Новороссийск). 0:1 (0:0). 3500 зрителей. Судья

Предупрежден Федосов («Фадар») — 9,0.

**ТАГАНРОГ. «Торпедо» — «Металлург»** (Липецк). 2:0 (1:0). 3000 зрителей. Судья А. Некрасов (Чебоксары) — 9,0. Голы: Лободенко (19), Вострухин (30).

Предупрежден Корни («Металлург»).

**ЧЕРКЕССК. «Нарт»** (Калининград). 0:1 (0:1). 2000 зрителей. Судья Маркин (Ростов-на-Дону). Гол: Силин (74).

**ГРОЗНЫЙ. «Терек» — «Автодор-Олаф»** (Владивосток). Гости не явились на игру.

ТАБЛИЦА РОЗЫГРЫША

Первая лига

Положение на 27 апреля

	И	В	Н	П	М	О
«Уралан»	6	5	0	1	8-4	10
«Балтика»	6	3	2	1	8-5	8
«Торпедо»	6	3	2	1	8-4	8
Вл	6	3	2	1	7-3	8
«Дружба»	6	3	2	1	8-4	7
«Гекрис»	5	3	1	1	8-4	7

## В зеркале цифр

◆ 39100 зрителей посетили семь матчей 8-го тура чемпионата России (высшая лига), в среднем — по 5586. Всего на 63 играх первенства присутствовали 412600 человек, или по 6549 на матче. В чемпионате 1992 года после 8 туров (72 матча) — 563100 (7821).

◆ Забито 16 мячей (хозяевами — 15, гостями — 1), в среднем — по 2,29 гола за игру. В 63 встречах мяч побывал в воротах 139 раз (хозяева — 101, гости — 38). Средняя результативность чемпионата — 2,21 (год назад после 8 туров — 2,13). Приводим показатели первых восьми туров: 1-й — забито 17 мячей (в восьми матчах) — 2,13; 2-й — 12 (8) — 1,5; 3-й — 27 (9) — 3; 4-й — 22 (8) — 2,75; 5-й — 14 (8) — 1,75; 6-й — 10 (6) — 1,67; 7-й — 21 (9) — 2,33; 8-й — 16 (7) — 2,29. Как видим, наивысшая средняя результативность была показана в 3-м туре, когда в девяти матчах было забито 27 мячей.

◆ Второй тур подряд матчи прошли с явным превосходством хозяев. Вновь они позволили гостям отобрать у себя лишь очко. Хозяева победили в шести матчах и одна игра закончилась ничью. Со старта соотношение хозяев — гости — ничьи выглядит так: 39-10-14 (в процентах: 62—16—22). В чемпионате-92 после восьми туров: 36—17—19 (в процентах: 50—24—26). Из этих показателей видно, что в первенстве-93 увеличился процент побед хозяев и соответственно меньше стало ничьих и выигранных гостей.

Очковые приобретения хозяев — гости: 92—34 (год назад: 91—53).

◆ Бомбардиры: 8 — Гогричани («Жемчужина»), 6 — Симутенков («Динамо» М), 5 — Карпин («Спартак» М), 4 — Мархель («Спартак» В), Тишков («Динамо» М), 3 — Веретенников, Нидергаус, Царенко (все — «Ротор»), Мухамадиев («Локомотив» М), Писарев, Пятницкий (оба — «Спартак» М), Ремезов («Иртыш Советов»), Тедеев («Динамо» М). 2 — 25 футболистов, 1 — 38.

◆ Геннадий Ремезов («Иртыш Советов») — второй игрок, добившийся «хет-трика». Напомним, первым футболистом, записавшим на свой счет три забитых мяча, был форвард «Жемчужины» Гоча Гогричани.

◆ Назначено два пенальти. Один из них не реализован — Конаревым («Онеан») который, напомним, в двух последних матчах чемпионата-92 забил три 11-метровых. С начала первенства пенальти пробивался 17 раз. Не забиты — 7. Процент реализации — 58,8.

◆ 15 футболистов (1-й тур — 17, 2-й — 14, 3-й — 17, 4-й — 14, 5-й — 30, 6-й — 10, 7-й — 12) получили предупреждения. По второму разу в чемпионате наказаны Спандерашвили («Динамо» Ст./«Ростсельмаш»), Пагаев («Спартак» В), Емельянов («Луч»), Зоря, Крестобинцев (оба — «Асмарал»), по третьему — Новгородов («Торпедо»).

ВАН НАДОЕЛА ПОЛИТИКА?



НЕ ПРОЗЕВАЙТЕ,

ЧЕМПИОНАТ УКРАИНЫ

## ПОДСТЕГНУЛ КОМПРОМАТ

Одна из киевских газет привела недавно любопытную таблицу — результаты встреч шести команд, возглавляющих чемпионат, с шестью клубами-аутсайдерами. В этом ранжире киевские динамовцы оказались... на последнем месте.

Очень похоже, что обнаружение «компромата» здорово подстегнуло киевлян, принимавших «Верес», который с первого тура обретается в трюме турнирной таблицы. Динамовцы были неудержимы и добились победы с рекордным для чемпионата счетом. Голы они забивали на любой вкус — мощными ударами издалека (Ребров, Шматовален-

ко), действуя на опережение (Завьялов), мастерски используя стандартные положения (Мизин).

Однако лилюля, преподнесенная аутсайдеру одним из лидеров, была слегка подслащена. Когда судья В. Стоян назначил в ворота гостей весьма спорный пенальти, Леоненко послал мяч с 11-метровой отметки настолько мимо цели, что многие восприняли это как нежелание принять подарок сомнительного происхождения. Справедливости ради отметим, что «Верес» большую часть матча провел вдесятером — еще в первом тайме был уда-

лен с поля полузащитник гостей Черных.

Во многих отношениях 22-й тур оказался примечательным. Впервые во втором круге одержал победу «Шахтер», первый раз весной проиграл «Карпаты», а «Таврия» впервые в чемпионате взяла верх с крупным счетом. Но самое главное — тур оказался самым результативным в турнире: забито 29 голов. Рекорд держался долго — с 7-го тура, когда ворота были взяты 24 раза.

По мячу забивали основные претенденты на победу в споре бомбардиров. Лидирует

Одессит Гунимидт (10 листов) — 10 (тер) — 9. А Гайдаш, в п... ший лишь... ворота «Кр... мяча. Это... чемпионате... Многие и... правились... 27 апреля... циональная... встречаются... раиль.

наш... КИЕВ. Чемпионат... болу. Выш... 23 апреля... «Металли... «Шахтер»



**Время для оформления подписок резко сокращается!**

Трасса подсыхала, и все  
гонщики ринулись в боксы  
для замены резины. Первым —  
Сейна, затем остальные. В ре-  
зультате бразилец вновь ока-  
зался вторым, но лидировал  
уже Прост! Хилл же на сли-  
ках чувствовал себя менее уве-  
ренно и значительно отстал от  
первой двойки. Англичанину,  
который великолепно приспо-  
собился к своему суперавто-

1-й  
12.00.  
вести.  
товств  
песня»  
фильм  
«Местн  
фильм  
слонов  
на та  
«Вудыт  
17.20  
«...До  
«Споко  
Лотто  
лефилл  
«Музы  
«Музы  
Футбол  
Росс  
Веста  
Реклам  
Мульт  
ность»  
10.40  
младен  
бара»  
ское б  
стьянс  
краса.  
15.45  
ритмы  
18.45  
17.05  
17.15  
портр  
аферь  
Парла  
авто  
Экран  
22.00  
говор  
сель  
ние.  
ни

нале  
дунар  
англи  
9 30  
15 30  
сти  
14.35.  
блок  
ных  
язык  
осени  
грам  
Ви-Э  
«Бан  
ша».  
(США  
люде  
9 45  
10 15  
10 39  
11 05  
«Зел  
сы»  
2 я  
теле  
ском  
жиз  
ный  
Шоу  
17 3  
нов  
язы  
тай  
рег  
«По  
чер  
«Ви  
Тел  
сти  
Рек  
тай  
ред  
сти  
гно  
23.  
сти  
«Т

те  
ка  
яз  
па  
11  
му  
с4  
13  
уг  
13  
ца  
ни  
Н  
с1  
с1  
23  
13  
Н  
Т  
1



итальян-  
сящий наз-  
из Сан-Ма-  
минувшее  
ле. Квали-  
ды, прохи-  
не внесли  
в сложив-  
у сил. По-  
первое вре-  
пуз Ален  
англичанн  
на «Уиль-  
я было у  
мастера на  
тое у бра-  
Сенны на  
  
рта начал  
обавив ра-  
х команд.  
ом поряд-  
ом только  
апланиро-  
анали ме-  
ода вновь  
е...  
  
идерство  
преследу-  
овых мет-  
и Шума-  
атаковал  
а, но ан-  
тате от-  
азильда  
ороткая  
а скоро-  
ившаяся  
а, стала,  
и всей  
  
первых  
епился  
а». Ду-  
Форму-  
лением  
родол-  
круга.  
обо-  
в по-  
зилел  
круги  
а, ког-  
за за-  
тате  
«Мак-  
о» на  
и се-  
тобы  
и на  
он и  
  
все  
оксы  
им —  
В ре-  
ока-  
овал  
сли-  
е уве-  
ал от  
ину,  
испо-  
акто-

# ТЕЛЕНЕДЕЛЯ

## 29 АПРЕЛЯ

1-й канал. «Останкино». 6.00, 9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 21.00, 0.00 — Новости. 12.20 — Худ. телефильм. «Сва- пения». Док. телефильм. 13.55 — Док. фильм. «Повелитель мух». 14.50 — фильм. 16.15 — Мультфильм. Мульт- слонов и носорогов». 16.20 — «Война на таджикской земле». 16.50 — «Будьте счастливы. Вас любят». 17.20 — «Этот вы можете». 18.25 — «...До шестнадцати и старше». 20.40 — «Спокойной ночи, малыши». 21.40 — Дотто «Миллион». 22.10 — Худ. те- дефильм «Путь героиня». 23.10 — «Музыка в эфире». Часть 1-я 0.25 — «Музыка в эфире». Часть 2-я. 1.45 — Футбол «На пути к Уэмбли».

Россия. 8.00, 14.00, 20.00, 23.00 — Вести 8.20, 14.20, 19.55, 20.20, 22.55 — Реклама. Программа передач. 9.15 — Мультфильм. 9.25 — «Время и лич- ность». 10.10 — Сам себе режиссер. 10.40 — Экзотика. 11.40 — Устами младенца. 12.10, 20.25 — «Санта-Вар- бара». 13.00 — Пилигрим. Россий- ское бюро путешествий. 13.40 — Кре- стьянский вопрос. 14.25 — «Варвара- краса, длинная коса». Худ. фильм. 15.45 — Азы карьеры. 16.00 — Алго- ритмы. 16.30 — Там-там новости. 16.45 — «Игра без проигрыша». 17.05 — Мультфильм для взрослых. 17.15 — Трансероэфир. «Штрихи к портрету». 18.00 — «Хроника одной аферы». 18.30 — М.Трест. 18.45 — Парламентский час. 21.15 — В мире авто и мотоспорта. 21.45 — «ЭКС». Экран криминальных сообщений. 22.00 — Тихий дом. 23.20 — Звезды говорят. 23.25 — Спортивная кару- сель. 23.30 — Тихий дом. Продолже- ние. 0.30 — Концерт джазовой музы- ки.

Московская программа. В телека- нале «2x2». 6.00 — Программа меж- дународных новостей «Би-Би-Си» (на английском языке). 6.30, 7.30, 8.30, 9.30, 10.30, 11.30, 12.30, 13.30, 14.30, 15.30, 16.30, 17.30, 23.35, 0.30 — Ново- сти «2x2». 6.35, 8.40, 9.35, 11.20, 14.35, 15.35, 17.20, 23.35 — Рекламный блок. 7.00 — Программа междуна- родных новостей «Би-Би-Си» (на русском языке). 7.35 — «В Муми дол приходит осень». Мультфильм. 8.00 — Про- грамма новостей телекомпания «Си- Би-Эс» (на английском языке). 8.35 — «Банко». 8.45, 10.10, 16.35 — «Афи- ша». 9.00 — Программа «Уорлднет» (США). «Заповедная Америка»: Наб- людение за дикими животными». 9.45 — «Видео: последние новости». 10.15, 15.45 — Магазины «2x2». 10.35 — «Ну, погоди!». Мультфильм. 11.05 — «Экспресс-камера». 11.10 — «Зеленый коридор». 11.35 — «Шан- сы». Телесериал. 10-я серия. 1-я и 2-я части. 12.35 — Обзор новостей телекомпания «Ай-Ти-Эн» (на рус- ском языке). 13.05 — «Берег его жизни». Телевизионный художествен- ный фильм. 3-я серия. 14.40 — «Шейп- шоу». 16.00 — «Звездный дождь». 17.35 — Программа международных новостей «Би-Би-Си» (на русском языке). 18.00 — Московский теле- тайп. 18.05 — «Всегда с вами». Сбе- регательный банк России. 18.50 — «Подмосковье». 19.30 — «Добрый ве- чер, Москва!». 20.30 — Киноканал: «Винни-Пух». Мультфильм. «Шансы». Телесериал. 11-я серия. 1-я и 2-я ча- сти. В перерыве — Толкучка «МТ»; Реклама. 22.00 — Московский теле- тайп. 22.30 — «Голос депутата». Пе- редача Моссовета.

В телеканале «2x2»: 23.00 — «По- стижение истины». Программа рели- гиозной корпорации «Аум-Синрикё». 23.40 — «Невесты империи». Худо- жественный фильм 2-я серия. 0.50 — «Телепарии-бега».

Телеканал «Российские универси- теты»: 9.00 — Студия «Рост». «Музы- кальный класс». 10.05 — Испанский язык. 1-й год обучения. 10.35 — Ис- панский язык. 2-й год обучения. 11.05 — Звезды на «78». 11.35 — Сти- мул. 12.05 — Телебизжа. 12.35 — «45». Публицистическая программа. 13.20 — Искусство отражения. «Тре- угольная сфера А. Рукавишников». 13.50 — Осень жизни. 14.05 — Из- цикла «Музыка не для всех». Э. Де- янсов — опера «Пена дней». 16.05 — Наш сад. 16.35 — М. Новохижин — «И вновь с Есениным». 17.20 — «Край розовый край». 17.40 — Ма- стера осени. В. Боголева. Передача 2-я. 18.40 — «Против течения». Вы- пуск 1-й. 19.10 — Премьера научно- популярного фильма «Скопа и дру- гие звери и птицы». Из цикла «Исто- ки». 20.10 — Академики тенниса. 20.40 — Визитная карточка. 20.55 — Прикосновение.

Урал. 17.45 — Минарет. 18.00 — «Сослан на планету Земля». Худ. фильм. 18.55 — В. Метальников. «Внутренний враг». 19.45 — Празд- ник каждый день. 20.25 — «Внутрен- ний враг». Продолжение. 21.15 — Антракт. 21.30 — Рек-тайм. 22.00 — Чемпионат мира по хоккею. Полуфи- нал. Трансляция из Мюнхена. 0.30 — «Имитатор» Худ. фильм.

Московская программа. В телека- нале «2x2». 6.00 — Программа меж- дународных новостей «Би-Би-Си» (на английском языке). 6.30, 7.30, 8.30, 9.30, 10.30, 11.30, 12.30, 13.30, 14.30, 15.30, 16.30, 17.30, 23.35, 0.30 — Ново- сти «2x2». 6.35, 8.40, 9.35, 11.20, 14.35, 15.35, 17.20, 23.35 — Реклам- ный блок. 7.00 — Программа между- народных новостей «Би-Би-Си» (на русском языке). 7.35 — «Все дело в шляпе». Мультфильм. 8.00 — Про- грамма новостей телекомпания «Си- Би-Эс» (на английском языке). 8.33 — «Банко». 9.00 — «Огород — круглый год». 9.45 — Музыкальная программа. 10.15, 15.45 — Магазины «2x2». 10.35 — «Винни Пух». Мульт- фильм. 11.05 — «Экспресс-камера». 11.10 — «Зеленый коридор». 11.35 — «Шансы». Телесериал. 11-я серия. 1-я и 2-я части. 12.35 — Обзор новостей телекомпания «Ай-Ти-Эн» (на рус- ском языке). 13.05 — «Медный Ан- гел». Художественный фильм. 16.00 — Радио «Труба». 16.35 — «Зеленый ко- ридор». 17.15 — «Погода «2x2». 17.35 — Программа международных новостей «Би-Би-Си» (на русском язы- ке). 18.00 — Московский телетайп. 18.05 — Все о Еве. 18.50 — «Добрый вечер, Москва!». 19.30 — Ловите миг- удачу! 20.30 — Киноканал. «Винни- Пух» Мультфильм. «Шансы». Телесе- риал. 12-я серия. 1-я и 2-я части. В перерыве — Толкучка «МТ»; Реклама. 22.00 — Московский телетайп. 22.30 — «36 и 6».

В телеканале «2x2»: 23.00 — «По- года «2x2». 23.10 — «Столичная жизнь». 23.45 — «Невесты империи». Художественный фильм. 3-я серия.

Телеканал «Российские университе- ты»: 9.00 — Английский язык для де- тей. 9.20 — Студия «РОСТ». «Ток-ла- биринт». 9.50 — Манера. 10.20 — Английский язык. «У нас в Брита- нии». Би-би-Си. 10.50 — Английский язык. «Семейный альбом США». 11.20 — К земле обетованной. 11.50 — Досуг. «Домашний клуб». 12.05 — АР- ТВ. 12.25 — Великобритания сего- дня. 13.00 — Пилигрим. 13.45 — Ку- бок Европы по ушу. 14.15 — «Путе- шествие души». Писатель Г. Семенов. 14.50 — 15.50 — Непознанная Вселен- ная. 16.20 — «Бурда моден» предла- гает... 16.50 — Манера. 17.20 — Ан- глийский язык. «У нас в Британии». 17.50 — Английский язык. «Семей- ный альбом США». 18.25 — «Возвра- щение». Философ Иван Киреевский. 19.00 — «Пока не поздно...» 19.30 — АР-ТВ. 19.50 — Досуг. «Телестрой- сервис». 20.05 — Высшая школа. 20.20 — Концерт ансамбля солистов «Модерн арт». 20.45 — Аудитория. В фокусе — интеллект. 21.30 — Пас- хальные посиделки.

4-й канал. «Останкино». 22.00 — Норма. 22.10 — «Актеры, актеры, ак- теры...».

TV 6, Москва. 19.00, 23.30 — Ново- сти «CNN». 19.30 — Кинотеатр ТВ 6: «Хомо Новус». 21.30 — Золотая филь- мотека. «Последняя охота».

Санкт-Петербург. 7.30, 15.30, 20.20, 23.45 — «Факт» 7.40 — Мультфильм. 8.05 — «Киносалон» 8.30 — «Ленин- градские акварели». Концертная про- грамма. 9.05 — «Моя вторая мама». 9.55 — Док. фильм. 10.15 — «Роман- тические миниатюры». Фильм-кон- церт. 10.30 — Новости CNN. 11.05 — «Похищение будущего». 12.15 — «Ли- стки автобиографии». Худ. фильм. 13.40 — «Альтернатива». 14.40 — «Сегодня и ежедневно». Цирковая программа. 15.00 — Мультфильм. 15.40 — «Девочка, хочешь сниматься в кино?». Худ. фильм. 16.55 — Доку- ментальный телефильм. 17.15 — До- машний урок. «История одной люб- ви». 17.45 — Новости Би-би-си. 18.05 — Мультфильм. 18.35 — «Киносалон». 19.00 — «Большой фестиваль». 19.15 — «Деловой клуб «Тринадцато- го?». 20.45 — «Спорт, спорт, спорт». 21.00 — «Музыкальные новости». 21.35 — «600 секунд». 21.55 — «Ка- мертон». 22.55 — «Рок-галактика». 0.00 — «В гостях у Кат».

## 1 МАЯ

1-й канал. «Останкино». 8.00, 15.00, 21.00, 0.00 — Новости 10.45 — «Соба- ка, оставившая войну». Худ. фильм

14.40 — «Войска специального назна- чения». Премьера 13-серийного теле- сериала (США, 1992 г.). 5 серия. 15.05 — «Электронная бабушка». Худо- жественный фильм. 16.35 — «Сам себе режиссер» 17.35 — «Заповедники ди- кой природы». Документальный фильм. 18.00 — Московский телетайп. 18.05 — «Фа» начинает действовать...» 18.50 — «Добрый вечер, Москва!» В программе: «Цыганский огонек». 20.30 — Киноканал. «Винни-Пух». Мультфильм. «Шансы». Телесериал. 13-я серия. 1-я и 2-я части. В перерыве — Толкучка «МТ»; Реклама. 22.00 — Московский телетайп. Новости неде- ли.

В телеканале «2x2»: 23.00 — «Афи- ша». 23.40 — «Юность Петра». Худо- жественный фильм. 1-я серия.

4-й канал. «Останкино». 15.20 — Технодром 15.30 — Ф. Шопен. Кон- церт № 2 для ф-но с оркестром фа- минор. 16.15 — Мультфильм (США). 17.10 — На приеме у В. Дикюля. 17.30 — «Гибель сенатора». Фильм- фантазия по мотивам романа А. Ве- лого «Петербург». 18.15 — «Авто- граф по субботам». М. Задорнов. 18.50 — «Ваш прогноз». 19.10 — Вы- ступление Государственного кубан- ского казачьего хора. 19.35 — Сту- дия «Спорт + Sport» представляет. 21.35 — «Бомонд». 22.20 — Автомото- мир. 22.55 — «Именины сердца». 23.40 — «Изящная жизнь». Худ. фильм.

TV 6, Москва. 19.00 — Мультфильм ТВ 6: «Багз Банни и друзья». 19.30, 23.30 — Новости «CNN». 20.00 — Ки- нотеатр ТВ 6: «Гамбринус». 21.30 — Золотая фильмотека «Салун».

Санкт-Петербург. 15.00 — Фут- бол. 16.45 — «Ребятам о зверятах». 17.15 — Мультфильм. 17.25 — «Коп- пельня». Валет. 19.00 — «Большой фе- стиваль». 19.15 — «Гражданин и за- кон». 19.45 — Концерт. 20.20 — «Факт». 20.40 — «Экспресс-кино». 21.00 — «Семь слонов». 21.30 — «Ваш стиль». 21.40 — «Моя вторая мама». 22.30 — «Уик-энд». 23.35 — «Дом кино». «Мое поколение». 0.15 — «Теле- курьер». 0.40 — Худ. фильмы «Не- складуха» «Ошибки юности».

## 2 МАЯ

1-й канал. «Останкино». 7.20, 15.00, 0.00 — Новости. 9.30 — Мультфильм. «Денвер — последний из динозав- ров». 10.00 — «Пока все дома». 10.30 — «Берег спасения». Худ. фильм. 11.35 — «Утренняя звезда». 12.25 — Мультсериал «Шекспира- да». Фильм 2-й — «Ромео и Джульет- та». 12.55 — «Голливудские мечты». Док. фильм. 14.00 — «Пиф и Герку- лес». Мультфильм. 15.20 — «Пано- рама». 16.00 — Мультфильмы «Кас- пер и его друзья» (Англия). «Настоя- щие охотники за привидениями» (США). 16.55 — Хоккей. Чемпионат мира. Финал. 19.35 — «Тишина». Худ. фильм. 1-я серия. 20.50 — Погода. 20.55 — «Майские звезды». Междуна- родный фестиваль народного творче- ства. Трансляция из Кремлевского дворца. 21.55 — Реклама 22.00 — «Итоги». 22.45 — Спортивный уни- анд. 23.00 — Продолжение междуна- родного фестиваля «Майские звез- ды».

Россия. 8.00, 14.00, 20.00, 23.00 — Вести. 9.45 — П. И. Чайковский. «Щелкунчик». 11.00 — Лучшие игры НБА. 12.00 — Час фортуны. Телело- терей. 13.15 — Мультфильм. 13.25 — Танцевальный марафон. 14.20 — «Не вырубать...» Ведущий — В. Коптев. 14.35 — «Гараж». Худ. фильм. 16.10 — «Познер и Донахью». 16.40 — В мире животных. 17.40 — Кино в мае. 17.55 — «Новые приклю- чения Винни-Пуха». «Черный плащ». Мультфильм. 18.45 — Великие цир- ки мира. 19.55, 20.15, 22.55 — Рекла- ма. 20.20 — «Униженные и оскорб- ленные». Худ. фильм. 22.00 — «Под небом Испании. Пласидо Доминго и Мстислав Ростропович». 23.20 — Звезды говорят. 23.25 — Спортивная карусель. 23.30 — Телеафиша. 23.45 — «Приглашая старых знакомых». 0.45 — Маски-шоу «Маски в опере».

Московская программа. В телекана- ле «2x2»: 6.00 — Программа междуна- родных новостей «Би-Би-Си» (на ан- глийском языке). 6.30, 7.30, 8.30, 9.30, 10.30, 11.30, 12.30, 13.30, 14.30, 15.30, 16.30, 17.30, 23.35, 0.30 — Ново- сти «2x2». 6.35, 8.40, 9.35, 11.20, 14.35, 15.35, 17.20, 23.35 — Рекламный блок. 7.00 — Программа междуна- родных новостей «Би-Би-Си» (на русском языке). 7.35 — «Винни-Пух». Мультфильм. 8.00 — «Воплощая свою мечту». Телесериал для начинающих бизнесменов. 9.00 — «Сила Бога сегодня» Религиозная



...себя менее уве...  
...отстат от...  
...приспо...  
...суперавто...  
...на рав...  
...со всеми...  
...еще, ко...  
...опыта. На...  
...в доста...  
...ситуации...  
...вылетел с ас...  
...в гравии. Гон...  
...кончилась.

...рекорд (лич...  
...установил...  
...тти. Не заглох...  
...кого не врезав...  
...х метрах, аме...  
...продержаться...  
...кругов! Но при...  
...на четвертое...  
...Карла Вендлин...  
...так с трассы.

...стал последним...  
...енны, сошедше...  
...ки гидравличес...  
...подвески. Не...  
...ачился старт в...  
...двух «Лотусов»...  
...шихся в шестер...  
...шел итальянец...  
...Занарди. выле...  
...сы на 53-м кру...  
...пожалуй, был...  
...тный: он сумел...  
...на трассу с...  
...левым задним...  
...задняя часть...  
...была обжата...  
...омобиль, мчав...  
...шу, напоминал...  
...ным огненным

...на поддуме...  
...во главе с...  
...лили себе «рас...  
...ло все. Слезы и...  
...ыбка на лице...  
...онечно, душ на...  
...которым полива...  
...Пумахер. Прост...  
...Мартин Бранд...  
...их не было.

...РИВИЦКИЙ.

...ира по автогон...  
...машин «Форму...  
...и» Сан-Марино...  
...о и Дино Фер...  
...я. Длина одного...  
...мм. 61 круг

...Франция, «Уиль...  
...0,413; 2. М. Шу...  
...а, «Венетт» —...  
...0; 3. М. Бранд...  
...») — отстал на...  
...Лехто (Финлянд...  
...отстал на 2...  
...длье (Франция...  
...стал на 2 круга...  
...Италия, «Ма...  
...на 2 круга...  
...я прохождение...  
...128,123

...по сумме четы...

...на (Бразилия...  
...26; 2. А...  
...Д. Хилл (Анг...  
...— 12; 4. Шу...  
...6. М. Вандер...  
...е), Дж. Гер...  
...отус») — 6.

19.30 — «Осенняя сказка». 14.05 — На...  
... «Музыканты не для всех». 3. До...  
... — опера «Пена дней». 16.05 —  
... наш снз 16.35 — М. Новохин —  
... «И вновь с Есениным». 17.20 —  
... «Край розовый край». 17.40 — Ма...  
... стора сцен. Е. Гоголева. Передача...  
... 2-я. 18.40 — «Против течения». Вы...  
... пуск 1-я. 19.10 — Премьера...  
... популярного фильма «Сюда и дру...  
... гие звери и птицы». Из цикла «Исто...  
... ки». 20.10 — Академики тенниса...  
... 20.40 — Визитная карточка. 20.55 —  
... Прикосновение.

4-й канал. «Останкино». 22.00 —  
... Норма. 22.10 — «У войны не женское...  
... лицо». Спектакль Московского дра...  
... матического театра на Таганке.

TV 6, Москва. 19.00 23.30 — Ново...  
... сти «CNN». 19.30 — Кинотеатр ТВ 6:  
... «Заложники». 21.30 — «Предательст...  
... во».

Санкт-Петербург. 15.40 — «Леди не...  
... чезает». Худ. фильм. 17.15 — Домашний...  
... урок. Физика в нашей жизни. 17.45 —  
... Новости ВВС. 18.05 — Мультфильм...  
... (Франция). 18.30 — «Петербургские...  
... сокровища». 19.00 — «Большой фе...  
... стиваль». 19.15 — «Альтернатива»...  
... 20.45 — «Спорт. спорт. спорт». 21.00 —  
... «Ленинградские акварели». Концерт...  
... ная программа. 21.35 — «600 секунд»...  
... 21.50 — «Ваш стиль». 21.55 — «Моя...  
... вторая мама». 22.45 — «13-й». 0.00 —  
... Ж.-Б. Мольер. «Мизантроп». Спек...  
... танть.

30 АПРЕЛЯ

1-й канал. «Останкино». 6.00, 9.00,  
12.00, 15.00, 21.00 0.00 — Новости.  
12.20 — Клуб путешественников (с  
сурдопереводами) 13.10 — «Эдит Пи...  
аф». Фильм-спектакль Государствен...  
ного академического театра им Мос...  
совета. 15.20, 21.35 — Программа пе...  
редач. 15.25 — «Бридж» 15.50 — Виз...  
нес класс 16.05 — Блокнот 17.15 —  
«Дело» 17.25 — Хоккей. Чемпионат  
мира Полуфинал. 20.00 — «Поле чу...  
дес» 20.40 — «Спокойной ночи, ма...  
лышки» 20.55 — Реклама. 21.40 —  
«Человек недели». 21.55 — «Путь ге...  
ройна» 3-я серия. «Вид» представля...  
ет 22.55 — «Политбюро». 23.30 —  
«Музобоз».

Россия. 8.00, 14.00, 20.00 — Вести.  
8.20 14.20 19.55 20.20 — Реклама.  
Программа передач 9.30 — Тихий  
дом 10.25 — «Комтек-93» 10.45 —  
«ТВ-ателье». 11.00 — «Дети у вла...  
сти» 11.55 — Телесериал «Санта-Бар...  
бара». 12.45 — «Без предрассудков»  
13.40 — Крестьянский вопрос.  
14.25 — Ижика 14.55 — Зигзаг уда...  
чи. 16.00 — Телебизжа 16.45 — Сту...  
дия «Рост» «Кенгуру». 17.15 —  
Трансроссфайр. «Город окнами на

Мультифильм. 18.35 — «Киносалон»  
19.00 — «Вольшой фестиваль».  
19.15 — «Деловой клуб Тринадцато...  
го?». 20.45 — «Спорт. спорт. спорт».  
21.00 — «Музыкальные новости».  
21.35 — «600 секунд». 21.55 — «Ка...  
мертон». 22.55 — «Роко-галактика».  
0.00 — «В гостях у Кэт».

1 МАЯ

1-й канал. «Останкино». 6.00, 15.00,  
21.00, 0.00 — Новости 10.45 — «Соба...  
на, оставившая войну». Худ. фильм  
(Канада, 1987 г.). 12.40 — Мультсери...  
ал «Шекспирнада». 13.10 — «Звезды...  
эстрады сегодня и завтра» 14.35 —  
Мультфильм. «Принц и Русалочка».  
15.25 — «Укротительница тигров».  
Худ. фильм 17.15 — «Красный квад...  
рат». 17.55 — «Счастливые случаи».  
18.55 — «Шире круг» 20.40 — «Спо...  
койной ночи, малыши!» 21.40 —  
«КВН» 23.35 — «Танцы, танцы, тан...  
цы». 0.40 — «Ленинград. Ноябрь».  
Худ. фильм.

Россия. 8.00, 14.00, 20.00, 23.00 —  
Вести. 11.00 — Рассказы Н. Вабеля  
читает С. Юрский 11.45 — «Призна...  
ние...» (Ф. Хитрук) 13.25 — Таице...  
пальный марафон. 14.20 — «Дайте...  
жалобную книгу» Худ. фильм. 15.45 —  
«Звезды Америки» 16.15 — XX век  
в кадре и за кадром 16.45 — Футбол  
без границ 17.40 — Репортер 18.30 —  
Комики XX столетия Бастер Китон.  
Программа Э. Рязанова. 19.45 —  
Праздник каждый день. 19.55 20.20.  
22.55 — Реклама. 20.25 — «Мадо, до...  
востребования». Худ. фильм. 22.15 —  
Контрасты 23.20 — Звезды говорят.  
23.25 — Спортивная карусель 23.30 —  
Программа «А» на Международной  
фесте воздушных шаров Трансля...  
ция из Орла. 1.30 — Чемпионат мира  
по хоккею Матч за 3-е место. Пере...  
дача из Мюнхена

Московский канал. В теленана...  
ле «2x2»: 6.00 — Программа междуна...  
родных новостей «Би-Би-Си» (на англ...  
ийском языке). 7.00 — Програм...  
ма международных новостей «Би...  
Би-Си» (на русском языке).  
7.35 — «Винни-Пух» Мультфильм.  
8.00 — Программа «Уорлднет» (США).  
«Заповедная Америка». «Властелин...  
гор» 8.40 — «Проповедь по субботам».  
Религиозная программа. 10.00 — «Дип...  
лодо». Мультфильм (Франция) 17-я и  
18-я серии. 11.05 — «Экспресс-камера».  
11.10 — «Зеленый коридор». 11.35 —  
«Шансы» Телесериал. 12-я серия 1-я  
и 2-я части 12.35 — Обзор новостей  
телекомпании «Ай-Ти-Эн» (на русском  
языке). 13.05 — Радио «Труба» 13.35 —  
«После 2000 года». Премьера научно...  
популярного 52-серийного телесериала  
(Австралия, 1991—1993 гг.) 5-я серия.

«Приглашал старых знакомых». 0.45 —  
Маски-шоу «Маски и опере».

Московский канал. В теленана...  
ле «2x2»: 6.00 — Программа междуна...  
родных новостей «Би-Би-Си» (на англ...  
ийском языке) 6.30, 7.30, 8.30, 9.30,  
10.30, 11.30, 12.30, 13.30, 14.30, 15.30,  
16.30, 17.30, 23.30, 0.30 — Новости  
«2x2». 6.35, 8.35, 9.35, 14.35, 15.35,  
17.15, 23.35 — Рекламный блок. 7.00 —  
Программа международных новостей  
«Би-Би-Си» (на русском языке). 7.35 —  
«Винни-Пух». Мультфильм. 8.00 —  
Программа «Уорлднет» (США). «Заповедная Америка». «Властелин гор» 8.40 — «Проповедь по субботам». Религиозная программа. 10.00 — «Диплодо». Мультфильм (Франция) 17-я и 18-я серии. 11.05 — «Экспресс-камера». 11.10 — «Зеленый коридор». 11.35 — «Шансы». Телесериал. 12-я серия 1-я и 2-я части. 12.35 — Обзор новостей телекомпании «Ай-Ти-Эн» (на русском языке). 13.05 — «Афиша». 13.35 — «Пираты XX века». Художественный фильм. 16.30 — Программа международных новостей «Би-Би-Си» (на русском языке). 17.05 — «Видео. последние новости». 17.35 — «Огород — круглый год». 18.00 — Созидание. 18.50 — Подмоск...  
овье Русский дом. 20.30 — «Вилли...  
Пух». Мультфильм. 20.45 — «Мисс...  
сбербанк». Шоу-программа. 21.45 —  
«Шансы» Телесериал. 14-я серия. 1-я  
и 2-я части. В перерыве — Толкушка  
«МТ».

В теленанале «2x2»: 23.00 — «Образ...  
моды». 23.40 — Музыкальная програм...  
ма. 0.45 — «Телепаря-бега».

Теленанал «2x2». 23.00 — «Образ...  
моды» 23.41 — Музыкальная про...  
грамма.

4-й канал. «Останкино». 11.50, 13.40,  
18.55 22.45 — «Звоните!». 21.50-35.  
12.15 — «Путешествие пана Кляксы».  
14.05 — Помоги себе сам. 14.35 —  
Технодром. 14.45 — В мире животных.  
15.25 — «Дядюшка Дудл». Мульт...  
фильм. 15.50 — «Ваша взяла».  
16.25 — «Красный космос». Док...  
фильм. 16.55 — «ТВ-галерея». «Мега...  
микс». «Выбор-2000» 19.25 — «Жесто...  
кий романс». Худ. фильм 22.05 —  
Профессионал. 23.20 — «Танцующие...  
рок» (США) Худ. фильм.

TV 6, Москва. 19.00 — Новости  
«CNN». 19.30 — Мультки ТВ 6:  
«Багз Банни и друзья» 20.00 — Ки...  
нотеатр ТВ 6 «Катафалки» 21.30 —  
Золотая фильмотека «Скарамуш».

Санкт-Петербург. 16.30 — Новости  
Би-би-си 17.05 — «Царская охота».  
Худ. фильм 19.30 — «Календарь...  
Май» Из цикла «Исторический альма...  
нах» 20.20 — «Факт» 20.40 — «Заб...  
ра». 21.40 — «Ваш стиль». 21.50 —  
«Запомни меня...» Поет Тая Овсен...  
ко. 22.45 — «Оранже-ТВ». 23.05 —  
«Адамово яблоко» 0.05 — «Шлягер...  
93». 0.20 — «Частная вечеринка».

Предлагается для оптовых поставок широкий ассортимент бытовых электроустановочных изделий

лампы. НАКАЛИВАНИЯ  
лампы ЛЮМИНЕСЦЕНТНЫЕ

Минимальная партия — 2.000 шт.

Телефоны: (095) 480-67-63; 318-35-03

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «КРАСНОЯРСКУРИСТ»

Величественна и неповторима природа красноярского края, щедро одарила его природа: кристально чистые горные реки и целебные озера, пещеры и водопады, заснеженные вершины, неприступные скалы и зеленое море тайги.

— Приглашаем в увлекательное путешествие на плотках по одной из красивейших рек Сибири — Мане.

— Любителей путешествовать верхом на коне по таежным и горным тропам Сибири, гостеприимно встретят старинное село Шушенское и абаканская гостиница «Дружба».

— В легендарный «Каменный город» Восточного Саяна, в скальный массив хребта «Ергаки» организует поход минусинская турбаза «Саяны».

— Не забыты нами школьники, родители с детьми.

Звоните нам: (3912) 36-58-45, 36-57-03.  
Пишите: 660064, Красноярск, пр. имени газеты «Красноярский рабочий», 199. АО «Красноярсктурист».

ИТОГИ 17-ГО ТИРАЖА «СПОРТЛОТО» (25 АПРЕЛЯ)

«6 из 45»: 1, 23, 32, 19, 27, 34,  
«5 из 36»: 7, 29, 8, 31, 3,  
«6 из 56»: 54, 32, 53, 10, 5, 23, 25 (льготный).

Призы — миллионы выиграли владельцы билетов: серии 514 номер 105320 из г. Иваново, серии КН номер 0239110 из г. Челябинска.

Следующий номер «Советского спорта» выйдет 29 апреля.

Главный редактор В. Г. КУДРЯВЦЕВ.

Словесных контактов по рекламе, коммерческим и журналистским предложениям:

Альда Калугина — 41-22-738-04; в Кёльне — Артур Вернер — 49-22-34-78-751; в Осло — Платон Обухов — 472 55-32-78.

Москва, ул. Архипова, 8.  
Телефон — 112003, международный  
206.

Прият. 621-61-76 (отдел писем),  
Наш индекс — 50122.

Учредитель — трудовой коллектив редакции газеты «Советский спорт».

Газета передана по фототелеграфу. Отпечатана в издательстве г. Самара, пр. К. Маркса, 201.

Время подписания номера в печать по графику в 22.45. Номер подписан в 22.40.

Тип. № 11375.  
Тираж — 643 тыс. экз.  
Объем 2 п. л.  
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10



...перепечатки и лобби, ...на включение ...политику в про- ...Олимпиада.

...в газетах с ...изображают женщин, ...в песок, одетых в ...парад, который не в ...достичь талии и

...видов спорта, удивляет, уз- ...пав, что Самаранч во главе ...комиссии из 13 человек посе- ...финал Мировой серии ...волейбола на Копа- ...кабана.

...Он заслуживает быть на ...Олимпиаде. Если не в Атлан- ...те, то уж в 2000 году точ- ...но, — сказал президент МОК.

## Жмоты из ФИФА

По причине экономии денег на билеты для корреспондентов, собирающихся ехать в Соединенные Штаты Америки будущим летом на футбольное мировое первенство, прижимистые боссы из ФИФА решили ограничить всю журналистскую рать пятью тысячами штыков—500 фотографов, 2200 пишущей братии и 2300 телерепортеров.

С известной долей упрека сообщается, что «...места, зарезервированные для прессы на стадионе в Риме, где проходил финальный матч футбольного чемпионата мира-90, стоили 720 тысяч долларов, и есть намерение вернуться к вопросу об оплате билетов журналистами после финала в США. Представители прессы всегда свободно входили на трибуны стадионов, где проходили футбольные турниры любого ранга, но журналисты не могут впредь рассматривать это право как постоянное». Заранее можно сказать, что бои за право попасть в число названных пяти тысяч будут страшными.

## С петлей на шее

Среди журналистов всех времен и народов было модным после Олимпийских игр посудачить о долгах и просчетах очередной олимпийской столицы.

Сейчас на прицеле оказалась Барселона. Она еще по уши в долгах. Из 2 миллиардов 340 миллионов долларов выплата лишь микронная часть, и только через 15 лет Барселона забудет про этот «черный счет».

Блажен, кто верует, говори-

лось в древней книге. Тепло ему на свете. Если барселонцы взаправду верят, что через 15 лет развяжут путы олимпийского долга, им не грех поинтересоваться, сколько лет те же надежды, все перекладываемые и перекладываемые на новые времена и эпохи, питают жителей Монреаля. Игры там состоялись не 15, а уже почти 17 лет назад. А петля долгов и сейчас висит на шее олимпийской столицы 1976 года.

в сохранение лидерства китайцами: «Европейцы сейчас гораздо техничнее и играют разнообразнее. Европейская манера держать ракетку дает большую свободу в проведении атаки и защитных действий».

## НАШ ФУТБОЛЬНЫЙ КАЛЕНДАРЬ

Среди курьезов футбола достойное место занимает прощальный матч Йохана Круиффа. 55 тысяч зрителей наблюдали за встречей «Аякса» и «Баварии» в Амстердаме и были несколько удивлены: команде вместе с их любимцем незначай нанесли пощечину — результат матча 0:8.

«Должен признать, что это не лучший способ попрощаться и не о таком уходе я мечтал», — сказал тогда вконец расстроенный «Летучий голландец», которому в это воскресенье исполнилось 46 лет. Кстати, Вассилиу Радзу именно в этот день «стукнуло» 32.

А в пятницу отмечали шестидесятилетие Валентина Бубукина и 47—Анатолия Бышовца.

Сенна, затем остальные. В результате бразилец вновь оказался вторым, но лидировал уже Прост! Хилл же на сликах чувствовал себя менее уверенно и значительно отстал от первой двойки. Англичанину, который великолепно приспособился к своему суперавтомобилю, фактически на равных борющемуся со всеми грандами автоспорта, еще, конечно, не хватает опыта. На одном из поворотов, в достаточно безобидной ситуации, его «Уильямс» вылетел с асфальта и завяз в гравии. Гонка для него закончилась.

Своеобразный рекорд (личный, конечно) установил Майкл Андресетти. Не загложив и ни в кого не врезавшись на первых метрах, американец сумел продержаться на трассе 18 кругов! Но при попытке выйти на четвертое место, обгоняя Карла Вендлингера, вылетел-таки с трассы.

43-й круг стал последним для Айртон Сенны, сошедшего из-за поломки гидравлической системы подвески. Неудачей закончился старт в Имоле и для двух «Лотусов», прочно державшихся в шестерке. Сначала сошел итальянец Алессандро Занарди, вылетевший с трассы на 53-м круге. Его сход, пожалуй, был наиболее эффектный: он сумел вновь выехать на трассу с поврежденным левым задним колесом, но вся задняя часть его «Лотуса» была объята пламенем. Автомобиль, мчавшийся к финишу, напоминал комету с длинным огненным шлейфом.

В отсутствие на подиуме Сенны призыры во главе с Простом позволили себе «расслабиться». Было все. Слезы и блаженная улыбка на лице Шумахера и, конечно, душ из шампанского, которым поливали друг друга Шумахер, Прост и англичанин Мартин Брандл. Брагов среди них не было.

И. КРИВИЦКИЙ.

Чемпионат мира по автогонкам в классе машин «Формула-1». «Гран-при» Сан-Марино. Автодром. «Энцо и Дино Феррари». 25 апреля. Длина одного круга 5,040 км. 61 круг (307,440 км).

1. А. Прост (Франция, «Уильямс») — 1:33.20,413; 2. М. Шумахер (Германия, «Бенеттон») — отстал на 32,410; 3. М. Брандл (Англия, «Лижье») — отстал на 1 круг; 4. Ю. Лехто (Финляндия, «Заубер») — отстал на 2 круга; 5. Ф. Алльв (Франция, «Лярус») — отстал на 2 круга; 6. Ф. Варбасса (Италия, «Минарди») отстал на 2 круга.

Лучшее время прохождения круга: Прост — 1.26.128 (210,683 км/час).

Общий зачет по сумме четырех этапов:

1. А. Сенна (Бразилия, «Макларен») — 26; 2. А. Прост — 24; 3. Д. Хилл (Англия, «Уильямс») — 12; 4. Шумахер — 10; 5—8. М. Бландел (Англия, «Лижье»), Дж. Герберт (Англия, «Лотус») — 8.

## ИНФОРМАЦИОННАЯ АПТЕЧКА

● Мужчины после 30 лет теряют слух в два раза быстрее, чем женщины. У нынешних мужчин любого возраста слух хуже, чем у мужчин предыдущих поколений.

● Ко всем достоинствам аспирина прибавилось еще одно. Обнаружено, что для тех, кто постоянно принимает этот препарат, опасность заболевания раком толстой кишки уменьшается почти в два раза. Аспирин глушит болезнь, не давая ей развиваться.

● Шведские ученые вылечили людей, страдающих мышечными спазмами и нервными расстройствами... юмором. Сеансы смехотерапии включали слушание анекдотов, курьезных историй и просмотр комедийных фильмов.

● «Улыбку» стали прописывать и как средство, помогающее от морщин. Чтобы вокруг рта раньше времени не появлялись никому не нужные складки, врачи советуют улыбаться как можно шире и чаще. Для тренировки мышц лица рекомендуют почаще произносить подряд гласные буквы А, Е, И, О, У, Ю, Э, Я и делать это как можно громче. Тянуть каждую алфавитную «кноту» надо секунд по 10—15.

● Врач из Хельсинки Олаф Бренден высказал мнение, что витамин С, который используют как профилактическое противостудное средство, приносит большую пользу, если его... вдыхать. Эту гипотезу он основывает на наблюдениях за финскими лесорубами, которые бросают в печки своих хижин сосновые дрова. Горя и потрескивая, они наряду с другими веществами выделяют и витамин С. Именно это целебное дыхание огня, считает Бренден, вместе с постоянной, закаляющей организм физической работой во многом и обеспечивает местным дровосекам отменное здоровье.

● Французские специалисты советуют пожилым людям принимать различные лекарства в значительно меньших дозах, чем рекомендуется людям более молодым. К старости замедляется обмен веществ и организм не в состоянии как следует перерабатывать медицинскую «кухню».

● Не все жиры вредны. В морской рыбе содержатся жирные кислоты, которых вполне подошло бы шпионскому детективу: Омега-3. Эти кислоты, разжижают кровь, уменьшая концентрацию в ней холестерина и не давая образовываться тромбам. Тем самым снижается вероятность сердечных приступов.

● До недавнего времени лекарства готовились, главным образом, из почвенных микроорганизмов. Сейчас наука переводит свой взгляд на море, и организмы, обитающие в соленой воде, становятся новым источником фармацевтического производства.

● Интересную идею осуществили в одной из парикмахерских голландского Амстердама. К аппаратам для сушки волос приладили велосипедные педали, и теперь к шуму работающих сушилок примешивается мерное поскрипывание тренажеров.

● Фирма «Даймлер-Бенц» создает искусственное сердце на батарейке неограниченного срока действия.

Свободная цена

корреспондентский пункт в Лос-Анджелесе — Серж Ханли, тел. 310 657-04-27; в Женеве — Наталья Калугина — 41-22-

Письма, рукописи, фотографии и рисунки не рецензируются и не возвращаются.

Газета зарег. в Госкомпечати СССР. Рег. № 898.

● Перепечатка допускается только по согласованию с редакцией. Ссылка на «Советский спорт» обязательна.

Наш адрес: 101913, Москва, ул. Архипова, 8. Теленс: внутрисоюзный — 112089, международный — 411271. Телефакс — 2003206. Тел. 924-74-28 (секретариат), 925-82-76 (отдел писем), 924-05-06 (издательство). Наш индекс — 50122.



Август 2000 г.  
№ 8 (54)

КУЛИНАРНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ



# НАША КУХНЯ

Общий тираж 472448 экз.

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ГАЗЕТЕ

## ТОЛОКА

### Аджика с фантазией

Единого рецепта приготовления аджики вы не найдете — ведь у каждой хозяйки он свой.

- 5 кг томатов, 1 кг перца болгарского, 500 г перца горького стручкового, 200 г чеснока, 1 кг зелени кинзы и петрушки.

Пропустить все через мясорубку, добавить 1 ст. столового уксуса, перемешать и разлить по банкам.

- 3 кг томатов, 1,5 кг болгарского перца, 250 г перца горького, 0,5 кг чеснока, 0,5 ст. хмели-сунели, уксус и соль — по вкусу.

- 5 кг томатов, по 1 кг моркови, перца болгарского, яблок, 7 стручков перца горького.

Овощи пропустить через мясорубку, перемешать и варить на медленном огне до готовности. Добавить 0,5 л растительного масла, 250 г чесно-

### Можно впрок приготовить кетчуп

- 3 кг томатов и 1 кг яблок крупно порезать, смешать с измельченным луком и варить на медленном огне 30-40 мин.

Когда овощи размягчатся, пюре протереть через сито и вновь нагреть на медленном огне до загустения, затем добавить соль и сахар по вкусу. Опустить в кастрюлю марлевый мешочек с 10 горошинами черного перца, кусочками корицы, гвоздикой и парой лавровых листиков, влить 0,5 ст. л. уксуса, а чуть позже добавить уксус по вкусу. Когда соус загустеет, снять с огня, вынуть мешочек со специями, разлить массу в банки и закатать.

- 1,5 кг томатов, 1,5 ч. л. соли, 1 ч. л. готовой горчицы, красный молотый перец — по вкусу, щепотка мускатного ореха, 0,5 ч. л. корицы, 1-2 ст. л. 3%-ного столового уксуса, 2 шт. гвоздики.

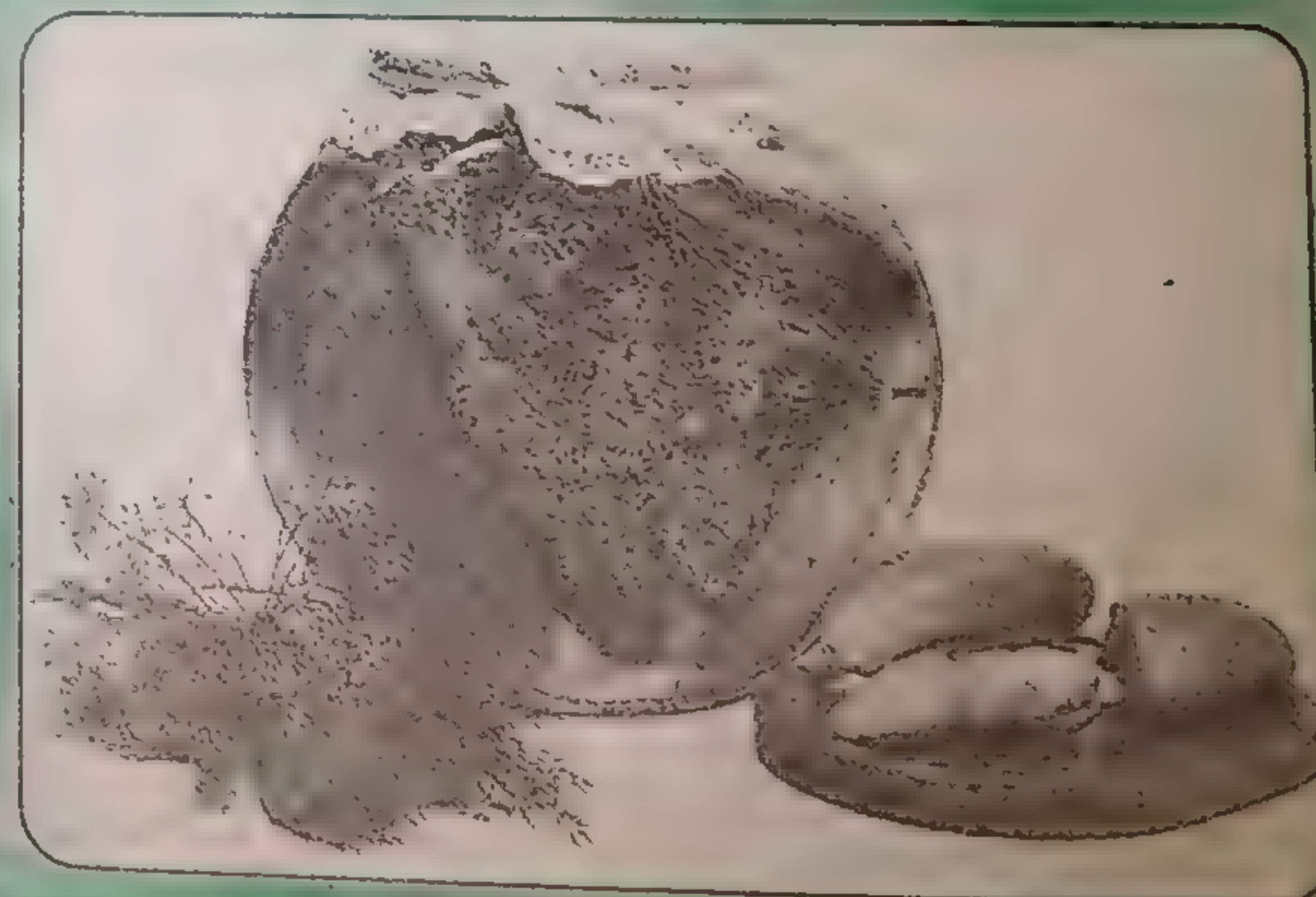
Томаты обдать кипятком, снять кожицу, измельчить и варить с солью 30 минут, затем протереть сквозь сито. В пюре добавить все специи и варить

Из писем,  
присланных  
на конкурс

### Сезон

### заготовок

продолжается



Консервируя огурцы, патиссоны, помидоры и другие овощи, я использую разные заливки, и консервы получаются разного вкуса.

- 300 г сока крыжовника, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

- 300 г сока красной смородины, 700 г воды, 50 г соли, 50 г сахара.

- 300 г малинового сока, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

### Засолка огурцов с белым хлебom

Пряностей — никаких, а огурцы получа-

соли.

Огурцы промыть, уложить в банку с нарезанным кусочками хлебом. Вскипятить воду

и залить огурцы. Огурцы



горького перца, 250 г перца горького, 0,5 кг чеснока, 0,5 ст. хмели-сунели, уксус и соль — по вкусу.

• 5 кг томатов, по 1 кг моркови, перца болгарского, яблок, 7 стручков перца горького. Овощи пропустить через мясорубку, перемешать и варить на медленном огне 1,5 часа. Затем добавить 0,5 л растительного масла, 250 г чеснока, соль — по вкусу и варить еще 10 минут.

Аджику простерилизовать и закатать.

• 1 кг томатов, 300 г перца болгарского, 100 г хрена, 100 г чеснока пропустить через мясорубку, добавить по вкусу соль и перец. Аджику разлить по бутылочкам и хранить на холоде.

шочек со специями, разлить массу в банки и закатать.

• 1,5 кг томатов, 1,5 ч. л. соли, 1 ч. л. готовой горчицы, красный молотый перец — по вкусу, щепотка мускатного ореха, 0,5 ч. л. корицы, 1-2 ст. л. 3%-ного столового уксуса, 2 шт. гвоздики.

Томаты обдать кипятком, снять кожицу, измельчить и варить с солью 30 минут, затем протереть сквозь сито. В пюре добавить все остальные ингредиенты и варить на медленном огне еще 30 минут.

Кетчуп хорош, конечно, сам по себе. Но на его основе можно приготовить вкусные приправы. Например, добавить кетчуп к майонезу и заправлять им салаты из рыбы. А можно «сочинить» аппетитную приправу к мясу, добавив в кетчуп готовую горчицу. Фантазируйте!

## Малиновый сироп

Такой сироп можно приготовить как из ягод малины, так и из ежевики. Ягоды размять, отжать сок. Мезгу залить теплой кипяченой водой, процедить и смешать с соком. Добавить сахар из расчета 1,5 кг на 1 л сока и варить до готовности. «Показателем» последней является то, что жидкость «сплывает» с ложки.

Мария ВОЛК,  
Дрогичинский р-н Брестской обл.

## Малосольные огурцы

На дно 3-литровой банки положить специи: 3 зубка чеснока, 3 зонтика укропа, 3 листа смородины, черешки хрена, лавровый лист, перец горошком. Заполнить банку огурцами, залить

на 5 мин. кипятком. Затем жидкость слить, добавить в нее 2 ст. л. с верхом соли, 2 ст. л. без верха сахара, довести до кипения. Влить в банку 1 ст. л. водки и 1 ч. л. уксуса, залить кипящим рассолом, закатать, перевернуть и укутать до полного остывания.

Антонина КУЗНЕЦОВА,  
г. Северск Томской обл.

Сегодня также  
вышла газета

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ  
ДАНИЛАМ  
ХОЗЯИНАМ  
2000г.  
**ТОЛОКА**  
В РОССИИ

НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА ЛЕЧЕНИЯ  
И ПРОФИЛАКТИКИ  
2000г.  
**Народный доктор**  
ТОЛОКА

**ТОЛОКА**  
Воскресная  
2000г.  
ГАЗЕТА ДОБРЫХ СОВЕТОВ

Консервируя огурцы, патиссоны, помидоры и другие овощи, я использую разные заливки, и консервы получаются разного вкуса.

➤ 300 г малинового сока, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

➤ 300 г измельченного щавеля, 800 г воды, 50 г соли, 30 г сахара.

Технология приготовления такая же, как и консервирование обычным способом.

Ольга ПРОКОПОВА,  
г. Минск.

## Огурцы в белке

Самые красивые огурцы со стебельками тщательно моем и обсушиваем. Затем покрываем их яичным белком, образующим жесткий слой, через который не пройдет воздух. Сушим в сухом месте, привязывая к веревкам огурцы за стебельки.

Нюра ХАДЖИКУЛОВА,  
аул Псаучье-Дахе, Карачаево-Черкессия.

## Консервированные малосольные огурцы

1-й способ. На дно стерилизованной 3-литровой банки положить веточку укропа, 10 листиков вишни или смородины, лавровый лист, перец горошком, пару зубков чеснока и плотно заполнить огурцами. Залить на 20 мин. кипятком, затем слить, вновь закипятить и залить огурцы еще на 15 мин. После этого воду слить, добавить 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли и 50 г 9%-ного уксуса. Залить кипящим рассолом огурцы, закатать металлической крышкой, перевернуть вверх дном, укутать.

2-й способ. Для рассола в слитую второй раз воду добавить 2 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 50 г 9%-ного уксуса.

3-й способ. 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара и 50 г 9%-ного уксуса.

Ольга ЛУКАШЕВИЧ,  
д. Мокрово, Брестской обл.

## Засолка огурцов с белым

соли.

Огурцы промыть, уложить в банку с нарезанным кусом камышного хлеба. Вскипятить воду.

Пряностей — никаких, а огурцы получаются на удивление вкусными и ароматными.

На 2 кг огурцов — 200 г белого хлеба, 1,5 л воды, 4 ст. л.

хлеб и огурцы. Сверху накрыть чистой тканью и положить гнет. Через 2-3 дня зеленцы готовы.

Елена КОЧЕГАРОВА,  
г. Невинномыста Ставропольского края

## Огурцы, консервированные без уксуса

Огурцы промыть, залить холодной водой, оставить в ней на 5-6 часов и вновь промыть. Дно эмалированной посуды выстелить листьями смородины, хрена, вишни, положить веточки укропа, горький перец, заполнить огурцами, переслаивая пряностями, и залить холодным рассолом. Сверху положить чистую ткань, поставить гнет и оставить на 3-4 дня.

В простерилизованные банки уложить промытые от рассола огурцы, добавить измельченный укроп, чеснок, черный и душистый перец, залить процежен-

ным и доведенным до кипения рассолом. Выдержать дважды по 2 мин., слить, вновь закипятить рассол, залить огурцы и закатать.

Рассол: на 1 л холодной кипяченой воды — 1 ст. л. без верха соли.

## Салат «Летний»

1 кг капусты, 2 кг спелых помидоров, 1,5 кг огурцов, 1 кг лука, 1 кг моркови, 150 г 9%-ного уксуса, 0,5 л растительного масла, 13 ч. л. сахара, 8 ч. л. соли, перец, лавровый лист — по вкусу.

Овощи измельчить, разложить в пол-литровые банки и стерилизовать 30 мин.

Наталья ЮРКЕВИЧ,  
д. В-Телецкая Брестской обл.

## Помидоры свежие

Спелые целые помидоры вымыть, положить на противень и поставить в горячую духовку. Как только кожица у помидоров начнет лопаться, сложить их в заранее простерилизованные литровые банки, сверху добавить 0,5 ст. л. соли. Стерилизовать 40 мин., закатать.

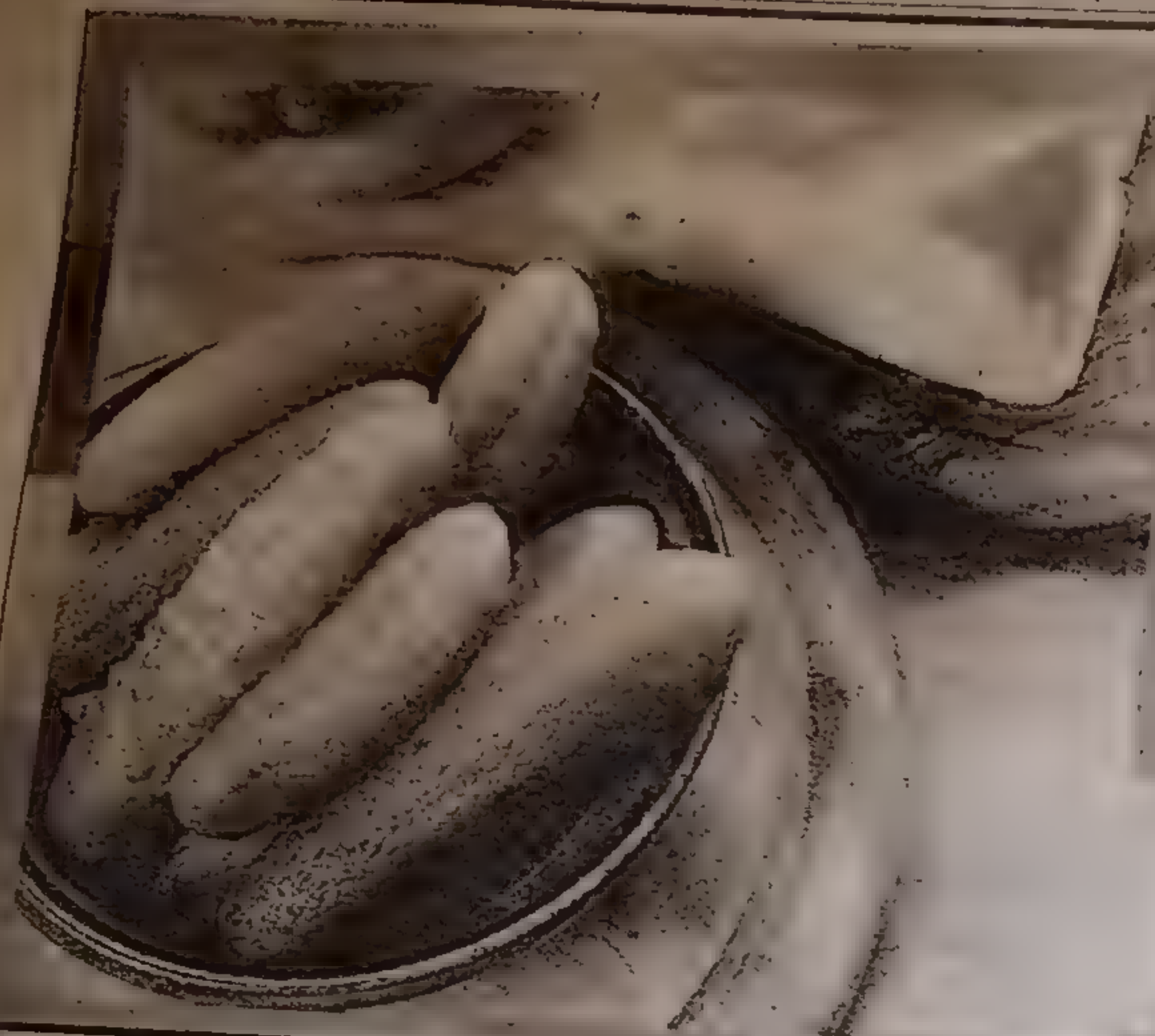
## Огурцы в горчице

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1/4 ст. л. уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. л. сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. л. перца.

Огурцы вымыть, вытереть насухо. Нарезать лук, укроп, положить вместе с горчицей и сахаром в уксус и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец. Помешивая, довести до кипения. Положить огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть. Снять с огня, горячими вместе с рассолом разложить в стерилизованные банки и быстро закатать.

Ибрагим ХАМШАОВ,  
аул Псаучье-Дахе, Карачаево-Черкессия.





### Огурцы «Нежные»

В чистые 3-литровые простерилизованные банки положить промытый лист хрена, 5-7 лавровых листьев, 12 горошин перца, 5-7 шт. гвоздики, 2 зонтика укропа, 2 листа черной смородины. **Рассол:** 1 л воды, 1,5 ст. л. крупной соли, 3 ст. л. сахара. Заполнить банку чистыми огурцами, до половины залить горячим рассолом. Затем влить 250 мл кипятка с разведенной в нем 1 ст. л. уксусной эссенции и долить доверху рассолом. Прикрыть стерилизованными крышками и стерилизовать в кипящей воде 30-40 мин. После этого закатать, укутать до полного остывания.

### Компот из тыквы с облепихой

Простерилизованные 3-литровые банки заполнить на 2/3 объема нарезанной кубиками тыквой, сверху всыпать 1,5 ст. ягод облепихи.

Приготовить сироп из 1 л воды и 1 л сахара. Пусть вас не смущает такой насыщенный раствор, тыква вберет в себя сахара столько, сколько нужно, тогда компот станет очень вкусным и ароматным. Ни уксус, ни лимонную кислоту добавлять не надо. Кипящим сиропом залить банки с тыквой и облепихой, простерилизовать в течение 1,5 часов, закатать.

### Ягодки смородины в желе из собственного сока

Чистые ягоды разделить на 3 части. Из 2/3 части ягод отжать сок, добавить на 1 ст. сока 2 ст. сахара и, вскипятив, проварить 3-5 мин. Затем опустить оставшиеся целые ягоды и оставить до остывания. После этого довести до кипения, проварить 3-5 мин., разлить в банки, равномерно раскладывая ягоды и закатать, укутать.

Елена ПОПКОВА,  
п. Нижний Ингаш Красноярского края.

### Изумрудные огурчики

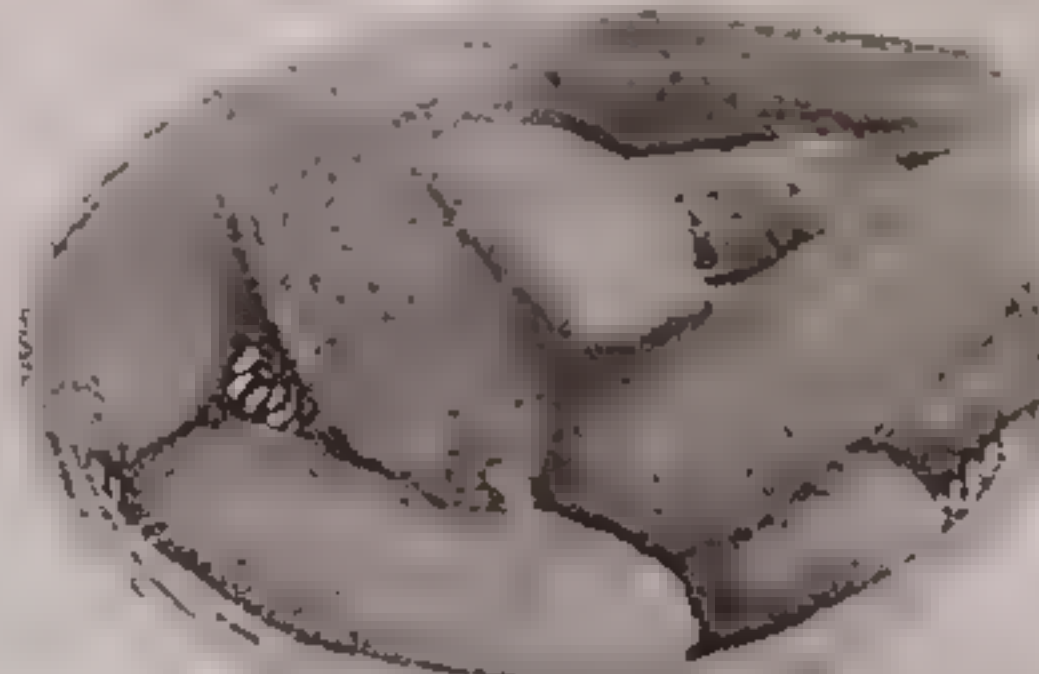
1 кг молодых огурцов (желательно до 10 см), 0,5 кг переросших огурцов, 2 ст. л. соли, 15-20 листьев крапивы.

Перезревшие огурцы пропустить через мясорубку, посолить. Маленькие огурчики вымыть в холодной воде, обдать крутым кипятком. Уложить в эмалированную кастрюлю, перекладывая крапивным листом и заливая каждый слой огуречной кашицей. Сверху поставить гнет. Выдержать 3 дня при комнатной температуре, затем перенести в холод на хранение. Закавашенные по этому рецепту огурцы получаются прекрасного изумрудного цвета.

### Сладкие огурцы

Маринад рассчитан на 4 трехлитровые банки: 3,5 ст. сахара, 1 ст. соли, 5 зубков чеснока, по 15 горошин душистого и черного перца, 1 лавровый лист, 5 шт. гвоздики, 2 ст. 7%-ного уксуса.

Огурцы (можно с помидорами) уложить в стерильные банки. Залить кипящей водой, через 5 мин. слить в кастрюлю и приготовить на этой воде маринад, добавив еще 1 ст. воды (чтобы хватило залить банки до краев), положить все специи, соль, сахар, проки-



эссенции, варить 30 мин. Разложить кипящим в банки, закатать.

### Пикчули

На 5 литровых банок — 25 самых маленьких огурцов, 20 мелких помидоров, 5 шт. моркови, 2 очень маленьких кабачка, 25 самых мелких головок лука, 25 зубчиков чеснока, 5 шт. сладкого болгарского перца, стебли сельдерея и петрушки (желательно без листьев), стебли и сухие соцветия укропа, веточки с листьями черной смородины, 1 антоновское яблоко.

Все почистить, помыть. Морковь и кабачки порезать, зелень измельчить. На дно банки положить веточку черной смородины с листиком, соцветие укропа, горсть нарезанной зелени и кусочек яблока, затем — 5 огурцов, 4 помидора, кусочки моркови и кабачков, по 5 луковиц, зубков чеснока, полоски сладкого перца, стебли петрушки и сельдерея. Сверху положить смородиновый лист, горсть зелени, соцветия укропа, 1 лавровый лист, гвоздичку, 3 горошины перца. Залить маринадом.

**Маринад:** 2 л воды, 120 г (2/3 ст.) сахара, 130 г соли, 200 г 6%-ного уксуса, 5 лавровых листиков, 5 гвоздик, 15 горошин перца.

Прокипятить воду с сахаром и солью, перед снятием с огня добавить уксус и специи. Залить в банки. Стерилизовать 12 мин. после закипания воды. Закатать.

Светлана БОРЕЙКО,  
д. Гайна Минской обл.

### Маринад универсальный

пятить, влить уксус, снять с огня и быстро залить банки. Закатать, перевернуть, укутать.

### Баклажаны с лимоном

Баклажаны помыть, нарезать на кружочки, посыпать солью (2 ст. л. на 1 кг баклажанов), выдерживать 20 мин. для удаления горечи, еще раз промыть и обжарить в подсолнечном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Обжаренные баклажаны уложить в подготовленные банки, перекладывая тонкими ломтиками лимона и зеленью петрушки (1/4 лимона и 25 г петрушки на пол-литровую банку), залить прокаленным и охлажденным до 70 град. растительным маслом. Стерилизовать пол-литровые банки 90 мин., литровые — 110 мин. Закатать.

### Кетчуп огуречный

10 кг помидоров ошпарить кипятком, снять кожицу, пропустить через мясорубку, уварить до половины объема, добавить 2 пропущенных через мясорубку огурца, 1 стручок горького перца, по 1 ч. л. черного молотого перца и сухой горчицы, 4-5 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксусной эссенции, варить 30 мин. Разложить кипящим в банки, закатать.

Елена КЛЮКОВА,  
г. Энгельс Саратовской обл.

### Огурцы по-градски

На 3-литровую банку огурцов — 3/4 красной репчатой луковицы, 2 небольшие морковки, 2 сладких болгарских перца, 1 головка чеснока.

**Маринад** — 1,5 л воды, 4 ч. л. уксуса, 1-2 лавровых листа, 25 горошин черного перца, 7 бутонов гвоздики, 2,5 ст. л. соли, 2,5 ст. л. сахара.

Маринад прокипятить в течение 3-4 мин., дать настояться и остудить. Холодным маринадом залить уложенные в банку чистые овощи, закрыть капроновой крышкой.

Хранить в прохладном месте. Чем дольше стоят такие огурцы, тем крепче и острее их вкус.

### Чесночная приправа

Стрелки молодого чеснока 1-2 раза пропустить через мясорубку, добавить соли и сахара по вкусу, влить немного уксуса, растительного масла. Сложить в чистые баночки и хранить в холодильнике.

Можно пропущенные через мясорубку стрелки высушить, разложив на противне, а затем размолоть на кофемолке.

Зимой подавать с мясными блюдами, смешав с майонезом.

Галина МАДУРИНА,  
г. Самара.

### Огурчики для сладкоежек

Банки и крышки...

Морковь...

горячим маринадом и стерилизуй...



## Ягодки смородины в желе из собственного сока

Чистые ягоды разделить на 3 части. Из 2/3 части ягод отжать сок, добавить на 1 ст. сока 2 ст. сахара и, вскипятив, проварить 3-5 мин. Затем опустить оставшиеся целые ягоды и оставить до остывания. После этого довести до кипения, проварить 3-5 мин., разлить в стерилизованные банки, равномерно раскладывая ягоды и сироп, закатать, укутать.

Елена ПОПКОВА,  
п. Нижний Ингаш Красноярского края.

## Морковь, маринованная по-болгарски

**Заливка:** на 1 л воды — 60-70 г сахара, 30 г соли. На литровую банку — 0,5 ст. (граненого) столового уксуса, 200 г растительного масла, 60 г чеснока.

Морковь вымойте, очистите, нарежьте кусочками толщиной 8-10 мм, бланшируйте 3-4 мин. в кипящей воде. В банки налейте уксус и растительное масло, уложите морковь и очищенные зубчики чеснока. Залейте

горячим маринадом и стерилизуйте в кипящей воде литровые банки 15 мин.

## Огурцы в тыкве

Для засолки отберите мелкие огурцы и зрелую плотную круглую тыкву. Плодоножку вырежьте в виде крышки, ложкой выньте из тыквы семена, плотно уложите внутрь огурцы и залейте слабым раствором: на 1 л воды — 40 г соли. Пряности добавлять не нужно. Затем закройте «крышку», прикрепите ее к тыкве деревянными палочками и опустите в середину бочки, в которой солятся остальные огурцы. Бочку храните в холодном месте. Через 3-4 месяца огурцы в тыкве готовы.

Татьяна ПАВЛОВА,  
п. Кутаис Краснодарского края

## Хрустящие зеленцы по-деревенски

**Рассол:** 1,5 л воды, 1 ст. соли.

Небольшие огурчики с приправами уложить в 3-литровую банку, залить холодным рассолом и оставить на 2-е суток. Затем рассол слить, а огурцы залить чистой холодной водой. Всыпать 1 ст. л. сухой горчицы и закрыть банку капроновой крышкой. Хранить в любом месте. Огурчики остаются твердыми и хрустящими до весны.

## Острая приправа

4 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 700 г чеснока, 300 г кислых яблок, 300 г корня хрена, 100 г горького перца, 150 г зелени укропа и петрушки, соль — по вкусу.

Все компоненты пропустить через мясорубку, перемешать, разложить в чистые банки, закрыть капроновыми крышками. Хранить в прохладном месте.

## Салат «Витаминка»

5 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 350 г сахара, 4 ст. л. соли, 0,5 л 9%-ного уксуса (лучше яблочного), 0,5 л растительного масла.

Капусту, лук и перец тонко нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Осторожно, не перетирая, соединить с солью, сахаром, маслом и уксусом. Смесь разложить в чистые 3-литровые банки капроновыми крышками, хранить в погребе. Салат долго остается вкусным и ароматным.

Нина ЛИТЯГО,  
г. Гамель.

укропа, 1 лавровый лист, горсть зелени, соцветия укропа. Залить маринадом.

**Маринад:** 2 л воды, 120 г (2/3 ст.) сахара, 130 г соли, 200 г 6%-ного уксуса, 5 лавровых листиков, 5 гвоздик, 15 горошин перца.

Прокипятить воду с сахаром и солью, перед снятием с огня добавить уксус и специи. Залить в банки. Стерилизовать 12 мин. после закипания воды. Закатать.

Светлана БОРЕНКО,  
д. Гайна Мясной обл.

## Маринад

### универсальный

Под таким маринадом я делаю заготовки буквально из всех овощей. Вкусны и огурцы, и помидоры, и кабачки, и патиссоны, и чеснок, и капуста. А можно заготавливать овощное ассорти, используя все тот же маринад.

В 3-литровую банку, заполненную овощами, на 10 мин. залить кипятком, затем слить. Положить в банку 80 мл соли, 80 мл сахара, влить 80 мл уксуса (отмеряю рюмкой, недосыпая и недоливая до края 1,5-2 см). Залить кипящей водой, закатать, перевернуть вверх дном, укутать.

Оксана БОРОБОЛКИНА,  
д. Красная Буда Могилевской обл.

## Огурчики для сладкоежек

Банки и крышки стерилизую. На 3-литровую банку беру 2 ст. л. соли, 4-5 ст. л. сахара и 1 ч. л. уксусной эссенции. Закладываю в банку огурцы, добавляю хрен, чеснок, укроп, лавровый лист, черный перец горошком.

Заливаю банки с огурцами и пряностями кипящей водой. Через 5 мин. сливаю воду в кастрюлю, кладу соль, сахар и еще раз кипячу. Заливаю в банки, добавляю эссенцию и закатываю.

## Помидоры с крыжовником

Накалываю крыжовник и пересыпаю им бланшированные помидоры, помещенные в 3-литровую банку. Заливаю кипящим раствором (на 1 л воды — 50 г соли и 50 г сахара). Закатываю банки после трехразовой заливки.

Галина БОРИСЕНКО,  
г. Куртамыш Курганской обл.

## Салат из огурцов

3 кг огурцов, 16 ч. л. уксуса, 10 ч. л. сахара, 200 г подсолнечного масла, 1 головка чеснока, укроп, соль — по вкусу.

Огурцы нарезать дольками, сложить в эмалированный таз, добавить измельченный укроп, уксус, масло, сахар, соль, чеснок. Дать постоять 15 мин., разложить в стерилизованные банки, стерилизовать литровые банки 40 мин, пол-литровые — 20 мин. Закатать.

Наталья ОСИПОВА,  
п. Козловский Воронежской обл.

## Салат свекольный

3 кг свеклы, 2 кг моркови, 2 кг репчатого лука, 2 ст. сахара, 2 ст. уксуса, 300 г растительного масла, 4 ст. л. соли, 3 кг помидоров или антоновских яблок.

Морковь и свеклу почистить, натереть на крупной терке, соединить с измельченным луком, сахаром, уксусом, растительным маслом, солью и тушить 40 мин. Затем добавить измельченные помидоры или яблоки и тушить до готовности.

В стерилизованные банки разложить горячий салат, закатать, укутать.

## Огурцы в огуречно- яблочном соке

Небольшие огурцы проблан-

шировать и уложить в чистые банки, чередуя горизонтальные и вертикальные слои. Трижды залить кипящей заливкой, выдерживая по 10-15 мин., закатать, перевернуть, укутать до полного остывания.

**Заливка:** по 0,5 л пропущенного через соковыжималку сока переросших огурцов и яблок, 50 г сахара.

Укроп и другие пряности добавлять не нужно. Таким образом у огурцов сохраняется вкус свежих.

Людмила СИКИРЖИЦКАЯ,  
г.п. Городея Минской обл.

## Гювеч с фасолью

Зеленый сладкий перец вымыть, семена удалить и про- бланшировать в подсоленной воде так, чтобы стенки перца сгибались, но не ломались, затем нарезать дольками. Баклажаны очистить, разрезать вдоль ломтиками, посолить и, выдержав 2 часа, промыть. Слегка обсушив, обжарить в растительном масле. Фасоль промыть и ошпарить подсоленной водой. Помидоры вымыть, нарезать дольками.

На дно чистой литровой банки положить половину помидоров и зелени петрушки, затем слоями укладывать перец, фасоль, баклажаны, чередуя и заливая каждый слой томатным соком. Сверху положить оставшиеся помидоры и зелень, залить соком, прикрыть крышкой, стерилизовать 1,5 часа, закатать.

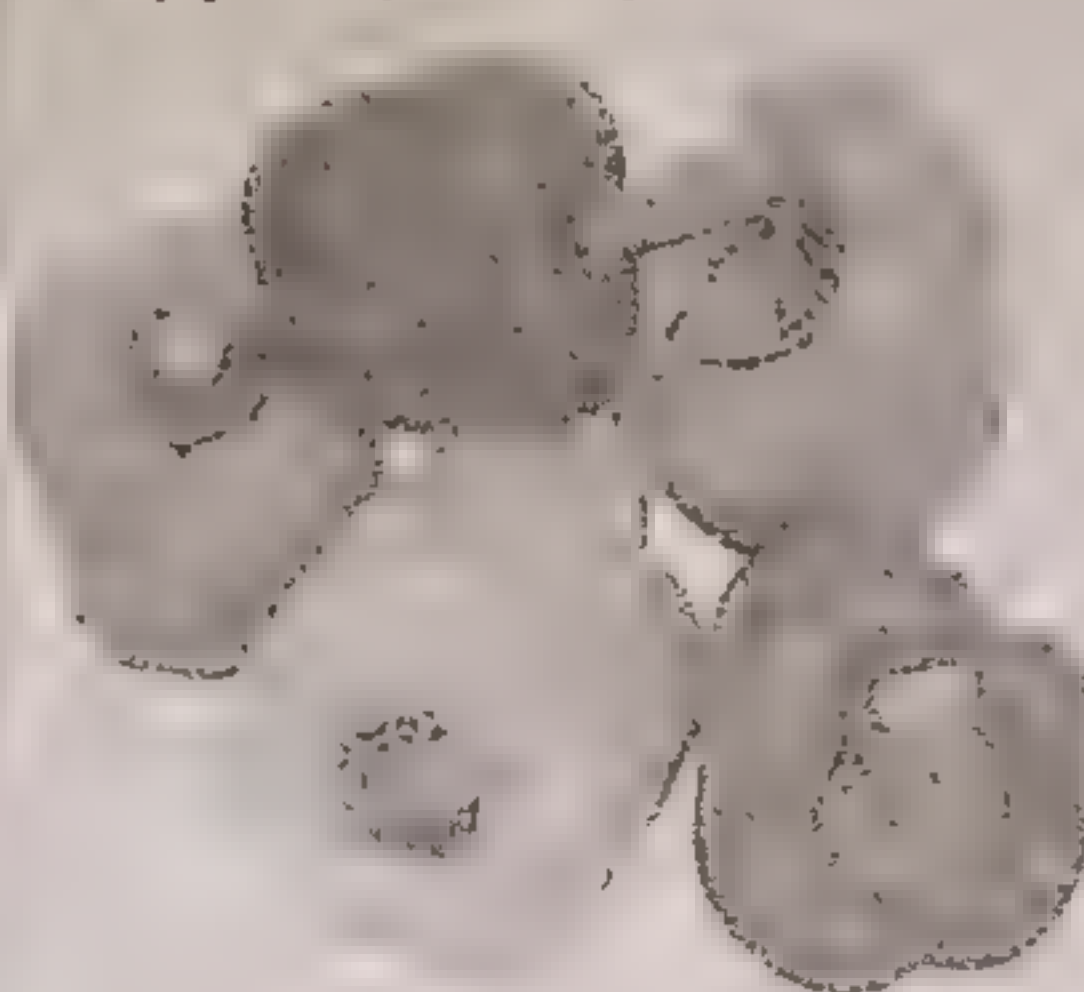
Ирина ГОРОЩЕНКО,  
п. Перевоз Нижегородской обл.





## Фаршированный перец

1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г корней петрушки или сельдерея, 10 г зелени петрушки, 1 ст. раститель-



ного масла, 20-25 г соли, 40-50 г сахара, 1-2 ст. л. уксуса, 5-6 горошин душистого перца.

Перец вымыть, удалить семена и снова вымыть. Лук нарезать кольцами, корни и морковь очистить, нарезать соломкой. Все потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры протереть сквозь сито и, доведя полученную массу до кипения, проварить в течение 15 мин. Добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и варить еще 10 мин. Зелень петрушки измельчить. Прокипятить несколько минут растительное масло, охладить до 70 град. и разлить в стерилизованные банки из расчета 2 ст. л. на литровую банку.

Овощи для фарша смешать с измельченной зеленью, посолить по вкусу. Нафаршировать перец, уложить в банки и залить горячей томатной массой. Стерилизовать пол-литровые банки 55 мин., литровые — 65-70 мин.

## Свежие помидоры

В чистую стерилизованную сухую банку уложить крепкие чистые просохшие помидоры. Влить 2 ст. л. спирта, поджечь, быстро прикрыть стерилизованной крышкой, несколько раз энергично встряхнуть банку и закатать.

Елена ДУНАЕВА,  
д. Дружес Витебской обл.

## «Огород в банке»

Подобрать самые маленькие огурчики, небольшие помидоры (красные, желтые, бурые), сладкий перец (желтый, красный, зеленый), маленькие молодые патиссоны или кабачки, спаржевую фасоль, кочешки цветной и брюссельской капусты, небольшую морковь, свеклу, антоновское яблоко, репчатые луковички, горсть чеснока, зелень укропа, петрушки, сельдерея, специй.

Овощи тщательно вымыть. Красные и желтые помидоры проколоть возле плодоножки, бурые — надрезать крест-накрест. В один надрез вставить кусочек красного перца, в другой — желтого, в третий — ломтик чеснока, а четвертый — кружочек моркови. Из патиссона вырезать ромашку, сердцевинку сделать из моркови, закрепив сухим стеблем укропа. Из кабачка вырезать веточку.

На дно 3-литровой банки положить зелень, лук, чеснок, специи. Затем красиво плотно уложить овощи, перекладывая зеленью. Пролить дважды кипятком. На третий раз залить маринадом, закатать, перевернуть вверх дном, укутать.  
**Маринад:** 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 г 9%-ного уксуса.

## Сладкий перец

5 кг перца разрезать на 4 час-

## Аппетитка с яблоками

3 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, 200 г чеснока, 0,5 кг яблок, 100 г сахара, 1 стручок горького перца, 500 г растительного масла, соль — по вкусу.

Овощи и фрукты пропустить через мясорубку, заправить сахаром, солью, растительным маслом и тушить 2 часа. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

## Салат из огурцов

4 кг огурцов, 100 г зелени укропа, 150 г растительного масла, 150 г 9%-ного уксуса, 20 горошин черного перца, 20 зубков чеснока, соль — по вкусу.

Огурцы, чеснок и укроп мелко нарезать, перемешать с остальными компонентами, разложить в чистые пол-литровые банки, стерилизовать 15-20 мин. Закатать.

## Салат «Ассорти»

3 кг баклажанов, 2 кг сладкого перца, 2 кг капусты, 2 кг моркови, 2 кг репчатого лука, 2 кг помидоров, 1 л растительного масла, красный молотый перец, перец черный горошком, гвоздика и

соль — по вкусу.

Перец, морковь, капусту и помидоры нарезать соломкой, баклажаны — кружочками в 1 см толщиной. Все овощи отдельно друг от друга обжарить в растительном масле (последними — помидоры), подсаливая по вкусу.

В простерилизованные литровые банки уложить слоями: баклажаны, капусту, перец, лук, морковь, помидоры, приправы и т.д. Стерилизовать 30-35 мин. Закатать.

## Салат закусочный с яблоками

2 кг капусты, 1 кг моркови, 750 г репчатого лука, 750 г яблок, 250 г растительного масла, 25 г 80%-ной уксусной кислоты, 40 г зелени петрушки, перец душистый, лавровый лист, гвоздика, корица, соль — по вкусу.

Капусту нарезать соломкой, лук и яблоки — небольшими кубиками. Смесь поместить в эмалированную посуду, посолить и добавить пряности (кроме лаврового листа), залить прокаленным и охлажденным растительным маслом, уксусной кислотой. На дно банок положить лавровый лист, заполнить тщательно перемешанной смесью и стерилизовать пол-литровые 20 мин., литровые — 30 мин. Закатать.

Елена ЖУРАВЛЕВА,  
с. Петропавловское Алтайского края.

## Овощное рагу

В большую кастрюлю сложить 1 кг кабачков, нарезанных кубиками, 500 г сладкого перца, порезанного полосками, 1 кг тертой, обжаренной в растительном масле моркови, 350 г обжаренного лука, 70 г пшеничной пассерованной муки, 45 г сахара, 60 г соли, 500 г мелко нарезанных красных помидоров, 30 г измельченного чеснока, 30 г зелени укропа и петрушки. Все тщательно перемешать. Затем аккуратно, стараясь не помять, добавить 1,4 кг красных помидоров, нарезанных ломтиками. Смесью наполнить пол-литровые банки, предварительно влив на дно 40 г растительного масла. Стерилизовать 90 мин.

Выход: 10 пол-литровых банок.

## Соленые помидоры

Взять не совсем спелые, крепкие помидоры. Со стороны плодоножки сделать крестообразный надрез, внутрь вставить зубчик чеснока, в углубле-

ние всыпать измельченную зелень петрушки, укропа, кинзы, посыпать солью и молотым перцем. Фаршированные помидоры уложить слоями в кастрюлю. Сверху поставить груз. Через 4 дня помидоры готовы.

Рассол помидоры дадут сами, поэтому их ничем заливать не надо. Пропорции продуктов — произвольные.

У нас на даче очень много терновника, из него бы делаем

## «Маслины»

Хорошо промытый терновник уложить в банки и залить рассолом (на 10 л воды — 600 г соли). Когда терн хорошо просолится, слить рассол, залить растительным или оливковым маслом. Чем дольше «маслины» пролежат, тем они вкуснее. Хранить в холодильнике.

Татьяна ФРИЛОВА,  
г. Димитровград Ульяновской обл.





тин — ломтик чеснока, в четвертый — кружочек моркови. Из патиссона вырезать ромашку, сердцевинку сделать из моркови, закрепив сухим стеблем укропа. Из кабачка вырезать веточку.

На дно 3-литровой банки положить зелень, лук, чеснок, специи. Затем красиво плотно уложить овощи, перекладывая зеленью. Пролить дважды кипятком. На третий раз залить маринадом, закатать, перевернуть вверх дном, укутать.

**Маринад:** 1,5 л воды, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 100 г 9%-ного уксуса.

## Сладкий перец

5 кг перца разрезать на 4 части, удаляя семена.

Опустить на 5 мин. в кипяток, сложить в эмалированную кастрюлю.

Из 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. уксуса, 1,5 ст. л. соли, 1 ч. л. молотого перца приготовить заливку. Залить перец, пересыпая зубками чеснока, поставить на сутки под гнет. Затем разложить перец с чесноком и заливкой в чистые банки, закрыть капроновыми крышками, хранить в погребе.

Мария ШУРХОВЕЦКАЯ,  
г. Гомель.



Огурцы, чеснок и укроп мелко нарезать, перемешать с остальными компонентами, разложить в чистые пол-литровые банки, стерилизовать 15-20 мин. Закатать.

## Салат «Ассорти»

3 кг баклажанов, 2 кг сладкого перца, 2 кг капусты, 2 кг моркови, 2 кг репчатого лука, 2 кг помидоров, 1 л растительного масла, красный молотый перец, перец черный горошком, гвоздика и



зелени петрушки, перец душистый, лавровый лист, гвоздика, корица, соль — по вкусу.

Капусту нарезать соломкой, лук и яблоки — небольшими кубиками. Смесь поместить в эмалированную посуду, посолить и добавить пряности (кроме лаврового листа), залить прокаленным и охлажденным растительным маслом, уксусной кислотой. На дно банок положить лавровый лист, заполнить тщательно перемешанной смесью и стерилизовать пол-литровые 20 мин., литровые — 30 мин. Закатать.

Елена ЖУРАВЛЕВА,  
с. Петропавловское Алтайского края

## Салат «Анкл-бенс»

2 кг спелых помидоров пропустить через мясорубку, 2 кг кабачков порезать на мелкие дольки, 2-3 шт. сладкого перца нарезать соломкой, влить 0,5 ст. подсолнечного масла, добавить 2 ст. л. (с верхом) соли, 1,5 ст. сахара, 6 горошин перца, 2 шт. гвоздики. Можно добавить морковь, лук.

Все сложить в таз или большую кастрюлю и варить 30 мин., в конце добавить 1 ч. л. уксуса, небольшую дольку чеснока, натертую на терке, и разложить в стерилизованные банки.

Наталья ТОРГАЩИНОВА,  
г. Звенигово, Республика Марий-Эл.

## Салат «Алерина»

3 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 3 кг капусты, 2 кг свеклы, 500 г лука, 1 ст. чеснока.

Перец нарезать кубиками, капусту нашинковать, свеклу натереть на терке, лук нарезать кубиками и обжарить в растительном масле, чеснок измельчить. Все овощи смешать. Затем залить массой из пропущенных через мясорубку помидоров. Добавить 1 ст. уксуса, 1 ст. сахара, 100 г соли, 0,5 л растительного масла. Варить 45 мин. с момента закипания. Закатать в стерилизованные банки.

Татьяна ЛИТВИН,  
г. Радужный Тюменской обл.

пол-литровые банки, предварительно влив на дно 40 г растительного масла. Стерилизовать 90 мин.

Выход: 10 пол-литровых банок.

## Соленые помидоры

Взять не совсем спелые, крепкие помидоры. Со стороны плодоножки сделать крестообразный надрез, внутрь вставить зубчик чеснока, в углубле-

У нас на даче очень много терновника, из него бы делаем

## «Маслины»

Хорошо промытый терновник уложить в банки и залить рассолом (на 10 л воды — 600 г соли). Когда терн хорошо просолится, слить рассол, залить растительным или оливковым маслом. Чем больше масла, тем лучше. Пролить кипятком. Добавить чеснок, перец, специи. Поставить в холодильник.

Татьяна ФРОЛОВА,  
г. Дмитровград Ульяновской обл.

## Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 3 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 3 ст. л. столового уксуса (можно по вкусу), по 5-7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту нашинковать, лук измельчить, перец очистить от семян и нарезать полосками.

Приготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, поставить под гнет на 8-10 часов. После слить сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом.

Довести до кипения и варить 10 мин. При необходимости добавлять слитый сок.

Горячую смесь разложить в банки и стерилизовать 10-15 мин.

Если есть свекла, то можно добавить ее в салат, предварительно натерев на крупной терке.



## Гювеч

350 мл растительного масла, 300 г репчатого лука, 200 г моркови, 3 кг сладкого перца, 1 кг баклажанов, 3 кг помидоров, по желанию — молотый жгучий перец, корень сельдерея.

Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке. Перец очистить от семян и нарезать полосками. Баклажаны очистить, нарезать кубиками и выдержать 2 часа в подсоленной воде, после чего промыть в чистой воде.

В горячем масле спассеровать до мягкости лук с морковью, соединить с ними перец и потушить до мягкости перца. Добавить баклажаны. Смесь заправить солью, перцем и мелко нарезанным корнем сельдерея. После добавить очищенные и пропущенные через мясорубку красные помидоры и прокипятить на медленном огне 10-15 мин. Добавить зелень петрушки.

Горячую смесь разлить в банки доверху и сразу закупорить. Перевернуть вверх дном.

Александра ЖИГУНОВА,  
д. Арютенки Смоленской обл.

## Дыни в сиропе



Крепкие дыни вымыть, очистить от корок и сердцевин. Нарезать дольками примерно в палец толщиной, положить в воду с лимонным соком и вскипятить. Выложить на сито или дуршлаг, чтобы стекла вода. Сварить густой сироп, опустить в него дыню и еще раз довести до кипения. Оставить дыни в сиропе на сутки. На следующий день осторожно вынуть дольки, а сироп прокипятить. Повторять надо до тех пор, пока сироп не загустеет. Затем дольки с сиропом разложить в банки и плотно закрыть.

На 5 кг дынь — 4 кг сахара и 2 лимона.

## Деликатесы из зеленых помидоров

При выращивании помидоров, всегда остаются недозрелые — зеленые. Дозревают они долго и качество их низкое. Лучшее из зеленых помидоров — приготовить оригинальное и полезное варенье. Собранные плоды промыть в холодной воде, удалить семена, порезать на дольки. Залить дольки водой, прокипятить в течение 4 мин., воду слить, процедуру повторить. Приготовить сироп.

На 1 кг долек — 1 кг сахара и 200 г сока крас-

ной смородины. Варить следует в два приема. После первой варки настаивать 4 часа, и затем довести до готовности. Использовать варенье можно для приготовления пирожков, с блинчиками.

## Огурцы соленые с красной смородиной

Собранные за день-два до переработки огурцы замочить в чистой холодной воде на 3-6 часов. Одновременно подготовить свежую пряную зелень: листья хрена, укроп, эстрагон, базилик, петрушку, сельдерея (крупную зелень разрезать на 2-3 части), небольшие луковицы, зубки чеснока.

На дно литровой банки положить зелень, пряности, затем — огурцы. В промежутках между ними всыпать ягоды красной смородины, предварительно очищенные от веточек и промытые.

На литровую банку — зелень, лук, чеснок, пряности — 50 г, огурцы — 600 г, ягоды — 150 г (или сок — 100 г), соль — 50-60 г, вода — 250 г. Заполнив, прикрыть банки прокипяченными крышками и стерилизовать литровые 8 мин. Через 2-3 месяца красная смородина обесцвечивается.

Вместо красной смородины можно добавить 10-12 г лимонной кислоты на 1 л заливки.

Галина ШЕМЕТ,  
с. Подкалдовка Воронежской обл.

## Фасоль в заливке

1 кг фасоли, 100 г подсолнечного масла, 2 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 0,5 кг лука, зелень, соль, сахар — по вкусу, 1 ч. л. уксусной эссенции.

Помидоры, перец, морковь, лук, зелень пропустить через мясорубку, добавить фасоль (предварительно замоченную на 1 час), соль, сахар, растительное масло. Тушить до готовности фасоли. Затем добавить уксусную эссенцию и тушить еще 15 мин. Горячим разложить в стерилизованные банки, закатать.

## Перчик в меду

**Заливка:** в 0,5 л воды вскипятить 1 ст. подсолнечного масла, 1 ст. 9%-ного уксуса, 1 ст. меда. В пол-литровые стерилизованные банки разложить очищенный от семян, нарезанный дольками сладкий перец (2-3,5 кг), залить горячей заливкой, закатать и поставить «под шубу» на сутки.

Галина ОСИПОВА,  
г. Жуковка Брянской обл.





### Фаршированный перец

4 кг болгарского перца вымыть, очистить от семян. Целые чашечки опустить в кипяток на 7-8 мин. Затем начинить фаршем.

**Для фарша:** 1 кг лука, 1 кг моркови, 2 кг помидоров, соль — по вкусу (примерно 3 ст. л.), чуть меньше 1 ст. сахара, 1 ст. подсолнечного масла, 0,5 л воды.

Лук, морковь и помидоры вымыть, морковь натереть на крупной терке, лук и помидоры мелко порезать, смешать и сложить в кастрюлю. Добавить соль, сахар, воду, масло, перемешать и тушить 40 мин. на медленном огне, помешивая. Перед окончанием варки влить 0,5 ст. уксуса.

Нафаршированные перчинки вертикально поставить в литровые стерилизованные банки, стерилизовать в кипящей воде 15-20 мин.

### Варенье из мяты

1 кг сахара, 400 г листьев мяты, 1 ч. л. лимонной кислоты, 3 ст. л. воды.

Листья вымыть в холодной воде, откинуть на сито. Затем переложить на полотенце и осторожно промокнуть. Высыпать в кастрюлю, пересыпая 500 г сахара, встряхнуть. Лимонную кислоту развести в воде и полить сверху листья мяты. Еще раз встряхнуть, накрыть крышкой и выдержать 6 часов. Оставшийся сахар залить 1 ст. воды, сварить сироп, снять пенку и залить уже пустившие сок листья. Дать постоять еще 6 часов и поставить на маленький огонь. Кипятить не более 5 мин., горячим разлить в стерилизованные пол-литровые банки и закатать крышками.

Татьяна ТИХОНОВА,  
г. Климовичи Могилевской обл.

### Салат «Ассорти аппетитное»

ченого растительного масла, стерилизовать, накрыв крышкой, 10 мин., закатать.

### Салат «Цветной»

### Заготовки из баклажанов



### Ассорти с баклажанами и тыквой

1 кг баклажанов, 1 кг тыквы, 1 кг красных помидоров, 1 кг яблок, 1 кг сладкого перца, 0,4 л растительного масла, 200 г чеснока, 150-200 г сахара, 50-70 г соли, 100 г 6%-ного уксуса, по 200 г зелени петрушки и укропа, горький перец — по вкусу.

Баклажаны (с кожицей), тыкву (без кожицы и семян) перец (без семян), разрезать на кусочки по 2-3 см. Яблоки (лучше твердых сортов) разрезать вдоль на 6 долек (без семян, но с кожицей), а затем каждую дольку — пополам. Зелень мелко нарезать, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, влить уксус, растительное масло, добавить соль, сахар, довести до кипения. Подготовленные овощи смешать, опустить в кипящую смесь, кипятить 50-60 мин., часто помешивая. Разложить в банки, закатать, укутать.

Хранить в прохладном месте.

Любовь КОЖУХАРЬ,  
п. Хрустальный Приморского края.

### Баклажаны по-корейски

5 кг баклажанов почистить и, порезав на средние кусочки, засыпать 500 г соли. Перемешать и оставить на 1 час. Соль смыть, а баклажаны поставить варить до мягкости в заливке (на 5 л воды — 2 ст. л. уксуса). Не перемешивать! После этого воду слить, добавить в баклажаны 150 г мелко порезанного чеснока, 0,5 л подсолнечного масла. Перемешать, разложить в стерилизованные банки и закатать.



### Баклажаны-лечо

4 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 10 луковиц, 10 долек чеснока, 2 ст. подсолнечного масла, 1 ст. столового уксуса, 4 ст. л. соли, 1 ст. сахара.

Баклажаны, не очищая и не замачивая, нарезать на кубики, помидоры пропустить через мясорубку, болгарский перец и лук нарезать полукольцами, морковь натереть на терке, чеснок мелко нарезать. Все смешать и сложить в просторную посуду. Добавить соль, сахар, уксус, подсолнечное масло. Варить после закипания на среднем огне 45-60 мин. Горячим разложить в стерилизованные банки, закатать.

Наталья БРЫЗГАЛОВА,  
г. Астрахань.

### Баклажаны с сырым луком

5 кг баклажанов нарезать соломкой, замочить в 10 л воды с 1 пачкой соли, придавив грузом, на 2 часа. 2 кг лука нарезать соломкой и замочить в 0,5 л 6%-ного уксуса тоже на 2 часа.

После этого баклажаны промыть в двух водах, в кастрюлю налить 1 л подсолнечного масла, положить отжатые баклажаны и тушить 20-25 мин. Лук вынуть из уксуса и смешать с баклажанами, разложить в стерильные банки, закатать.

Марина ЕРМАКОВА,  
г. Еякин Ростовской обл.

### «Свежие» баклажаны

1,5 кг баклажанов очистить от кожуры, нарезать кружочками шириной 1,5 см и опустить на 5 мин. в кипящую подсоленную воду. Затем переложить кружки баклажанов в стерилизованные банки и залить кипящей заливкой. Закатать.

**Заливка:** к протертым свежим помидорам (1 л томата) прибавить 1 ст. л. соли и 1 ч. л. хмели-сунели.

Зимой из таких консервированных баклажанов можно приготовить баклажаны «под шубой». На противень выложить слоями баклажаны, репчатый лук, залить майонезом и запечь в духовке.

Татьяна ТИМОШЕНКО,  
г. Шахты Ростовской обл.



с соцветиями, листья хрена, черной смородины, дуба, вишни. Положить ряд помидоров вверх плодоножками. Вовнутрь помидоров со стороны плодоножки положить молотые хрен и чеснок. Затем накрыть их слоем тех же пряностей (листьев), кроме укропа, и так чередовать, заполняя емкость доверху. Укроп положить в середине посуды и наверху. Залить рассолом, сверху положить марлю, кружок и небольшой гнет (чтобы помидоры полностью были в рассоле). Поставить в прохладное место.

### Ассорти из ранней капусты

В 3-литровую банку уложить в произвольном порядке кочан ранней капусты, нарезанный дольками, 3-4 небольших огурца, 2-3 помидора, 2-4 сладких перца, разрезанных на 4 части, 2 луковицы, нарезанных ломтиками, 2 зубка чеснока, 3-4 горошины перца, лавровый лист, укроп, петрушку — по вкусу.

Залить кипятком, выдержать 10 мин., слить, добавить 1 л воды, 1 ст. л.



сахара, встряхнуть. Лимонную кислоту развести в воде и полить сверху листья мяты. Еще раз встряхнуть, накрыть крышкой и выдержать 6 часов. Оставившие сок листья залить 1 ст. воды, сварить сироп, снять пенку и залить уже кипятившим соком листья. Дать постоять еще 6 часов и поставить на маленький огонь. Кипятить не более 5 мин., горячим разлить в стерилизованные пол-литровые банки и закатать крышками.

Татьяна ТИХОНОВА,  
г. Кимовичи Могилевской обл.

## Салат «Ассорти аппетитное»

**Маринад:** 1 л воды, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 3 ч. л. уксусной эссенции, по 5 горошин черного и душистого перца, 1-2 шт. гвоздики, 1-2 лавровых листа.

Красиво нарезать и уложить в чистые банки в произвольных пропорциях мелкие огурцы, нарезанные кружочками, лук репчатый — тонкими кольцами, зелень укропа, красный и желтый сладкий перец, нарезанный кольцами, морковь — кружочками, полосками или звездочками, помидоры красные и желтые плотные — дольками, зелень петрушки, соцветия цветной капусты.

Овощи в банках залить кипящим маринадом, добавить в каждую банку по 1 ст. л. кипя-

ченого растительного масла, стерилизовать, накрыв крышкой, 10 мин., закатать.

## Салат «Цветной»

3 кг зеленых помидоров нарезать дольками, 1 кг красного и желтого сладкого перца — кубиками и полосками, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 1 кг репчатого лука нарезать тонкими полукольцами. Морковь сложить в миску, смешав со 100 г соли, и поставить в холод на 2 часа. Остальные овощи залить маринадом и оставить в комнате на 2 часа. Затем все смешать и кипятить 15-20 мин. В кипящем виде разложить в стерилизованные банки, закатать.

**Маринад:** 300 г сахара, 400 г растительного масла, 300 г 6%-ного уксуса, 5-6 лавровых листьев.

Наталья САМЦОВА,  
г. Клиццы Брянской обл.



## Соленые помидоры

**Рассол:** на 1 л воды — 1 ст. л. (с горкой) крупной соли, 5 горошин душистого перца, 5 бутонов гвоздики, 3 лавровых листа, 0,5 стручка горького перца. Прокипятить 10 мин. и остудить.

Вымыть спелые помидоры, выросшие в открытом грунте, тепличные не подойдут. На дно посуды (маленькой бочки или эмалированной кастрюли) уложить сухой укроп

с соцветиями, листья хрена, черной смородины, дуба, вишни. Положить ряд помидоров вверх плодоножками. Внутрь помидоров со стороны плодоножки положить молотые хрен и чеснок. Затем накрыть их слоем тех же пряностей (листьев), кроме укропа, и так чередовать, заполняя емкость доверху. Укроп положить в середине посуды и наверху. Залить рассолом, сверху положить марлю, кружок и небольшой гнет (чтобы помидоры полностью были в рассоле). Поставить в прохладное место.

## Квашеная капуста с рыжиками

Нашинкованную капусту перетереть с морковью и солью (на 1 кг капусты — 17 г соли). Семена тмина, аниса, укропа сложить в марлевые узелки, добавить в капусту. Дальше поступать как обычно — сложить, утрамбовывая, в подготовленную посуду для квашения. После того, как капуста перебродит и заквасится, добавить маринованные рыжики (на 1 кг капусты — 100 г рыжиков). Рыжики мариновать обычным способом. Хранить в прохладном месте.

Людмила МОРГУНОВА,  
г. Грязовец Вологодской обл.

## Ассорти из ранней капусты

В 3-литровую банку уложить в произвольном порядке кочан ранней капусты, нарезанный дольками, 3-4 небольших огурца, 2-3 помидора, 2-4 сладких перца, нарезанных на 4 части, 2 луковицы, нарезанных ломтиками, 2 зубка чеснока, 3-4 горошины перца, лавровый лист, укроп, петрушку — по вкусу.

Залить кипятком, выдержать 15-20 мин., слить, а на слитой жидкости приготовить рассол. Закипятив, добавить 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли и 100 г уксуса. Залить ассорти, закатать.

## Помидоры в холодной заливке

На 8 3-литровых банок приготовить **рассол** из 10 л воды, 300 г соли, 500 г сахара, 200 г уксуса и 200 г водки.

В чистые банки положить промытые помидоры, веточки укропа и по 3 таблетки аспирина. Залить холодным рассолом, закрыть капроновой крышкой, вынести в прохладное место.

Наталья КОТЛЕНОВА,  
с. Вымче-Алексиювка Белгородской обл.



## Ароматные яблочки

2,5 кг яблок, 2 л яблочного сока, 0,5 кг сахара.

В кастрюле закипятить сок, всыпать сахар. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. В кипя-

щей заливке проварить яблоки в течение 2 мин., затем вынуть шумовкой и сложить в горячие стерилизованные банки до плечиков. Залить кипящим сиропом доверху, закатать.

Зимой использовать как начинку для пирогов, очень вкусны с молоком, сметаной.

## Перец «Особый»

Перец и кабачки вымыть, очистить от семян и нарезать кольцами. Яблоки нарезать дольками, сердцевину удалить. Все пробланшировать 3 мин., сложить в 3-литровую стерилизованную банку, залить кипящей заливкой и закатать.

**Заливка:** 1 часть воды, 1 часть меда, 1 часть яблочного сока. На 1 л раствора добавить 30 г соли.

## Квашеная овощная смесь

Зеленые помидоры, болгарский перец, некрупную морковь, огурцы, мелкие арбузы (можно незрелые) хорошо вымыть. Уложить в бочку рядами, переслаивая виноградными и вишневыми листьями, веточками сельдерея, залить рассолом. Сверху положить деревянный кружок и поставить гнет.

**Рассол:** 10 л воды, 500 г соли, 1 ст. 9%-ного уксуса.

## Приправа ко вторым блюдам

Красные помидоры и красный сладкий перец (в пропорции 1:1) вымыть, у перца удалить семена. Пропустить овощи через мясорубку, посолить по вкусу, перемешать и проварить в

течение 2 мин. от начала кипения. Сразу разложить в горячие стерилизованные банки, закатать.

## Оригинальный способ засолки овощей

Очень вкусными получают консервированные помидоры, огурцы, кабачки и патиссоны, если вместо воды для заливки использовать фильтрат из мезги овощей.

Выбракованные овощи вымыть, пропустить через мясорубку. К полученной мезге добавить 1% соли (от массы мезги) и оставить на сутки. Затем отжать сок через марлю, прокипятить, снимая пену, и залить банки с овощами. Пастеризовать как обычно.

Нельзя, чтобы мезга стояла дольше суток. Перекисшая мезга может испортить вкус овощей.

Любовь ТИХОНЕНКО,  
г. Шумякино Витебской обл.

## Салат на зиму

Морковь, лук, красные помидоры, перец болгарский (в равном количестве).

Морковь натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле. Остальные овощи мелко нарезать. Уложить слоями в небольшие банки, залить маринадом. Стерилизовать 15-20 мин.

**Маринад:** на 1 л воды — 3 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса.

## Салат из кабачков

Нарезать 3 кг кабачков кубиками, 1 кг красных помидоров — дольками, 600 г моркови натереть на крупной терке. Добавить по 1 ст. сахара, уксуса, растительного масла, 2 ст. л. соли. Тушить 25 мин., в конце варки добавить 2 головки чеснока, пропущенного через чесночницу. Затем разложить салат в банки, стерилизовать 15 мин., закатать.

Людмила ДОМРЧЕНА,  
с. Ногини Белгородской обл.





## Салат

### «Любимый»

1 кг сладкого перца, 1 кг огурцов, 1 кг бурых помидоров, 0,5 кг лука, 200 г воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла, 100 г уксуса.

В кастрюлю влить воду, растворить соль и вскипятить. Добавить масло, уксус, сахар. В маринад положить нарезанные овощи, перемешать и кипятить 3 мин. Салат разложить в стерилизованные

банки и сразу закатать.

## Аджика

1,5 кг помидоров, 12 шт. сладкого перца, 1 кг яблок, 10 луковиц, 10 головок чеснока, 2 пучка петрушки, 0,5 кг моркови.

Все компоненты (кроме зелени) пропустить через мясорубку, зелень мелко порезать, добавить 0,5 л подсолнечного масла и 2 ст. л. соли. Варить 1,5 часа, разлить в банки, закатать.

Елена ДИГЯРЕВА,  
ст. Базовская Ростовской обл.

## Борщ на зиму

4 кг капусты, по 1,5 кг моркови и лука, 2 кг красных помидоров, 3 кг свеклы, 1 ст. уксуса или 600 г кислых яблок, 700 г болгарского перца, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 500 г жира или маргарина.

Овощи произвольно нарезать, смешать с остальными компонентами и тушить 40 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Выход — 20 пол-литровых банок.

Когда зимой будете варить борщ, останется добавить только картошку. Очень вкусно.

## Приправа к макаронам

3 кг красных помидоров крупно порезать на 6-8 частей или пополам, 1 кг красного лука нарезать крупной соломкой. 0,5 ст. подсол-

## Маринованные кабачки с патиссонами

На четыре 3-литровые банки: 5 л воды, 0,5 ст. соли, 1 ст. сахара, 50 г уксусной эссенции.

Кабачки и патиссоны очистить от кожуры и семян, нарезать ломтиками. Разложить в банки приправу (чеснок, укроп, горький перец), кабачки и патиссоны. Затем сварить маринад и залить им содержимое банок, но так, чтобы жидкость была недолита на 4 см от горлышка банок. Стерилизовать 3-литровую банку с момента закипания 15-20 мин (пока не пойдут интенсивно пузырьки в банке снизу вверх, и в ней не начнет повышаться уровень маринада). Таким же способом можно закатать и огурцы.

Этим рецептом мы уже пользуемся лет 5. Никогда не было, чтобы кабачки, патиссоны или огурцы, заготовленные таким образом, испортились или «взорвались». Очень вкусные, хрустящие.

## Капуста маринованная «Пикантная»

Капусту очистить от верхних листьев и удалить кочерыжку. Нашинковать и залить кипятком на 5 мин., чтобы вышла горечь. Воду слить. Затем в 3-литровую банку положить специи: по 5-7 горошин душистого перца, 10 горошин черного горького перца, 4 шт. гвоздики, 2 корешка хрена, 1 корень петрушки, 3 лавровых листа, 7 зубков чеснока.

Маринад: 4 ст. воды, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,5 ст. 9%-ного уксуса.

Чтобы капуста лучше пропиталась маринадом, в банку сначала налить часть маринада, затем уложить капусту и сверху залить остальным маринадом. Стерилизовать капусту не нужно. Закатать. Капуста получается хрустящая, ароматная.

## Аджика острая «Грузинская»

500 г сладкого перца, 200 г красного стручкового горького перца, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 1 ч. л. сухой горчицы, 100 г соли, 100 г сахара, 50 г растительного масла.

Сладкий перец промыть, очистить и вместе с очищенными дольками чеснока пропустить через мясорубку. Красный горький перец (без плодоножек) и помидоры тоже пропустить через мясорубку. Добавить горчицу, соль, сахар, растительное масло. Тщательно перемешать. Разложить в пол-литровые банки, стерилизовать 40 мин., закатать.

Если есть баночки меньшей емкостью с закручивающимися крышками, лучше использовать их.

## Соленый сладкий перец

Перец проварить 10 мин., охладить и уложить в подготовленную посуду. Добавить специи: чеснок, укроп, петрушку, черный перец. Залить рассолом (на 1 л воды — 2 ст. л. соли без верха). Закрывать тканью, пропитанной подсолнечным маслом, положить круг, а на него — груз. Оставить просаливаться при комнатной температуре 2-3 дня. Затем переложить в банки, закрыть капроновыми крышками и вынести на холод.

Антонина ПАНАСОВИЧ,  
г. Орши Витебской обл.



## Кабачки «Грибные»

6 кг кабачков, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 6%-ного уксуса, 200 г сахара, 3 ст. л. соли, лавровый лист, перец го-

шать и поставить в ведре под пресс на сутки. Затем слить сок, в кабачки влить 200 г растительного масла, 2 ст. л. уксусной эссенции, перемешать, разложить в литровые банки, стерилизовать 25-30 мин., закатать.

Выход — 4 литра.

## Салат

### «Объединение»

4 кг сладкого очищенного перца, 4 головки чеснока (каждый зубчик разрезать пополам), 0,5 кг зелени (петрушка, укроп, сельдерей).

Перец произвольно нарезать, засыпать крупно нарезанной зеленью, залить горячим маринадом и варить 5 мин. с момента закипания. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Маринад: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. сахара, 0,5 ст. растительного масла, 100 г уксуса.

Снежана ШАНЬКО,  
д. Бухличи Брестской обл.

## Овощи,

### маринованные по-армянски

300 г спаржевой фасоли, 300 г моркови, 300 г свеклы, 300 г мелких зеленых помидоров, 300 г мелких огурцов, головка чеснока, зелень эстрагона, сельдерея, кориандра, базилика, укропа и петрушки, 5 лавровых листьев, по 3-4 горошины черного и душистого перца, 20 г соли, 2 ст. уксуса, 2 ст. воды.

Морковь и огурцы очистить от кожицы, сполоснуть и нарезать тонкими пластинками. Молодую свеклу на 5-7 мин. опустить в кипящую воду, очистить и также нарезать пластинками. Чеснок разобрать на зубки и очистить. Спаржевую фасоль опустить на несколько минут в кипяток, охладить в воде и нарезать кусочками длиной 3-4 см. В подготовленную посуду слоями уложить овощи, перекладывая зеленью. Приготовить раствор уксуса с водой (1:1), добавить пряности, соль, довести до кипения, остудить и залить овощи. Поставить в холодное место.

## Джем пикантный по-американски

1,5 кг черники, по 500 г кислых яблок, лука, сахара,



ров, 3 кг свеклы, 1 ст. уксуса или 600 г кислых яблок, 700 г болгарского перца, 3 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 500 г жира или маргарина.

Овощи произвольно нарезать, смешать с остальными компонентами и тушить 40 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать. Выход — 20 пол-литровых банок. Когда зимой будете варить борщ, останется добавить только картошку. Очень вкусно.

## Приправа к макаронам

3 кг красных помидоров крупно порезать на 6-8 частей или пополам. 1 кг репчатого лука нарезать крупной соломкой. 0,5 ст. подсолнечного масла влить в лук и тушить 30 мин. Затем смешать лук с помидорами, добавить 1 ст. сахара, 4 ст. л. соли, 1/4 ч. л. красного молотого перца. После закипания варить 15 мин. Горячим разложить в банки, закатать.

Выход — 6 пол-литровых банок.

Ольга БЕДНЯКОВА,  
г. Зиячий Холм Ярославской обл.

## Лечо из кабачков

4 кг кабачков (можно с патиссонами) нарезать небольшими кубиками, 10 шт. сладкого перца — полосками, 5 средних луковиц и 2 стручка острого перца — кольцами.

**Маринад:** 2 л воды, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. томатной пасты, 2 ст. л. с верхом соли.

В кипящий маринад опустить овощи и варить 30 мин., изредка помешивая. Горячую массу разложить в стерилизованные банки, закатать и укутать.

## Огурцы и помидоры кисло-сладкие

В чистые банки положить пряную зелень: укроп, листья хрена, эстрагон. Заполнить произвольно нарезанными огурцами и помидорами, залить кипящей заливкой, пастеризовать литровые банки 8-10 мин., закатать, укутать.

**Заливка:** 1 л воды, 50 г соли, 25 г сахара, 2-3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, гвоздика, чеснок — по вкусу. В каждую банку влить по 1,5-2 ст. л. 9%-ного уксуса.

## Зеленые помидоры соленые

5 кг помидоров, 100 г пряностей (укроп, хрен, петрушка (корень и листья), чеснок).

**Рассол:** 3 л воды, 150 г соли.

Вымытые помидоры сложить в эмалированную посуду, переславляя пряностями. Залить остуженным рассолом, выдержать при комнатной температуре 2 недели, затем вынести в погреб.

## Томат

Если у вас хороший урожай помидоров, то сварите томат. Готовить его просто, а зимой очень вкусен как подливка, никакой магазинный соус не сравнится.

Помидоры вместе с кожицей пропустить через мясорубку, закипятить, добавив на 1 л томата 1 ст. л. с верхом соли. Разлить в стерилизованные банки, закатать.

## Заготовка для рассольника

Переросшие или некрасивые крючковатые огурцы можно использовать как заготовку для рассольника.

Огурцы вымыть, мелко нарезать, заполнить чистые банки и залить любым кипящим огуречным маринадом. Закатать, укутать.

## Чесночная заправка

Во время зимнего хранения до трети урожая чеснока портится. Попробуйте осенью пропустить чеснок через мясорубку, смешать с солью (по вкусу), разложить в чистые банки и закрыть капроновыми крышками. Стерилизовать не надо, хранить в погребе.

Зимой этим чесноком и курицу можно обматывать, и в борщ положить.

Антонина КУЗНЕЦОВА,  
г. Северск Томской обл.

на 2-3 дня. Затем переложить в банки, закрыть капроновыми крышками и вынести на холод.

Антонина ПАНАСОВИЧ,  
г. Орша Витебской обл.

## Кабачки «Грибные»

0,6 кг кабачков, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 6%-ного уксуса, 200 г сахара, 3 ст. л. соли, лавровый лист, перец горошком, петрушка, чеснок.

Вскипятить масло, уксус, сахар и соль, опустить очищенные и нарезанные кубиками кабачки, выдержать, выключив огонь, 20 мин. Затем проварить кабачки в течение 20 мин.

На дно стерилизованных банок положить специи, разложить кабачки, заливая рассолом, закатать, перевернуть вверх дном, укутать.

## Кабачки «Оригинальные»

На ведро очищенных и нарезанных мелкими кубиками кабачков — 180 г соли, 50-60 г сахара, 3 пучка укропа, 3 пучка петрушки, 6 головок измельченного чеснока.

Все составляющие перемешать и поставить в ведре под пресс на сутки. Затем слить сок, в кабачки влить 200 г растительного масла, 2 ст. л. уксусной эссенции, перемешать, разложить в литровые банки, стерилизовать 25-30 мин., закатать.

Выход — 4 литра.

## Закуска из огурцов и перца

3 кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 4 шт. болгарского перца, 100 г соли, 150 г сахара, 200 г растительного масла.

Огурцы очистить от кожицы и нарезать кружочками. У перца удалить семена и нарезать вместе с луком кольцами. Перемешать все компоненты, выдержать 1 час, разложить в стерилизованные пол-литровые банки, стерилизовать 15 мин. Перед закаткой в каждую баночку всыпать щепотку лимонной кислоты. Закатать, укутать.

Вера БОБКОВА,  
г. Орел.

## Маринованные патиссоны

2 патиссона, 2 томата, 2 луковицы, 2 моркови, 0,5 л подсолнечного масла, 0,5 ст. муки, 100 г петрушки, стручок горького перца, 1 ст. уксуса, соль — по вкусу.

Молодые патиссоны нарезать ломтиками, обвалять в муке, посолить и обжарить в растительном масле.

**Приготовить соус:** томаты, лук, морковь очистить, нарезать, сложить в эмалированную кастрюлю. Добавить зелень с растительным маслом, кипятить до готовности петрушки. Патиссоны смешать с соусом, влить уксус и варить 2 часа. Разложить в стерильные банки, закатать.

## Варенье из ежевики

1,5 кг ежевики, 2 кг сахара, 0,5 лимона, 0,5 л клюквенного сиропа, 2 ст. л. муки, 1 пачка дрожжей, 1 ст. воды.

Промытую ежевику обсушить. Дрожжи измельчить, залить водой на полчаса, влить в ягоды вместе с сахаром. Затем вскипятить, сироп слить и дать отстояться. Добавить в сироп измельченный лимон, смешать с клюквенным сиропом, соединить с ягодами и мукой. Варить 1 час, расфасовать в стерилизованные сухие банки, закатать.

Зинаида АБРАМОВА,  
г. Алексин Тульской обл.

## Аджика из кабачков

5 кг кабачков, 200 г чеснока, 50 г соли, 2-3 стручка горького перца, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 1 ст. томатного соуса, 1 ст. уксуса.

Подготовленные кабачки пропустить через мясорубку, тушить 1 час. За 10 мин. до готовности влить уксус, а за 5 мин. — добавить измельченный чеснок. Разложить в подготовленные стерилизованные банки и закатать.

Лариса БАБУШКИНА,  
г. Борисов Минской обл.

опустить на несколько минут в кипяток охладить в воде и нарезать кусочками длиной 3-4 см. В подготовленную посуду слоями уложить овощи, перекладывая зеленью. Приготовить раствор уксуса с водой (1:1), добавить пряности, соль, довести до кипения, остудить и залить овощи. Поставить в холодное место.

## Джем пикантный по-американски

1,5 кг черники, по 500 г кислых яблок, лука, сахара, 0,5 л столового уксуса, 1 ст. л. столовой горчицы, щепотка измельченных мускатного ореха, душистого перца.

Вымытые и перебранные ягоды черники высыпать в кастрюлю, слегка размять, чтобы пустили сок, и подогревать на слабом огне. Яблоки очистить, нарезать пластинками и положить в кастрюлю с ягодами. Лук очистить, мелко нарезать и также высыпать в кастрюлю. Добавить сахар, пряности в порошок, горчицу и уксус. Варить около 75 мин. сначала на сильном, а потом на слабом огне, постоянно помешивая. Фасовать в горячем виде. Подавать к мясу.

Екатерина ДУК,  
г. Полоцк Витебской обл.

## Салат

4 кг огурцов, 1 кг лука, 400 г растительного масла, 150 г 9%-ного уксуса, 6 ч. л. соли, 6 ч. л. сахара, зелень (укроп, петрушка) — по вкусу.

Овощи нарезать, перемешать с остальными компонентами и разложить в пол-литровые банки. Стерилизовать 15 мин.

Выход — 9 банок.

## Баклажаны

**Рассол:** 4 л воды, 0,5 л 6%-ного уксуса, 5 ст. л. соли.

5 кг баклажанов порезать кольцами в толщину пальца. Проварить 5 мин. в рассоле, вынуть, остудить, дать стечь жидкости. Разложить в банки, переслаивая с измельченными зеленью (укроп, петрушка), 200 г чеснока, 2 шт. горького перца, 10 шт. красного болгарского перца, залить 0,7 л подсолнечного масла, 250 г 6%-ного уксуса, соль добавить по вкусу.

Стерилизовать пол-литровые банки 15 мин., литровые — 30 мин.

Валентина ЖИХАРЕВА,  
ст. Новопокровская  
Краснодарского края



## Сотвори чудо

(Окончание.  
Начало в №№ 5-7).

**Первый способ.** В готовый осветленный виноматериал добавляют сахар (50 г на 1 л вина). Затем разливают в бутылки до половины высоты горлышка, укупоривают, обвязывают пробки шпагатом или металлическими скобами, бутылки ставят в кастрюлю с водой на деревянную решетку. Вода в кастрюле должна быть на уровне вина. Ее подогревают до 70-75 град. и выдерживают продукт при этой температуре 30 мин., бутылки вынимают и охлаждают. Затем снимают крепление с пробок и заливают их сургучом.

**Второй способ.** Готовый виноматериал, не подслащивая, разливают по бутылкам, укупоривают, пробки заливают сургучом и хранят до употребления. Перед употреблением добавляют по вкусу сахарный сироп, приготовленный на воде или на том же вине. Можно заготовить сахарный сироп на соке свежих плодов. Для этого на 1 л свежотжатого сока добавляют 800 г сахара, смесь нагревают до растворения сахара, разливают в небольшие стеклянные емкости (250-300 г), укупоривают и пастеризуют при температуре 75 град. в течение 15 мин. Чтобы сироп получился более ароматным, измельченные плоды перед отжимом сока рекомендуют слегка подогреть в эмалированной кастрюле. В яблочное и крыжовниковое вино опытные виноделы рекомендуют вместо сахара добавлять липовый или цветочный мед от 50 до 100 г на 1 л вина.

Полусладкие вина хранят при температуре ниже 15 град. При температуре приготовления 1 л вина на 1 л сока — в таблице 2.

Таблица 2.

культура	До брожения, г		Сахар в период брожения, г	
	вода	сахар	на 4-ый день	на 7-ой день
Яблочное	100	100	100	100
Крыжовниковое	100	100	100	100
Смородиновое	100	100	100	100
Малиновое	100	100	100	100
Рябиновое	100	100	100	100

четливо выраженный плодово-ягодный аромат. Вкус приятный без лишней терпкости, кислотности, слегка маслянистый, для красных вин — бархатистый. Суслу сбраживают и готовят виноматериал по примерной рецептуре, представленной в таблице 3.

Чтобы придать виноматериалу мягкость, полноту вкуса и сладость, в него добавляют сахар из расчета на 1 л вина: для ликерных вин — 200 г, для десертных — 100-160 г. Сахар вносят в виде сиропа, растворив в небольшом количестве отлитого и подогретого вина. Готовое вино разливают в бутылки до половины горлышка, укупоривают и хранят при температуре 8-12 град. При температуре выше 15 град. вино может помутнеть, окислиться и приобрести неприятный вкус. Вино из различных культур приобретает максимально хороший вкус при разных сроках выдержки. Так, вина из белой, красной, черной смородины, малины, вишни готовы к употреблению через 2-3 месяца; вина из крыжовника, земляники становятся гармоничными через полгода; из рябины — через год.

Сроки хранения разных вин также неодинаковы. Земляничное, вишневое, яблочное, черносмородиновое, малиновое сохраняют свои достоинства немногим более года. Крыжовниковое, черносмородиновое, рябиновое — в течение трех и более лет.

### Творчество и фантазия

В домашних условиях лучше всего купажи вин готовить из сброженных и осветленных виноматериалов. Купажированные вина подсахаривают и выдерживают 2-4 недели при температуре 8-12 град. Затем фильтруют и разливают в бутылки, укупоривают и хранят как десертное вино.

Подбирать купажи может даже начинающий винодел. Для этого готовые виноматериалы отмеряют

### Рябиново-яблочное вино

3 л рябинового и 7 л яблочного виноматериала, 1,5 кг сахара.

### Рябиново-смородиновое вино

5 л рябинового и 5 л красносмородинового виноматериала, 1,6 кг сахара.

### Черносмородиновое вино (ликерное)

8 л черносмородинового и 2 л черничного виноматериала, 2 кг сахара.

### Красное сладкое

2,5 л клюквенного, 5 л яблочного, 2,5 л черничного виноматериала, 1 кг сахара.

### Яблочное-смородиновое вино

3 л черносмородинового и 7 л яблочного виноматериала.

### Малиново-яблочное вино

6 л малинового, 2 л яблочного и 2 л красносмородинового виноматериала.

### Медово-рябиновое вино

7 л рябинового и 2 л яблочного виноматериала, 1 л меда.

### Черносмородино-яблочное вино

2,5 л черносмородинового и 7,5 л яблочного виноматериала, 1,9 кг сахара.

### Белорусское золотистое

3,3 л крыжовникового и 6,7 л яблочного виноматериала, 1,9 кг сахара.

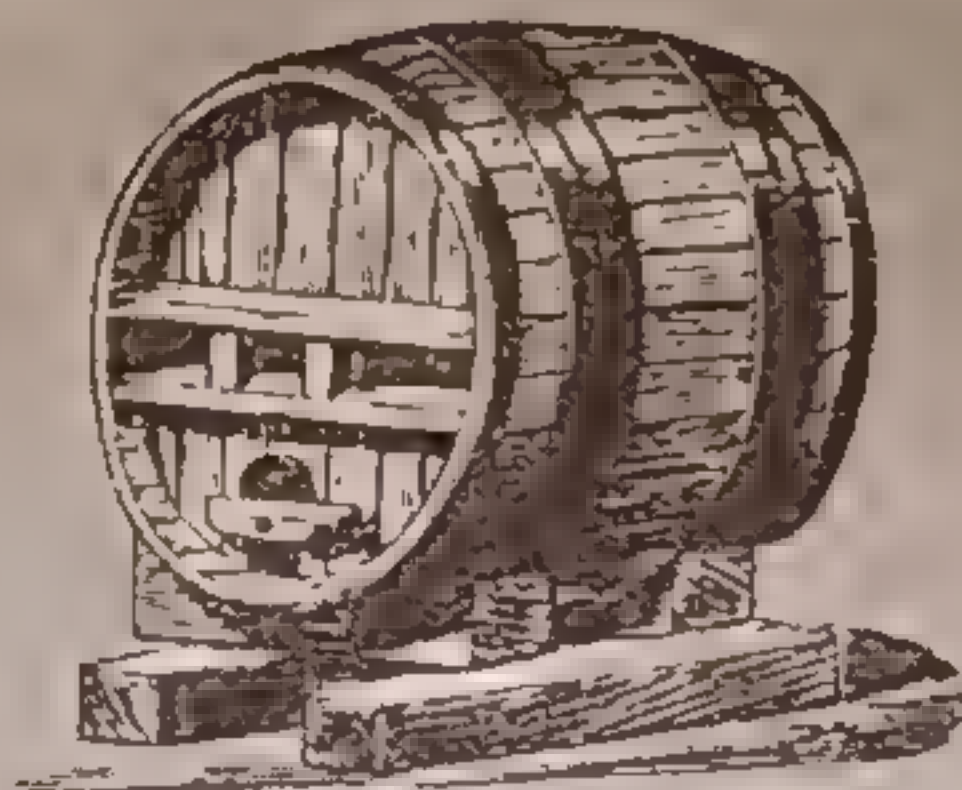
### Лошицкое сладкое

3 л красносмородинового, 6,5 л яблочного и 0,5 л вишневого виноматериала, 1,9 кг сахара.

### Осенний сад

7,5 л яблочного, 1,5 л сливового, 0,5 л алычового и 0,5 л рябинового виноматериала.

### Яблочное



ся серовато-матовая пленка, вино приобретает резкий своеобразный тон уксуса.

На первых этапах заболевания вино обрабатывают желатином, фильтруют, разливают в бутылки и пастеризуют 10-20 мин. при температуре 65-75 град. Если вино не добродило, то его также пастеризуют, охлаждают и добавляют бурно бродящую разводку дрожжей и сахар. Перебраживание дает неплохие результаты, но качественное вино уже не получится.

### Цвель или винная плесень.

Появляется на поверхности вина как сероватая пленка из-за доступа кислорода в неполностью заполненную вином емкость. Чаще всего заболевают слабые вина, содержащие до 10% спирта. Предупреждая это заболевание, тщательно соблюдайте санитарные требования и храните вино в полной таре. При малейших признаках винной плесени необходимо долить вино под пробку так, чтобы оно немного перелилось через край. После этого снимайте пленку. При сильном поражении цвелью вино осветляют желатином, фильтруют, разливают и пастеризуют.

**Молочно-кислое скисание** вызывают молочно-кислые бактерии, образующие в вине молочную кислоту. Вино от этого приобретает неприятный «мышинный» или квашеных овощей привкус, становится непригодным к употреблению. Наиболее подвержены такому скисанию, слабокислые вина при температуре выше 15 град.

Уберечь вино от молочного скисания удастся, если соблюдать чистоту используемой посуды и инвентаря. Кислотность суслу должна быть, как говорилось выше, не ниже 0,8%. Малоокислотные вина не следует держать долго на осадке из дрожжей.

Из писем,  
присланных  
на конкурс

## Сок тыквенно-кабачковый

Соки тыквы и кабачков лучше готовить из перезревших плодов.

2 л смеси сока тыквы и кабачков, 1 л яблочного сока, 10 молодых листьев винограда, 1 веточка мяты лимонной, 200 г сахара.

Все смешать, кипятить 5 мин., разлить в банки и закатать.

## Сливовый со свеклой

1 кг сливы залить 2 л воды и 300 мл сока красной свеклы, добавить 200 г сахара, довести до кипения и протереть сквозь сито. Протертый сок кипятить 5 мин., разлить в банки, закатать.

Татьяна КАНДЫБОВИЧ,  
г.Салигорск Мамской обл.

## Конфитюр

1 кг яблок, 1 апельсин, 700 г сахара.

Яблоки очистить, натереть на крупной терке, отжать сок. Апельсин вместе с кожурой пропустить через мясорубку и отжать сок. Яблочный и апельсиновый соки смешать с сахаром, поставить на огонь, довести до кипения и положить отжатые яблоки и апельсин. Варить 40 мин., непрерывно помешивая. Готовый конфитюр переложить в стерилизованные банки и закатать.

Лариса ФИЛИППОВА,  
с.Троицкое Воронежской обл.

## Сырое варенье из слив

1 кг желтых слив, 2 крупных апельсина, 1 кг сахара.

Сливы промыть, обсушить, отделить от косточек и пропустить через мясорубку. Апельсины вымыть, обсушить и вместе с кожурой, удалив косточки, пропустить через мясорубку. Перемешать со сливовой массой и сахаром, разложить в чистые банки.



сахара добавлять липовый или цветочный мед от 50 до 100 г на 1 л вина.

Полусладкие вина хранят при температуре ниже 15 град. Примерная рецептура приготовления полусладкого вина на 1 л сока представлена в таблице 2.

Таблица 2.

Культура	До брожения, г		Сахар в период брожения, г	
	вода	сахар	на 4-ый день	на 7-ой день
Яблоня культурных сортов	100	120	30	30
Яблоня дикорастущая	550	250	50	40
Вишня кислых сортов	780	300	40	40
Земляника	540	250	50	50
Крыжовник	1500	400	100	100
Малина	980	350	50	50
Смородина черная	2260	800	100	100
Смородина красная и белая	1500	400	110	110

В рецептуре учтена вода, добавленная в мезгу до прессования.

**Десертные вина.** Десертные вина содержат 14-15% спирта, 10-16% сахара, 0,6-0,7% кислот. Правильно приготовленное вино имеет характерную окраску, от-

мерным стаканом в различных сочетаниях, записывая процентное сочетание компонентов, перемешивают и пробуют на вкус. Отмечают наиболее понравившиеся комбинации, и в этом сочетании смешивают имеющиеся виноматериалы.

Таблица 3.

Культура	До брожения, г		Сахар в период брожения, г		
	сахар	вода	на 4 день	на 7 день	на 10 день
Яблоки культурные	100	100	30	30	30
Яблоки дикорастущие	200	300	50	50	40
Рябина черноплодная Бурка, Ликерная	200	300	40	40	40
Рябина Невежинская, Гранатная, Кубовая	330	800	60	60	60
Вишня сладких сортов	190	300	30	30	30
Вишня кислых сортов	240	500	50	50	50
Земляника	270	300	40	40	40
Крыжовник	410	1200	70	70	70
Клюква	680	2160	100	100	100
Малина	290	700	60	60	60
Смородина черная	580	1800	90	90	90
Смородина красная и белая	490	1200	60	50	50
Черника	260	400	40	40	40

В рецептуре учтена вода, внесенная в мезгу перед прессованием.

харируют и выдерживают 2-4 недели при температуре 8-12 град. Затем фильтруют и разливают в бутылки, укупоривают и хранят как десертное вино.

Подбирать купажи может даже начинающий винодел. Для этого готовые виноматериалы отмеряют

3,3 л крыжовникового и 6,7 л яблочного виноматериала, 1,9 кг сахара.

### Лошицкое сладкое

3 л красносмородинового, 6,5 л яблочного и 0,5 л вишневого виноматериала, 1,9 кг сахара.

### Осенний сад

7,5 л яблочного, 1,5 л сливового, 0,5 л алычового и 0,5 л рябинового виноматериала.

### Яблочно-

### арониевое вино

3 л арониевого, 6 л яблочного и 1 л малинового виноматериала, 1 кг сахара.

**Вермут** — это купажное крепленое десертное вино, ароматизированное вытяжкой из различных трав и пряностей. Для приготовления вермута используют виноматериалы, приготовленные для десертного вина.

### Вермут красный

(1 вариант)

3 л клюквенного и 7 л черничного виноматериала, 1 л меда, 50-100 мл настоя трав.

(2 вариант)

8 л клюквенного и 7 л рябинового виноматериала, 1,5 л меда, 50-100 мл настоя трав.

### Вермут белый

8 л яблочного и 2 л рябинового виноматериала, 0,8 л меда, 50-100 мл настоя трав.

**Настой трав готовят на водке.** На 250 мл водки добавляют: 4 г тысячелистника, 3 г корицы, 3 г мяты, 1 г мускатного ореха, 2 г кардамона, 1 г шафрана, 3 г полыни.

Можно приготовить настой и из других трав: чабреца, богородской травы, корневища фиалки, донника желтого и др. Главное, чтобы обязательно присутствовала полынь.

Травы измельчают, помещают в бутылку с водкой и настаивают в течение 7-10 дней, ежедневно взбалтывая содержимое.

### Болезни и пороки

#### вина

**Уксусное скисание.** Его вызывают уксусные бактерии, которые активно размножаются при температуре 25-35 град. в плохо подготовленной посуде, при использовании сырья низкого качества.

На поверхности вина образует-

квашеных овощей привкус, становится непригодным к употреблению. Наиболее подвержены такому скисанию, слабокислые вина при температуре выше 15 град.

Уберечь вино от молочного скисания удастся, если соблюдать чистоту используемой посуды и инвентаря. Кислотность сусла должна быть, как говорилось выше, не ниже 0,8%. Малоокислотные вина не следует держать долго на осадке из дрожжей.

На первых стадиях болезни вино лечат пастеризацией при температуре не ниже 70 град. в течение 10-15 минут.

### Почернение

вина. Этот дефект чаще всего свойственен яблочным, земляничным,

малиновым и другим винам с небольшой кислотностью, а также, если при приготовлении вина использовали металлическую посуду. Чтобы избежать этого явления, следует использовать только эмалированные емкости.

Если вино все же потемнело, нужно смешать его с более кислым, или внести в виноматериал лимонную кислоту.

### Привкусы вина

**Плесневый привкус** часто возникает в случаях переработки заплесневелых плодов и ягод. Иногда такой привкус появляется в бутылочных винах при хранении их в сырых помещениях, или из-за укупорки плохо обработанными пробками. Для предупреждения этого порока необходимо содержать в чистоте помещение, тару, тщательно сортировать и промывать сырье, а горлышки бутылок, укупорив пробками, покрывать парафином или сургучом.

**Дрожжевой привкус** остается в винах из-за длительного контакта сусла с дрожжевым осадком, особенно в условиях повышенной температуры, так как после окончания брожения дрожжевые клетки постепенно отмирают и начинают разлагаться, что и придает вину неприятный привкус. Для устранения его, вино повторно осветляют и фильтруют. Иногда достаточно открытой переливки с доступом воздуха.

Мария МАКСИМЕНКО,  
Белгородская обл.

## Сырое варенье из слив

1 кг желтых слив, 2 крупных апельсина, 1 кг сахара.

Сливы промыть, обсушить, отделить от косточек и пропустить через мясорубку. Апельсины вымыть, обсушить и вместе с кожурой, удалив косточки, пропустить через мясорубку. Перемешать со сливовой массой и сахаром, разложить в чистые банки. Хранить в погребе или холодильнике.

Ольга МАЛИЦКАЯ,  
г. Тула.

## Варенье «Ассорти»

Пропустить через мясорубку произвольное количество ягод малины, крыжовника и вишни. На 1 кг массы добавить 1,5 кг сахара, довести до кипения, но не кипятить. Разлить в банки, закатать. Хранить как обычно.

## Компот

### из винограда

Виноградные гроздья промыть в нескольких водах и про бланшировать 1-2 мин. Затем сложить в стерилизованные банки, залить горячим сиропом, приготовленным из 2 л воды и 2 ст. сахара. Закатать.

Лариса ФИЛИМОНОВА,  
д. Иноземка Тульской обл.

## Мармелад из дыни

На 1 кг дыни — 1 кг сахара.

Очистить спелую дыню, нарезать небольшими кубиками, залить водой так, чтобы вода только прикрывала дыню, но не больше. Варить на слабом огне до мягкости. Затем дыню откинуть на сито и протереть, чтобы получилось пюре. Отвар не выливать, а добавить в него сахар и проварить, снимая пену. Затем смешать с дынным пюре, варить до загустения.

Елена СИНИЦЫНА,  
г. Борисоглебск Воронежской обл.

## Повидло из яблок и слив

Из слив удалить косточки, из яблок — сердцевину. В 3 л смеси из мелко нарезанных яблок и слив засыпать 2,5 л сахара. Проварить 20 мин., оставить для остывания. Затем вновь проварить 20 мин., остудить, разложить в банки, закатать.

Елена БРИТКОВА,  
г. Белгород.





## Абрикосово-шоколадная паста

2 кг абрикосов, 2 кг сахара, 200 г сливочного масла, 1 пачка какао, 0,5 л воды.

Абрикосы перебрать, удалить косточки, влить воду. Проварить, протереть сквозь сито, добавить сахар, масло, какао и варить с момента закипания 40 мин. Разложить в стерилизованные банки. Закатать.

Выход — 4-5 700-граммовых баночек.

## Икра из яблок

3 кг яблок (кислых, осенних сортов), 3 кг помидоров, 5-6 болгарских перцев, 1 горький перец.

Все пропустить через мясорубку, добавить 2 ст. л. соли, 200 г сахара, 1 л растительного масла.

Варить, помешивая, 3,5 часа, за 10 мин. до готовности добавить 100 г толченого чеснока. Разложить в банки, закатать.

Валентина Г. БУХИНО, с. Софиевка Ставропольского края

## Компот из фаршированных груш

Груши средних размеров вымыть, острым ножом вырезать сердцевину, сохранив черешок. Положить в воду с лимонным соком и отварить. На воде, в которой варились груши, приготовить сироп. Груши нафаршировать засыпанной сахаром апельсиновой цедрой и вертикально уложить в банки, залить сиропом. Стерилизовать 10 мин., закатать.

На 1 кг груш — сок одного лимона, 300-400 г засахаренной апельсиновой цедры, сироп из расчета 400 г сахара на 250 г воды.

Михаил СОРОКО, п/о Лыцевичи Минской обл.

## Салат овощной «Токана»

5 кг помидоров красных и 0,5 кг сладкого перца нарезать и тушить 30 мин., 2 кг моркови, натертой на терке, и 1 кг лука, нарезанного кольцами, обжарить в 700 г растительного масла.

Все компоненты соединить с 12 ч. л. соли, 12 ст. л. сахара, 1 ст. отвара риса, потушить 30 мин., разложить в стерилизованные банки, закатать.

## Острая закуска из кабачков

5 кг кабачков, 0,5 кг моркови, 300 г чеснока, 300 г петрушки.

**Маринад:** 300 г растительного масла, 1 ст. уксуса, 3 ст. л. соли, 1 ст. сахара.

Кабачки и морковь натереть на крупной терке. Сложить овощи в кипящий маринад, варить 15 мин., затем добавить мелко нарезанную петрушку и чеснок, пропущенный через чесночницу. Варить еще 15 мин. закатать.

## Варенье деликатесное из физалиса и дыни

1 кг физалиса залить очень горячей водой, промыть и вытереть плоды досуха, чтобы снять восковой налет. Снова промыть в кипятке и порезать на крупные кусочки. Добавить 1 кг сахара и 0,5 ст. воды. Довести до кипения, снять с огня на 10 часов. Так повторить 3-4 раза, пока дольки не пропитаются сиропом и не станут прозрачными. 1 кг дыни с плотной мякотью нарезать на кубики, пересыпать 1 кг сахара и оставить на 3 часа. Потом добавить 0,5 ст. воды, довести до кипения. Снять с огня и выдерживать 3 часа. Снова довести до кипения, остудить и смешать с физалисом. Проварить 5-10 мин., разложить в стерилизованные банки, закатать.

## «Малиновый аромат»

слабом огне под закрытой крышкой 5 мин. Отжать сок. Добавить в него 1 кг сахара. Сварить сироп в течение 10 мин. Незрелую тыкву натереть на крупной терке, сок отжать (он не понадобится), мякоть промыть в холодной воде и снова отжать. Смешать 1 кг мякоти тыквы и 1 кг сахара, довести до кипения. Снять с огня, оставить на 10 часов. Снова поставить на огонь, добавив малиновый сироп, проварить 5-10 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

## Салат из капусты

3 л томатного сока кипятить 15 мин. Затем добавить 200 г сахара, 1 кг моркови, натертой на крупной терке, 200 г растительного масла, 1 кг сладкого перца, нарезанного кубиками, 1 кг нашинкованной капусты, соль — по вкусу. Прокипятить 15 мин., добавить 3 ст. л. уксуса, проварить еще 5 мин. Горячий салат разложить в стерильные баночки под самую крышку и закатать, не стерилизуя.

## Джем «Ассорти»

Сладкие яблоки, хорошо вызревшие, не очищая от кожицы, нарезать дольками и сразу поставить тушить, чтобы не потемнели. Так же поступить с грушами. Столовую тыкву (именно столовую, а не кормовую) очистить от кожуры, удалить семечки, нарезать дольками и тоже поставить тушить. Виноград вымыть, отделить от веточек и проварить 5 мин., добавив немного воды. Все компоненты варить отдельно друг от друга до готовности. Горькими протереть сквозь сито, кожицу и семечки выбросить.

Теперь нужно измерить объем всех составляющих (я меряю стаканами). Пропорции должны быть примерно такими: 4 ст. виноградного пюре, 2 ст. яблочного, 2 ст. грушевого, 3 ст. тыквенного. Сахара добавить столько же, сколько получилось виноградного пюре. В нашем случае — 4 ст. Все перемешать и варить, помешивая, 20-30 мин. Горячий джем разлить в чистые стерилизованные банки, поставить в нагретую духовку или печь на 7-10 мин., чтобы на поверхности образовалась корочка. Полностью остывший джем закрыть капроновыми крышками.

Если винограда нет, его можно заменить алычой или черносливом. Получается очень вкусно. За 3 мин. до окончания варки можно добавить натертую апельсиновую цедру. Хотя и груши, и яблоки дают свой неповторимый аромат.

## Компот из алычи

Компот, законсервированный из одной алычи, получается

слишком резким, невкусным. Я делаю его таким образом. 3-литровую банку заполнить на 1/3 алычой, затем положить 4-5 груш (если груши небольшие, то лучше их не резать), несколько яблок и нарезанный дольками и очищенный кабачок. Залить крутым кипятком на 3 мин., затем жидкость слить, всыпать 0,5 кг сахара, довести до кипения, вновь залить и закатать. Перевернув, поставить на солнечное место на час. После этого быстро охладить в холодильнике или погребе. Компот замечательно хранится, вкусный, а кабачки дети едят как бананы.

## Икра грибная

Очень вкусной получается из маслят или опят. Грибы перебрать, вымыть и проварить 10 мин. Морковь вымыть, почистить, натереть на крупной терке и слегка обжарить в глубокой сковороде в растительном масле. Грибы отцедить, пропустить через мясорубку с крупной решеткой и

соединить с морковью. Поставить икру тушить в нагретую духовку или печь на 20-30 мин. За 5 мин. до готовности положить лавровый лист. По окончании тушения лавровый лист вынуть, икру посолить по вкусу. Если икру готовить для длительного хранения, то соли нужно положить побольше. Разложить в горячие стерилизованные банки, добавив перец горошком, семена укропа, кориандра. После полного охлаждения влить в пол-литровые банки по 1 ст. л. растительного масла, закрыть капроновыми крышками, хранить в погребе.

Александра ПОЛИНОВА, д. Силичичи Брестской обл.

## Грибная вытяжка

полученным в результате пресования грибов, и уварить, постоянно помешивая, до уменьшения объема в 2 раза.



го масла. Все компоненты соединить с 12 ч. л. соли, 12 ст. л. сахара, 1 ст. отварного риса, потушить 30 мин., разложить в стерилизованные банки, закатать.

### Острая закуска из кабачков

5 кг кабачков, 0,5 кг моркови, 300 г чеснока, 300 г петрушки.

**Маринад:** 300 г растительного масла, 1 ст. уксуса, 3 ст. л. соли, 1 ст. сахара.

Кабачки и морковь натереть на крупной терке. Сложить овощи в кипящий маринад, варить 15 мин., затем добавить мелко нарезанную петрушку и чеснок, пропущенный через чесночницу. Поварить еще 15 мин., закатать. Выход — 6 л.

Елена ИЩЕНКО,  
г. Полоцк Витебской обл.

восковой налет. Снова довести в кипятке и порезать на крупные кусочки. Добавить 1 кг сахара и 0,5 ст. воды. Довести до кипения, снять с огня на 10 часов. Так повторить 3-4 раза, пока дольки не пропитаются сиропом и не станут прозрачными. 1 кг дыни с плотной мякотью нарезать на кубики, пересыпать 1 кг сахара и оставить на 3 часа. Потом добавить 0,5 ст. воды, довести до кипения. Снять с огня и выдержать 3 часа. Снова довести до кипения, остудить и смешать с фиалисом. Проварить 5-10 мин., разложить в стерилизованные банки, закатать.

### «Малиновый аромат»

1 кг малины  
залить 0,5 ст. воды, проварить на



сти до кипения. Снять с огня и оставить на 10 часов. Снова поставить на огонь, добавив малиновый сироп, проварить 5-10 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

### Салат из капусты

3 л томатного сока кипятить 15 мин. Затем добавить 200 г сахара, 1 кг моркови, натертой на крупной терке, 200 г растительного масла, 1 кг сладкого перца, нарезанного кубиками, 1 кг нашинкованной капусты, соль — по вкусу. Прокипятить 15 мин., добавить 3 ст. л. уксуса, проварить еще 5 мин. Горячий салат разложить в стерильные баночки под самую крышку и закатать, не стерилизуя.

Илья ПЕТРУНИН,  
г. Троицкое Воронежской обл.

сливом. Получается очень вкусно. За 3 мин. до окончания варки можно добавить натертую апельсиновую цедру. Хотя и груши, и яблоки дают свой неповторимый аромат.

### Компот из алычи

Компот, законсервированный из одной алычи, получается

хранения, то соли нужно положить побольше. Разложить в горячие стерилизованные банки, добавив перец горошком, семена укропа, кориандра. После полного охлаждения влить в пол-литровые банки по 1 ст. л. растительного масла, закрыть капроновыми крышками, хранить в погребе.

Александр ИКШИНСКИЙ,  
г. Валюжича Брестской обл.

### Грибная вытяжка

Белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики перебрать, очистить, вымыть, нарезать кусочками, положить в эмалированную кастрюлю с небольшим количеством подкисленной соленой воды (на 1 кг грибов — 0,5 ст. воды, 1 ч. л. соли, 2 г лимонной кислоты) и отварить в течение 30 мин., добавляя понемногу еще 0,5 ст. воды и постоянно снимая пену. Отваренные грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь отвару. Пропустить грибы через мясорубку и отпрессовать. Отвар смешать с соком,

полученным в результате пресования грибов, и уварить, постоянно помешивая, до уменьшения объема вдвое. Горячую сиропообразную грибную вытяжку разлить в банки или в бутылки, поместить в кастрюлю с водой и стерилизовать в течение 30 мин., после чего укупорить и охладить. Хранить в холодном месте.

Грибную вытяжку использовать для приготовления соусов, постных супов и борщей.

### Крыжовник с чесноком

На пол-литровую банку: 5 частей крыжовника, 1 часть чеснока, 1 лист смородины, 3-5 горошин черного перца, 1 бутон гвоздики, 1 горошина душистого перца.

Для заливки: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9%-ного уксуса.

В пол-литровые банки насыпать подготовленные ягоды и дольки чеснока, добавить пряности и приправы, залить доверху кипящим процеженным раствором, накрыть стерильными крышками и стерилизовать 5-7 мин. Закатать.

Наталья СЕМЕНА,  
г. Скопин Рязанской обл.

Очень люблю груши, но только 3 года назад научилась их закатывать. Обычно груши не стоят без добавления других ягод или фруктов, а этот рецепт оказался удачным.

### Груши

На 1 ведро груш (10 л) — 3 кг сахара, 0,5 л (бутылка) 9%-ного уксуса.

Груши помыть, удалить хвостики. В ведро с грушами всыпать сахар, влить уксус и налить воды столько, чтобы она была немного видна из-под груш. Поставить на огонь и варить до готовности. Груши должны стать мягкими, но не разваливаться. Разложить их в банки, залить сиропом, в котором груши варились. Закатать. Из грибов я делаю икру. Она годится и для начинок в пироги. Вкусна и просто к картошке.



### Икра из грибов

На 3 л вареных грибов — 1 кг репчатого лука, 0,5 л томатного соуса, 0,5 л растительного масла, соль — по вкусу.

Грибы (я использую подзеленки или зеленки) отварить до готовности, отцедить отвар, грибы пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, смешать с грибами, влить подсолнечное (или растительное) масло и томатный соус, посолить. Все хорошо перемешать. Тушить 1 час, часто помешивая.

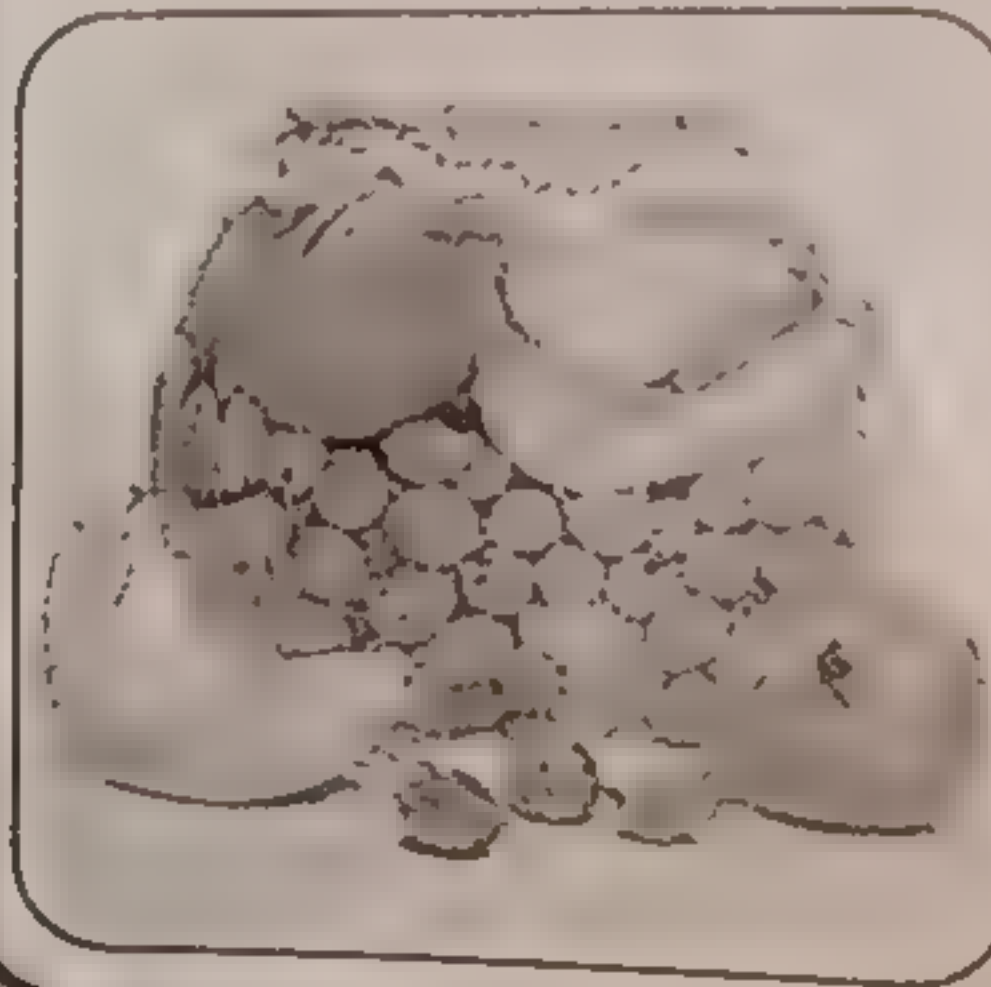
### Компот из алычи

3-литровую банку заполнить на 1/3 алычей, добавить половинку вымытого и нарезанного апельсина, залить кипятком, оставить на 10 мин. Слить воду в кастрюлю, всыпать 0,5 л сахара. Вскипятить и залить этим сиропом алычу с апельсином. Закатать. Банки укутать на 8-10 часов.

### Тертые яблоки в собственном соку

Яблоки натереть на крупной терке, сразу же смешать с сахаром (100 г сахара на 1 кг яблок), положить в пол-литровые банки, прикрыть прокипяченными крышками и стерилизовать при слабом кипении 20 мин. Банки закупорить и оставить в той же воде, пока они не остынут.

Анна ЛАТКОВСКАЯ,  
д. Малинов Брестской обл.



### Апельсиново-сливовое варенье

1,5 кг половинок слив без косточек, 2 апельсина, очищенных от зернышек и пропущенных через мясорубку с кожурой, 1,5 кг сахара, 500 г изюма, 250 г мелко нарезанных грецких орехов.

Положить в кастрюлю апельсины, сливы, сахар и изюм. Варить, помешивая, около 1,5 часов, чтобы получилась густая смесь. Добавить орехи, перемешать и варить еще 20 мин. Разложить в горячие стерилизованные банки, закатать.

Ольга ПРУСС,  
г. Мурманск.

В нашей семье любят сливовое повидло, которое я готовлю без добавления сахара.

### Повидло из слив без сахара

Беру 10 кг слив, режу на половинки и укладываю в большую кастрюлю, добавляю 1 ст. воды, увариваю до готовности, постоянно помешивая. Готовность определяю так: если капля повидла, остыв, не расплывается на холодной тарелке, — готово. Горячее повидло раскладываю в стерилизованные банки, оставив приблизительно 2 см от горлышка, закатываю и охлаждаю.

Такое повидло хорошо как начинка для пирогов.

Снежана ГВОЗДЕВА,  
г. Полоцк Витебской обл.

### Приправа из слив (для мяса, рыбы и т.д.)

5 кг слив, 5 шт. болгарского перца, 2 ст. томатного сока, 200 г сахара, 5-6 головок твердого чеснока, соль — по вкусу. Сливы освободить от косточек и перекрутить на мясорубке с болгарским перцем. Добавить томатный сок и варить 30 мин. с момента закипания. Затем добавить сахар, соль, тертый чеснок и кипятить еще 5 мин. Разложить в банки и закатать. По вкусу можно добавить морковь, горький перец.

Светлана КАТАНИКОВА,  
г. Новохотерск Воронежской обл.



...и, или из-за  
...ранении  
...для предупреждения  
...в чистоте помещения, тару,  
...в горлышки бутылок,  
...укупорив пробками, покрывать па-  
...рафином или сургучом.

**Дрожжевой привкус** оста-  
...ся в винах из-за длительного кон-  
...такта сусла с дрожжевым осадком,  
...особенно в условиях повышенной клет-  
...температуры, так как после оконча-  
...ния брожения отмирают и начина-  
...ют разлагаться, что и придает вину  
...неприятный привкус. Для устране-  
...ния его, вино повторно осветляют  
...и фильтруют. Иногда достаточно  
...открытой переливки с доступом  
...воздуха.

Мария МАКСИМЕНКО,  
г. Белгород, плодородства.

## Мармелад из дыни

На 1 кг дыни — 1 кг сахара.  
Очистить спелую дыню, наре-  
зать небольшими кубиками, наре-  
зать водой так, чтобы вода толь-  
ко прикрывала дыню, но не больше.  
Варить на слабом огне до мягко-  
сти. Затем дыню откинуть на сито  
и протереть, чтобы получилось  
пюре. Отвар не выливать, а доба-  
вить в него сахар и проварить с  
снямая пену. Затем смешать с  
дынным пюре, варить до загус-  
тения.

Елена СИНУЦЫНА,  
г. Борисоглебск Воронежской обл.

## Повидло из яблок и слив

Из слив удалить косточки, из  
яблок — сердцевину. В 3 л сме-  
си из мелко нарезанных яблок  
и слив засыпать 2,5 л сахара.  
Проварить 20 мин., оставить для  
остывания. Затем вновь прова-  
рить 20 мин., остудить, разложить  
в банки, закатать.

Елена БРАТКОВА,  
г. Гомель.

На  
(бутыл  
Груш  
шамп  
вс



И  
На 3 л варен  
0,5 л томатного  
ла, соль — по вку

В нашей семье  
торое я готовлю без

## Повид без

Беру 10 кг слив, ре-  
ваю в большую кастрю-  
увариваю до готовности  
готовность определяю  
остыв, не расплывается  
готово. Горячее повидло  
готово. Горячее повидло  
званные банки, оставив  
горлышка, закатываю и ох-  
гов. Такое повидло хорошо





## Заготовки на зиму продолжаются

### Маринованная стручковая фасоль

Консервируют молодые зеленые стручки фасоли. Удаляют волокно по шву (сверху и снизу у каждого стручка). Лопатки моют и варят в подсоленной воде до мягкости. Затем вертикально укладывают в стерильные банки,

заливают маринадом и закатывают крышками. Охлаждают, не укутывая.

**Маринад:** на 1 л воды — 2 ст. л. сахара, 4 ч. л. соли, 3 лавровых листа, 6 горошин перца, 3 гвоздики, 3 кусочка корицы, немного болгарского перца, укропа, 3-4 крупных зубчика чеснока.

Кипятить 2-3 мин., затем добавить 100 г уксусной кислоты, размешать и сразу разлить в банки.

Татьяна БОГУСЛАВСКАЯ  
г. Ижевск

### Фасоль с овощами

5 кг зеленой фасоли, 5 кг зеленых помидоров, по 1,3 кг лука и моркови, 200 г корней петрушки, 100 г зелени петрушки, 150 г столового уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца, растительное масло.

Зеленую фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 3-4 см, варить 3-4 мин. опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной воде. Лук нарезать кольцами

и обжарить до золотистого цвета. Морковь и корни петрушки очистить, нарезать кружочками толщиной 3-4 мм и также обжарить в растительном масле. Зелень петрушки измельчить.

Зеленые здоровые помидоры нарезать дольками и варить 15 мин. После этого добавить подготовленные овощи, довести до кипения и всыпать в смесь зелень петрушки. Черный перец положить на дно банок. Разлить в горячем виде. Литровые банки стерилизовать в кипящей воде 40 мин.

Ирина ЦУК,  
г. Полоцк Витебской обл.

В конце августа-начале сентября начнет поспевать кукуруза. Самое время ее консервировать.

### Молодая консервированная кукуруза

### Икра овощная

2 кг помидоров, 1,5 кг моркови, 0,5 кг свеклы, 0,5 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, 1 кг кабачков, 1 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. уксусной эссенции, 400 г подсолнечного масла, 5 лавровых листьев, красный и черный перец — по вкусу.

Овощи пропустить через мясорубку, соединить с остальными продуктами, кроме уксуса, варить 2,5 часа. За полчаса до готовности влить уксус. Горячую икру разложить в стерилизованные банки, закатать.

### Салат «Акварель»

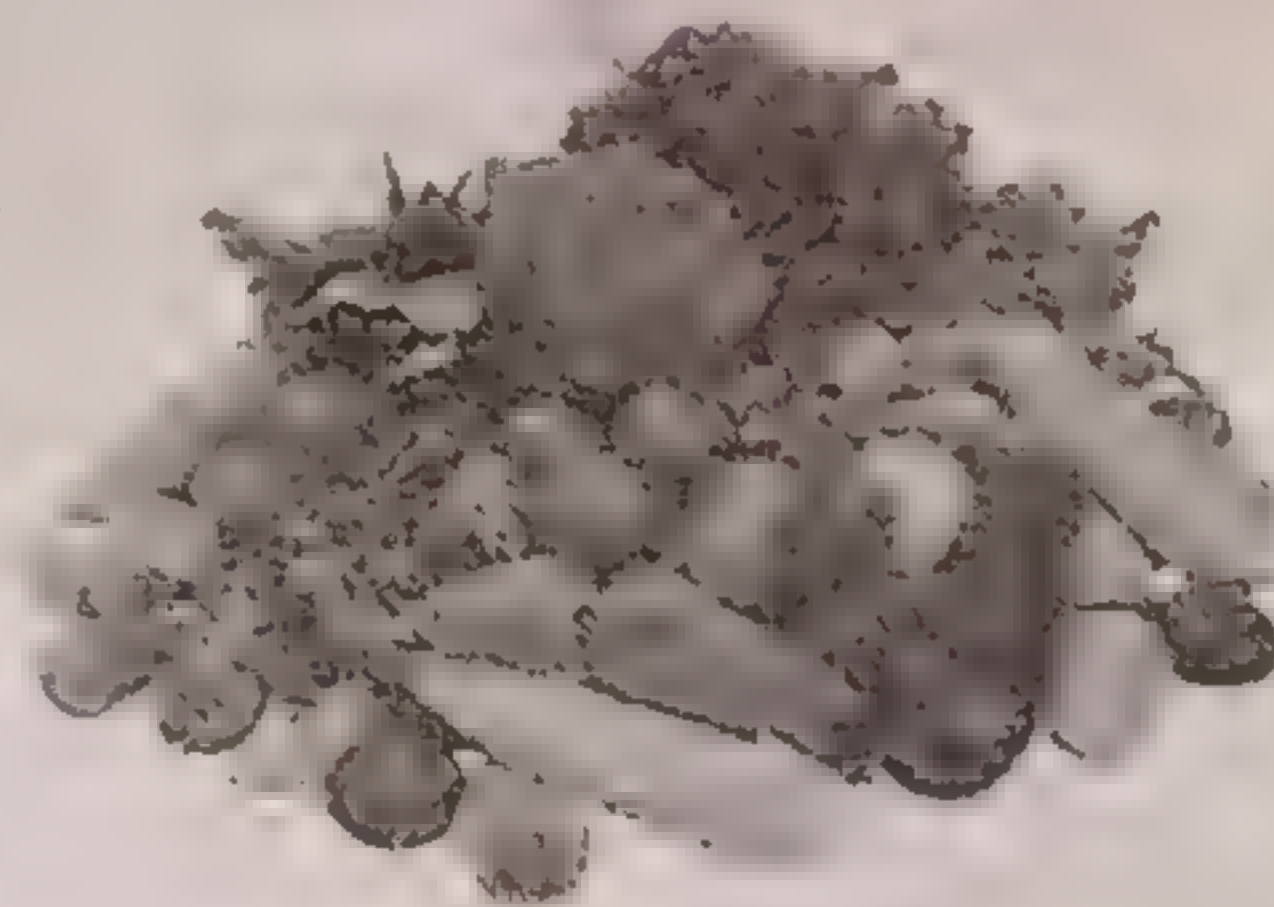
1 кг огурцов, 1 кг помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг репчатого лука, 1,5 ст. растительного масла, 2 стручка горького перца, соль, сахар — по вкусу.

Овощи нарезать кубиками. Лук, морковь, а затем помидоры обжарить в масле, добавить остальные овощи и тушить 40 мин. Кипящий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть, укутать.

### Салат «Огонек»

10 кг сладкого перца, 3 кг помидоров, 1-2 репчатые луковицы, 2 пучка петрушки, 1 ст. л. молотого кориандра, 5 горошин душистого перца, 1 головка чеснока, 300 г подсолнечного масла, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. молотого жгучего перца, 1 ч. л. уксусной эссенции.

Вымытый и очищенный от семян



### Маринованная репа

750 г белой мелкой репы, 1 свекла, 0,5 л воды, 250 г уксуса, 3 дольки чеснока, 2 ч. л. соли.

У репы срезать верхний и нижний хвостики, сделать острым ножом несколько продольных надрезов, недорезая 1 см до края. Должны получиться соединенные друг с другом ломтики толщиной 5 мм. Залить репу холодной водой и вымачивать 6-8 часов. Затем тщательно промыть, сложить в банку, переслаивая кусочками свеклы и чесноком. Вскипятить воду с солью, проварить 10 мин., добавить уксус и остудить. Залить репу холодным маринадом, закрыть полиэтиленовой крышкой и хранить в прохладном месте.

### Овощи, маринованные в уксусе

600 г зеленой фасоли, 300 г моркови, нарезанной полосками, 5 нарезанных корней сельдерея, 100 г сладкого перца, нарезанного полосками, 300 г мелкого лука, 1 л винного белого уксуса, 1 ст. л. соли, 0,3 л оливкового масла, сахар — по вкусу.

В большой кастрюле довести

сладкий перец опустить на 5 мин. в кипящую воду. Выложить на сито, дать стечь воде и пропустить через мясорубку. Соединить с пропущенными через мясорубку соробку. Соединить с пропущенными через мясорубку помидорами, измельченным луком и чесноком, уварить до загустения. Добавить специи, пряности. Разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать.

### Мужское «варенье»

3 кг помидоров, 400 г петрушки и сельдерея, 200 г лука-порея, 400 г репчатого лука, 30 г уксусной эссенции, 200 г чеснока, 100 г сахара, соль, молотый черный перец — по вкусу.

Овощи и зелень пропустить через мясорубку, добавить все специи кроме уксуса, перемешать и варить 30 мин. с момента закипания. Разложить в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками, хранить в прохладном месте.

### Аджика

### «Домоградская»

5 кг помидоров, 10 головок чеснока, 10 стручков жгучего перца, 500 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 500 г моркови, 500 г кислых яблок, 2 пучка петрушки, 250 г растительного масла, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара.

Овощи и зелень пропустить через мясорубку, добавить соль, сахар и растительное масло, варить 1-1,5 часа, разлить в стерилизованные банки, закатать.

Елена КТЮПКОВА,  
г. Энгельс Саратовской обл.

### Капуста с хреном и свеклой

8 кг капусты, 200 г хрена, 200 г свеклы.

**Для рассола:** 4 л воды, 200 г сахара, 200 г соли.

Воду вскипятить, растворить соль и сахар и охладить до температуры парного молока.

Капусту нарезать большими ломтиками, свеклу и хрен натереть на крупной терке, все перемешать, залить рассолом, а сверху поставить гнет. Оставить в помещении на 3-е суток, затем разложить в чистые банки, закрыть капроновыми крышками, хранить в прохладном месте.

### Кабачковая икра

3 кг кабачков, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 л растительного масла, 0,5 л томатного соуса, 4 ч. л. соли, 7 ч. л. сахара.

Кабачки очистить от кожицы и семян, пропустить вместе с луком и морковью через мясорубку. Влить в овощную массу растительное масло, томатный соус, всыпать соль и сахар. Все перемешать, варить 3 часа. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

нока, корень петрушки, 2-3 листика вишни, 7-8 огурцов, 3-4 небольших помидора, 2-3 луковицы, 2-3 перца, нарезанных полосками, несколько ломтиков капусты. Дважды залить кипятком на 10 мин., затем слить и в третий раз залить кипящим рассолом.

**Рассол:** 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. 9%-ного уксуса.

### Грибная солянка

3 л отварных грибов (лучше опят), 3 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 л растительного масла, 0,5 л томатного соуса, соль, лавровый лист, перец горошком, петрушка, уксусная эссенция — по вкусу.

Капусту нашинковать и потушить до готовности, добавив немного воды. Морковь натереть на крупной терке, лук измельчить, соединить с капустой и грибами.

Влить растительное



150 г столового уксуса, 150 г сахара, 80 г соли, 20 г черного перца, растительное масло. Зеленую фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 3-4 см, на 3-4 мин. опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной воде. Лук нарезать кольцами

и варить 15 мин. После этого добавить подготовленные овощи, довести до кипения и всыпать в смесь зелень петрушки. Черный перец положить на дно банок. Разлить в горячем виде. Литровые банки стерилизовать в кипящей воде 40 мин.

Ирина ДУК,  
г. Полоцк Витебской обл.

В конце августа-начале сентября начнет поспевать кукуруза. Самое время ее консервировать.

### Молодая консервированная кукуруза

● 5-6 небольших початков очистить, аккуратно уложить в 3-литровую банку верхушками вверх, добавить по 1 ст. л. соли и сахара, 3 ст. л. 6%-ного уксуса, залить холодной водой и стерилизовать 40 мин., после чего закатать.

● Очищенные початки сварить в несоленой воде до готовности. Приготовить рассол: на 10 л воды — 300 г соли и 300 г сахара. Вареную кукурузу сложить в банки и залить кипящим рассолом. Затем накрыть крышками и стерилизовать 1 час, закатать и вынести в прохладное место.

Зимой кукурузу вместе с рассолом выложить в кастрюлю, довести до кипения и можно кушать.

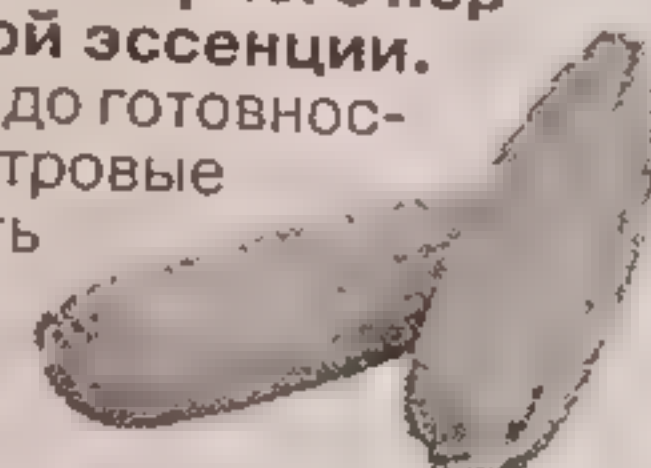
● Молодые очищенные початки проварить 15 мин. в подсоленной воде, сложить в 3-литровые банки вертикально как можно плотнее. Залить кипящим маринадом, закатать.

Маринад: 1 л воды, 5 шт. гвоздики, 5 горошин черного перца, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. уксусной эссенции.

● Кукурузу в початках сварить в несоленой воде до готовности, остудить и облучить. Зерна сложить в пол-литровые банки, залить горячим рассолом и стерилизовать 30-35 мин. с момента закипания. Закатать, укутать.

Рассол: на 1 л воды — 1 ч. л. соли.

Валентина КРИВОШЕЕВА,  
ст. Егорлыкская Ростовской обл.

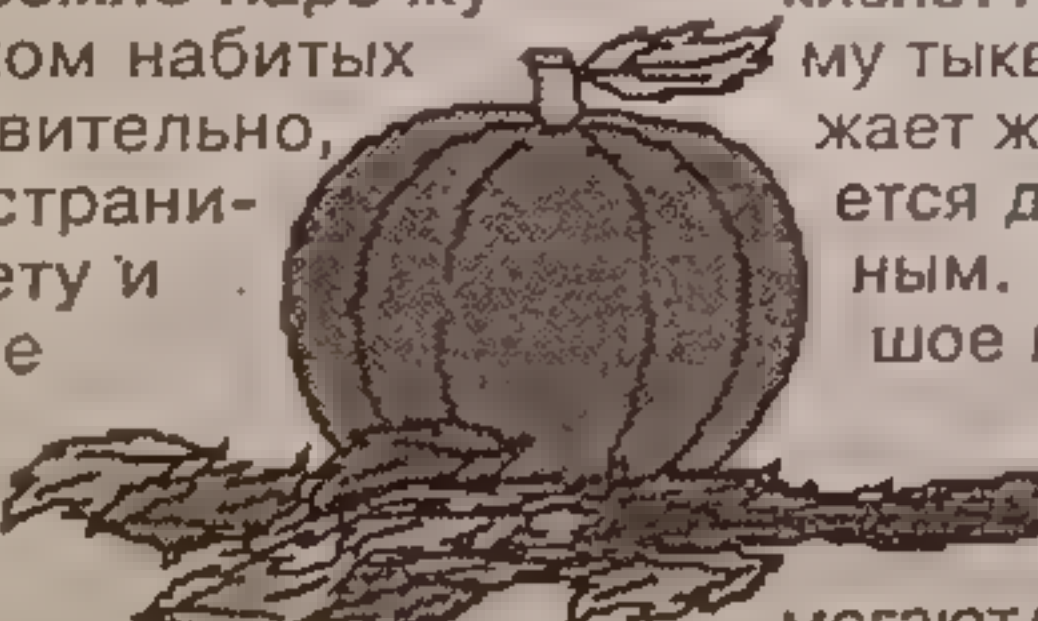


### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ

какой-нибудь овощ крупнее тыквы? Отдельные экземпляры достигают веса в 30-40 кг и имеют около метра в диаметре — такую махину не всякий с места сдвинет. Будто большой яркий шар, лежит тыква на грядке, поражая удивительной величиной и наводя на подозрение о неземном происхождении. Может быть, пришельцы трехметрового роста забыли на земле парочку этих плодов, битком набитых семенами? Неудивительно, что тыква распространилась по всему свету и растет везде, где температура в летнее время не опускается ниже +14 град. Но отбросим гипотезу о космическом гиганте — родиной съедобной тыквы считается Мексика, там ее культивировали еще за 3000 лет до нашей эры. В Европу она попала лишь в XVI веке, тогда же ее начали выращивать в России. Из нее готовили супы, салаты, тыквенные каши, пудинги и блины. Тыквой начиняли пироги, ели ее с яблоками и медом. Сейчас блюда из тыквы

попадают на наш стол не так часто. А ведь этот овощ может храниться в комнатных условиях всю зиму, не теряя своих полезных свойств. Ее оранжевая мякоть содержит много каротина, положительно влияющего на обмен веществ, витамины B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, C, PP, а также соли калия, кальция, магния и железа. Клетчатки в тыкве всего 0,7%, количество органических кислот незначительно, поэтому тыква совсем не раздражает желудок и рекомендуется даже язвенным больным. Она содержит большое количество пектинов — веществ, которые сами не перевариваются, но помогают выводить из организ-

ма излишки холестерина, радиактивные вещества и тяжелые металлы. Тыква полезна при заболеваниях сердца, она снимает отеки. Диетологи рекомендуют ее при ожирении. Но и совершенно здоровым людям мы советуем не забывать о тыкве — прекрасном средстве профилактики многих тяжелых заболеваний, блюда из которой к тому же очень вкусны.



лизиленовой крышкой и хранить в прохладном месте.

### Овощи, маринованные в уксусе

600 г зеленой фасоли, 300 г моркови, нарезанной полосками, 5 нарезанных корней сельдерея, 100 г сладкого перца, нарезанного полосками, 300 г мелкого лука, 1 л винного белого уксуса, 1 ст. л. соли, 0,3 л оливкового масла, сахар — по вкусу.

В большой кастрюле довести до кипения уксус, добавив сахар и соль. Положить овощи и кипятить на слабом огне 10 мин. Снять кастрюлю с огня и дать ей остыть. Наполнить банки овощами и заливкой почти доверху, сверху налить тонкий слой масла и укупорить.

Ольга БОДРИКОВА,  
г. Лузники Рязанской обл.

прохладном месте.

### Кабачковая икра

3 кг кабачков, 1 кг лука, 1 кг моркови, 0,5 л растительного масла, 0,5 л томатного соуса, 4 ч. л. соли, 7 ч. л. сахара.

Кабачки очистить от кожицы и семян, пропустить вместе с луком и морковью через мясорубку. Влить в овощную массу растительное масло, томатный соус, всыпать соль и сахар. Все перемешать, варить 3 часа. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

### Ассорти «Огород»

В 3-литровую банку положить укроп, 4-5 долек чеснока,



3 л отварных грибов (лучше опят), 3 кг капусты, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 л растительного масла, 0,5 л томатного соуса, соль, лавровый лист, перец горошком, петрушка, уксусная эссенция — по вкусу.

Капусту нашинковать и потушить до готовности, добавив немного воды. Морковь натереть на крупной терке, лук измельчить, соединить с капустой и грибами.

Влить растительное масло и томатный соус, посолить, добавить специи и варить 1,5 часа. Разложить в стерилизованные пол-литровые банки, влить по 0,5 ч. л. уксусной эссенции, закатать.

Людмила БАТЕРИНА,  
г. Любазна Брянской обл.

## Салаты

### Из зеленых помидоров с рисом

1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг перца, 3 кг зеленых помидоров, 1 ст. риса, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 200 г растительного масла.

Морковь натереть на крупной терке, обжарить в растительном масле. Лук измельчить и тоже обжарить, но отдельно от моркови. Перец очистить от семян, мелко нарезать. Помидоры пропустить через мясорубку. Рис отварить, промыть в холодной воде, откинуть на дуршлаг.

Овощи сложить в кастрюлю, перемешать, всыпать соль, сахар, влить оставшееся масло и тушить, помешивая, 45 мин. на слабом огне. За 5 мин. до готовности добавить рис, перемешать. Готовый салат разложить в стерилизованные банки, закатать.

Выход — 5 литров.

### С капустой

4 кг капусты, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг лука, 0,5 кг

моркови, 100 г соли, 100 г сахара, 100 г уксуса, 1 ст. растительного масла.

Капусту нашинковать, перец и лук нарезать кольцами, морковь натереть на крупной терке. Перемешать, добавить соль, сахар, уксус, масло. Оставить на 1,5 часа. Затем разложить в стерилизованные банки, не утрамбовывая, прикрыть крышкой и стерилизовать пол-литровые банки 25 мин., литровые — 30 мин.

Выход — 6,5 литров.

### Острый из кабачков

4 небольших кабачка, 250 г растительного масла, 250 г томатного соуса, 100 г уксуса, 1,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 0,5 ст. чеснока, 0,5 ч. л. молотого перца.

Кабачки очистить, натереть на крупной терке. Из масла, соуса, уксуса, соли, сахара и перца приготовить маринад, залить кабачковую массу и варить 30 мин. За 5 мин. до готовности всыпать чеснок. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать.

Выход — 4,5 литра.

Наталья ГЛУШИНЕВА,  
г. Новиналоцк.

### Салат из зеленых помидоров

Под конец лета много помидоров чернеет, но чтобы они не пропали, я удаляю больные места, а из остального готовлю салат.

3 кг зеленых помидоров, 500 г моркови, 500 г репчатого лука, 500 г сладкого перца, 0,5 л томатного соуса, 200 г растительного масла, 200 г сахара, 2 ст. л. соли.

Овощи мелко нарезать, добавить соус, сахар, масло, соль и варить 3 часа. Горячим разложить в стерилизованные банки, закатать.

Людмила УЛЬЧЕНКО,  
г. Ефремов Тульской обл.

Следующий номер газеты  
выйдет 13 сентября 2000 г.

### "НАША КУХНЯ"

Выходит ежемесячно  
Редактор Татьяна САНЧУК  
Тел/факс (0222) 32-71-36.  
Учредитель —  
редакция газеты "Толока"  
Свидетельство о регистрации № 34  
Индекс 63248

### АДРЕС РЕДАКЦИИ:

212030 г. Могилев,  
ул. Первомайская, 89,  
Дом печати, ком. 77, 79, 79а.

### ТЕЛЕФОНЫ (0222)

32-71-37, 32-71-03

### Адрес редакции в России:

214004 г. Смоленск,  
2-й Красненский пер.,  
д. 6 «б», офис 3.  
Тел.: (8-0812) 61-19-80,  
61-19-90.

### Для писем

### из России:

214001 г. Смоленск-1, а/я 7.

### Цена свободная.

Подписано в печать 14.08.2000 г.  
Время подписания в печать — 16.00

Тираж 472448 экз.

2-й завод (147869-456268 экз.)  
отпечатан в ГУП Смоленский  
полиграфический комбинат  
214020 г. Смоленск,  
ул. Смольянинова, д. 1.

Заказ № 9962.

Газета набрана и сверстана  
в компьютерном  
центре «Толоки».

### E-mail:

toloka@mail.  
telecom.mogilev.by

### Издается

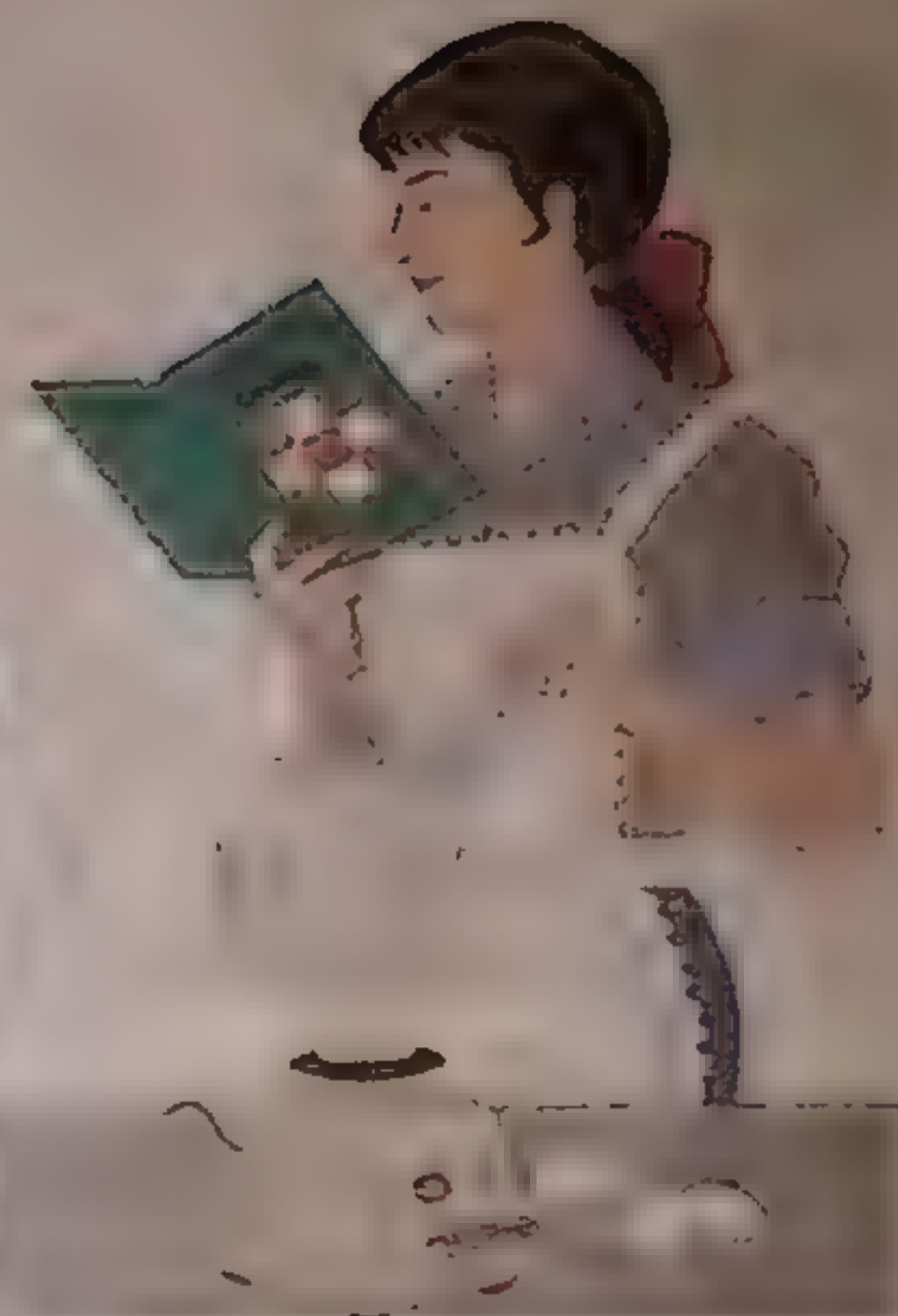
с марта 1996 г.



Март 2001 г.  
№ 3 (61)

## КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ

# НАША КУХНЯ



Общий тираж 746560 экз.

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ГАЗЕТЕ

## Толока

### Рецепт номера

### «Канапэ»

10 сосисок, 20 маленьких круглых сушек, 250 г майонеза, 200 г твердого сыра, 0,5 л молока.

Сосиски разрезать поперек, чтобы получилось 20 шт., один конец надрезать вдоль на 4 части до середины и отварить. Сушки замочить в молоке на 5 мин. одной стороной затем перевернуть на другую сторону, чтобы они стали мягкими, но не раскисли. Промыть холодной водой и уложить на него сосиски. В середину каждой вверх «цветком» вставить сосиску, смазать 1 ч.л. майонеза и посыпать тертым сыром.

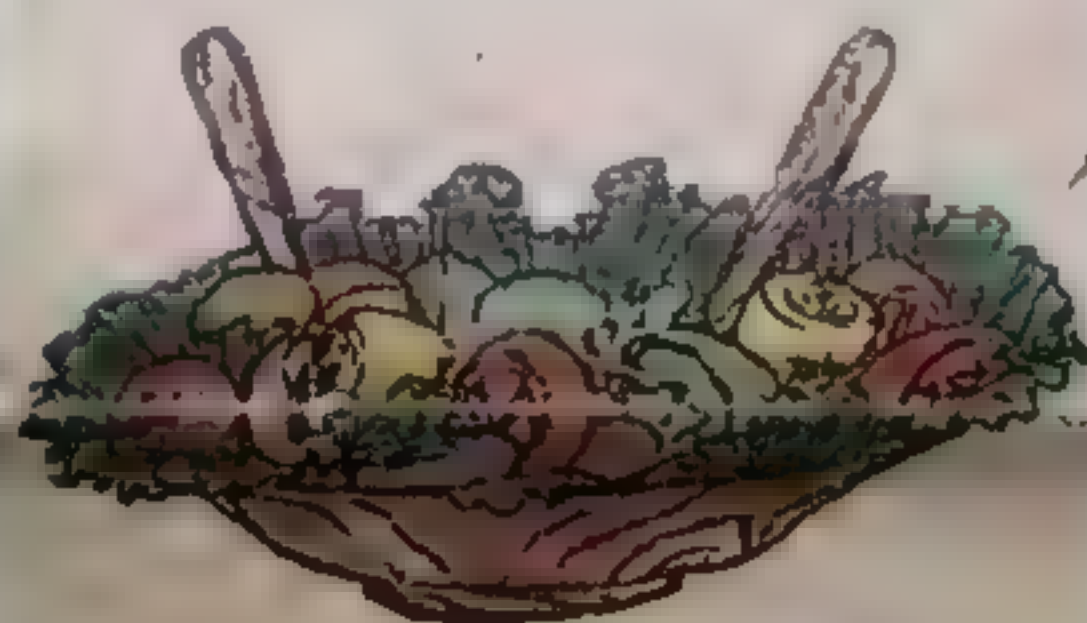
Для салатов используют различные продукты — овощи и фрукты, мясо и рыбу. Их можно готовить круглый год с овощами каждого сезона.

Салаты — источник витаминов, они улучшают аппетит: острые хороши к обеду, не очень острые можно подать к завтраку и ужину.

Чтобы вкус и внешний вид салатов не ухудшились, нарезать и смешивать продукты, а также заправлять салаты лучше непосредственно перед подачей к столу.

Заправляют салат сметаной, майонезом или их смесью, растительным маслом. В сметану можно добавить натертый и слегка подсолненный хрен, а с растительным маслом готовят салатную заправку. Для этого масло надо смешать с уксусом, солью, сахаром, горчицей, молотым перцем (по желанию).

### О салатах



Для украшения используют те же продукты, из которых приготовлены салаты.

Приготовленный из теплых продуктов, салат быстро скиснет. Поэтому до приготовления салатов овощи хранят в холодильнике (каждый вид отдельно), заправки и соусы тоже должны быть холодными.

Мороженный лук для салата надо положить на 3 часа в холодную воду.

Стручки фасоли и гороха варят в сильно кипящей подсоленной воде.

Чистить отваренные картофель, свеклу, морковь — легче теплыми.

Если вы хотите, чтобы картофель сварился бы-

стрее, добавьте в воду ложечку маргарина.

Увядающая зелень укропа, сельдерея, петрушки снова станет свежей, если положить ее в воду с уксусом.



Газете  
«Наша кухня» —  
5 лет!



Вот и настал этот праздничный день. Пять лет назад у мамы-«Толоки» появились на свет два сыночка («Доктор» и «Делая сам») и дочка-«Толока», баба подружка и помощница — «Наша кухня».

Пять лет — возраст, конечно, небольшой. Но за этот короткий, по человеческим меркам, срок, газета стала любимой, долгожданной и нужной для многих-многих читателей не только у себя на родине в Беларуси, но и в России, Прибалтике, на Украине. За это время все мы научились поддерживать и понимать друг друга в трудную и радостную минуты, стали заботливее, добрее, щедрее, опытнее, сильнее. А сила наша крепнет с каждым днем, благодаря вашей дружбе и поддержке, дорогие читатели.

61-280



за, 200 г твердого сыра, 0,5 л молока.  
Сосиски разрезать поперек, чтобы получилось 20 шт., один конец надрезать вдоль на 4 части до середины и отварить. Когда сосиски будут вариться, надрезанный край раскроется, как цветок. Сушки замочить в молоке на 5 мин. одной стороной, затем перевернуть на другую сторону, чтобы они стали мягкими, но не раскисли. Противень смазать растительным маслом и уложить на него сушки. В середину каждой вверх «цветком» вставить сосиски, смазать 1 ч.л. майонеза и сверху посыпать тертым сыром. Запечь в духовке до золотистого цвета.

Любовь МЕДВЕДЕВА,  
г. Хабаровск.

## Окорочка в сметане

2 окорочка, 2 кислых яблока, 100-150 г сметаны, соль, перец.

Окорочка натереть солью и перцем, обжарить с двух сторон на сковороде. Яблоки разрезать на 4 части, вырезать сердцевину, нарезать дольками, положить на окорочка и залить сметаной. Накрыть сковороду крышкой и тушить окорочка на медленном огне до готовности (20 мин.).

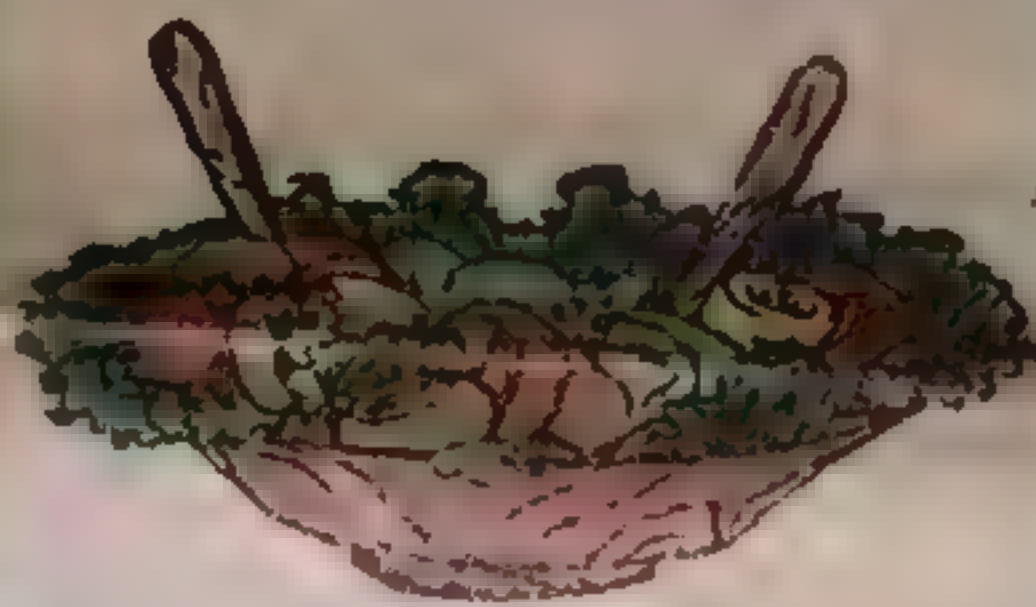
Валентина КАМЕНСКАЯ,  
г. Бузулук  
Оренбургской обл.



не посред-  
ственно перед  
подачей к сто-  
лу.

Заправля-  
ют салат сме-  
таной.

незом или их  
смесью, рас-  
тительным  
маслом. В  
сметану мож-  
но добавить натертый и слегка  
подсолненный хрен, а с расти-  
тельным маслом готовят салат-  
ную заправку. Для этого масло  
надо смешать с уксусом, со-  
лью, сахаром, горчицей, моло-  
тым перцем (по желанию), хо-  
рошо взболтать смесь и полить  
ею салаты. Можно добавить ра-  
стертый чеснок.



стрее, добавьте  
ку маргарина.

Увядающая зелень укропа,  
сельдерея, петрушки снова  
станет свежей, если положить  
ее в воду с уксусом.

В холодильнике салат со-  
храняют 1,5-2 часа, если боль-  
ше — он теряет свой вкус.

## Фасолевый острый

300 г фасоли, 3-4 стручка сухого жгучего перца, 4-5 долек  
чеснока, растительное масло, соль.

Фасоль отварить, истолочь в пюре. Жгучий перец отварить,  
очистить, мелко нарезать, добавить к пюре вместе с мелко на-  
резанным чесноком. Посолить, полить растительным маслом,  
перемешать и поставить в холодильник для пропитки.

## «Гватемала»

2-3 луковицы, 2 зубка чеснока, 3 помидора, 2 мелких ка-  
бачка, 1 стручок жгучего перца, 20 г маслин, 150 г консерви-  
рованных сардин, 4 ст.л. растительного масла, сок половины  
лимона, 1 ст.л. уксуса, 1 яйцо, сваренное вкрутую, перец крас-  
ный и черный молотый, соль.

Лук нарезать кольцами, добавить толченый чеснок, очи-  
щенные и нарезанные дольками помидоры, отваренные, на-  
резанные кубиками кабачки, сардины, острый перец и масли-  
ны. Салат заправить маслом, соком лимона, уксусом, солью,  
перцем и тщательно перемешать.

Людмила ГЛЕЧИКОВА,  
г. Смоленск.

# 5 лет!



Вот и настал этот праздничный день. Пять лет назад у  
мамы «Толоки» появились на свет два сыночка («Доктор» и  
«Наша кухня»), а у папы — дочка «Наша кухня».

Пять лет — возраст, конечно, небольшой. Но за этот корот-  
кий, по человеческим меркам, срок, газета стала любимой, дол-  
гожданной и нужной для многих-многих читателей не только у  
себя на родине в Беларуси, но и в России, Прибалтике, на Укра-  
ине. За это время все мы научились поддерживать и понимать  
друг друга в трудную и радостную минуты, стали заботливее,  
добрее, щедрее, опытнее, сильнее. А сила наша крепнет с каж-  
дым днем, благодаря вашей дружбе и поддержке, дорогие чита-  
тели.

«Поздравляю всех работников редакции, а также читателей  
и почитателей любимой «Кухоньки» с юбилеем! Пусть на вашем  
столе будут изобилие и разнообразие блюд, приготовленных по  
рецептам «Нашей кухни».

Газета для меня вот уже долгое время является доброй под-  
ружкой, у которой нет секретов. Она щедро делится замечатель-  
ными рецептами на любой вкус и «кошелек». А также дает воз-  
можность поделиться и своими рецептами. Рассказывает о на-  
родных традициях и обычаях, которые, увы, многие забыли, да и  
не знали, а соблюдать хочется. Главное, что газета состоит не  
из «сухих» статей, а ведет постоянный диалог с читателем. Это  
очень важно», — пишет Лариса Филиппова из Воронежа.

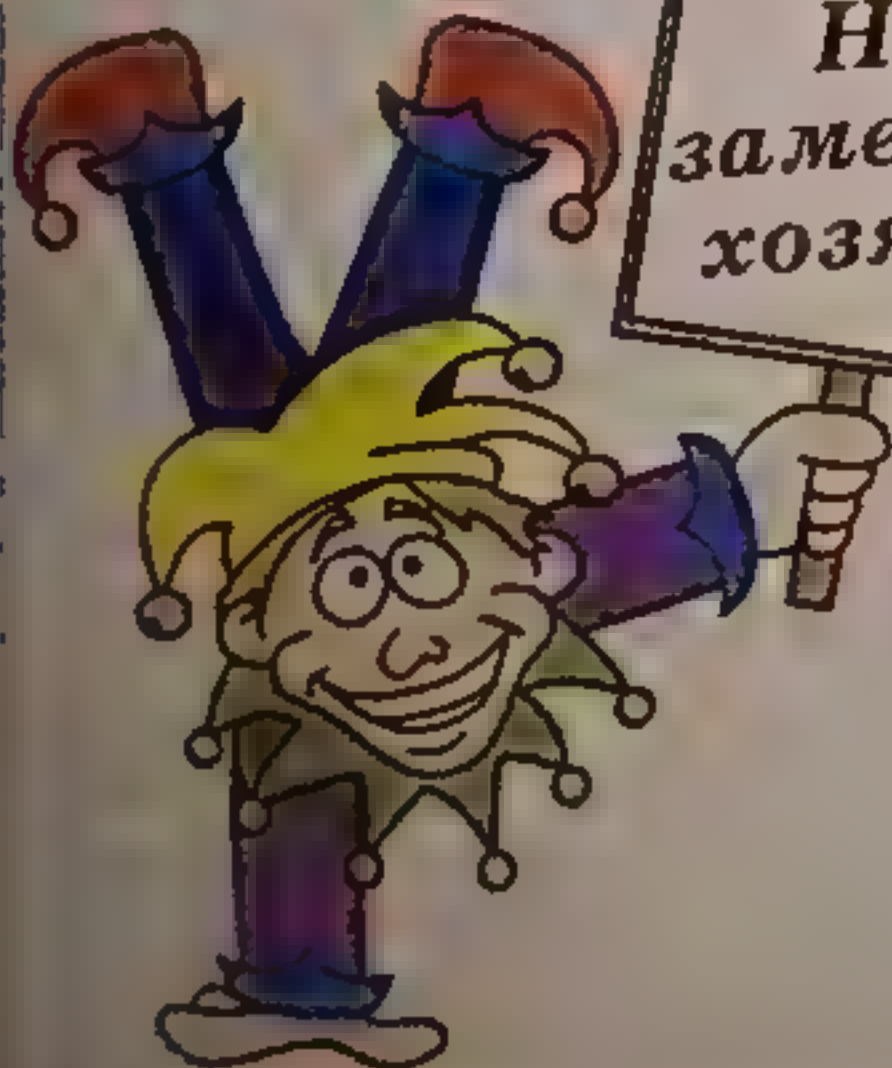
А Наталья Замерина из п. Первомайский Воронежской  
обл. поздравила газету в стихотворной форме:

«Желаю «Нашей кухне»  
Счастья в этот год,  
Здоровья, долголетия,  
И двигаться вперед.  
Чтоб не было препятствий  
На твоём пути,  
Желаю процветания  
И большой расти!  
С днем рождения, «Наша кухня»!

А теперь приглашаем всех за праздничный стол.



На  
заметку  
хозяйке



Каждая хозяйка знает, как  
легко отмыть бутылку из-под  
растительного масла. Если это  
вам все-таки крайне необходи-  
мо, насыпьте в бутылку немно-

го соды. А затем сполосните ваши  
бутылки и кувшины водой с уксу-  
сом. Они станут прозрачными и  
блестящими, как новенькие.

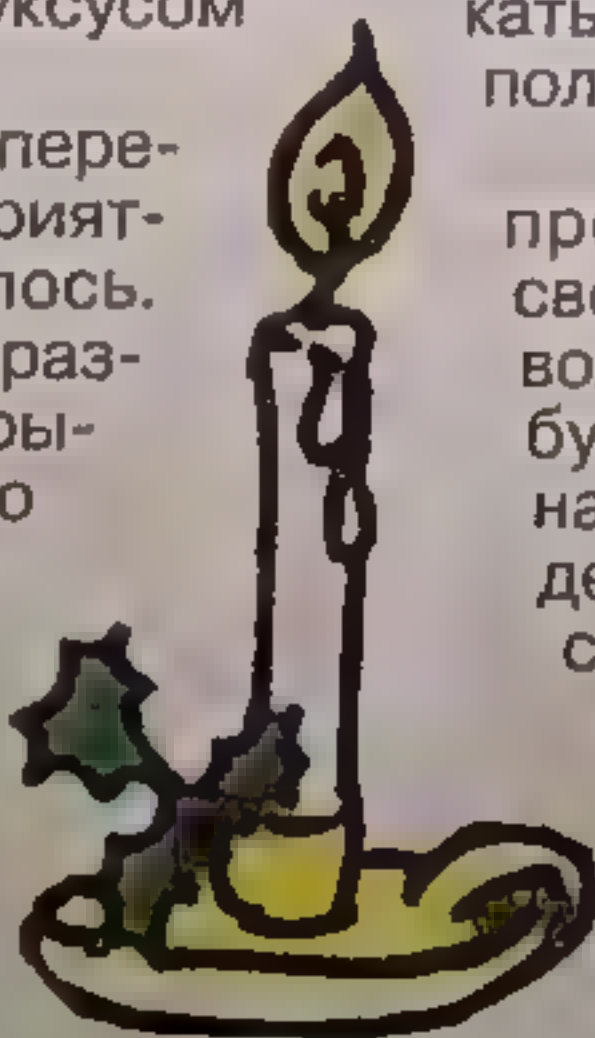
Иногда на чашках остаются  
следы от чая или кофе, которые  
трудно удаляются даже мыльной  
водой. Протрите посуду уксусом  
или солью.

Вы проводили гостей, пере-  
мыли гору посуды, но неприят-  
ностей избежать не удалось.  
Не спешите выбрасывать раз-  
битое блюдо, чашку или кры-  
шечку сахарницы. Хорошо  
нагрейте места излома,  
проложите полиэтилено-  
вую пленку и плотно со-  
жмите. Получившийся  
шов после охлаждения  
будет прочным и неза-  
метным, и вещицы еще

вам послужат.

Вы любите вечера при све-  
чах и сжигаете их неимоверное  
количество? Натрите свечу на-  
моченным кусочком мыла: она  
станет гореть гораздо эконо-  
мнее, парафин не будет выте-  
кать из-под фитиля, выгорая  
полностью.

Можно значительно  
продлить время горения  
свечи и собственного удо-  
вольствия, да и парафин не  
будет оставлять подтеков  
на подсвечнике, если на-  
денете на верхнюю часть  
свечи кольцо из металли-  
ческой фольги толщи-  
ной 0,1-0,2 мм. По  
мере выгорания пара-  
фина кольцо сдвигайте  
вниз.



Сегодня также  
вышли газеты

2001г.  
Народный доктор  
Толока

2001г. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ  
ТАЧИНДИАН  
Толока  
в России

2001г.  
Толока  
Воскресная  
ГАЗЕТА ДОБРЫХ СОВЕТОВ





## Всеми любимые салаты

### «Красавка»

300 г свеклы, 100 г чернослива, сок 1/3 лимона, 60 г майонеза, 60 г сметаны, 10 г сахара, соль — по вкусу.

Свеклу натереть на крупной терке, промытый и замоченный чернослив (без косточек) нарезать кусочками, все перемешать, сбрызнув соком лимона, посолить, заправить майонезом, смешанным со сметаной и сахаром.

Наталья ПЕЧЕПУРЕНКО,  
г. Гомель.

### Из птицы

300 г мяса птицы, 3 яйца, 2 яблока среднего размера, 200 г майонеза, соль — по вкусу.

Мякоть утки, гуся или курицы (по вкусу) обжарить и тонко нарезать, добавить сваренные вкрутую яйца, мелко нарезанное яблоко без кожицы и семян, заправить майонезом, смешанным с растертыми вареными яичными желтками.

### «Фуэзияма»

200 г копченой рыбы, 1 ст. вареного риса, 2 соленых огурца, 2 вареных яйца, 100-150 г майонеза, 4 ст.л. зеленого укропа.

Рыбу отделить от кожи и костей, мелко нарезать. Огурец порезать маленькими кубиками, переложить огурцы и рыбу в салатник, добавить рис и укроп, мелко нарезанные яйца. Все залить майонезом.

Галина ЧЕРНОПУС,  
г. Нинси, Грестской обл.

## Запеченная с картофелем и луком

750 г свиного мяса, 4 крупные картофелины, 1 ст. натертого на крупной терке твердого сыра, 1 ст. белого сухого вина, 3 луковицы, по 3 ст.л. муки и свиного жира, 5 ст.л. панировочных сухарей, соль, черный молотый перец.

Свинину обвалить в муке, обжарить со всех сторон, переложить в жаровню. Картофель нарезать ломтиками, лук — кубиками, выложить поверх мяса и влить сухое вино, посыпать солью, перцем, прикрыть крышкой и поставить в умеренно горячую духовку примерно на час. Затем посыпать свинину смесью панировочных сухарей и тертого сыра и, не закрывая крышку, запекать еще 20-30 минут.

## Запеченная с грибами

Свинина (вырезка), отварные грибы, лук репчатый, сметана, майонез, соль, перец, сыр и маргарин — пропорции произвольные.

Мясо порезать на кусочки, слегка отбить, посыпать солью, перцем, лук порезать кольцами.

Противень натереть маргарином, выложить слой мяса, на мясо — грибы, на грибы — лук, потом залить сметаной, смешанной с майонезом, сверху натереть на крупной терке сыр.

Поставить в предварительно нагретую духовку и запекать 15-20 мин. при 150-170 град. (пока не зарумянится корочка).

## Мясо «цельное»

0,5 кг свинины без костей, 25 г свиного сала, 10 г муки, соль, перец молотый — по вкусу, репчатый лук.

Целый кусок мяса зачистить от пленок, вымыть, натереть солью, обвалить в муке и обжарить со всех сторон. Лук нарезать полукольца-

ми, сало — тонкими пластинками. Обжаренное мясо положить на противень, обложить луком и пластинками сала. Запекать в духовке при средней температуре, периодически поливая выделяющимся соком, который нужно восполнять небольшими порциями горячей воды, чтобы не высохло мясо и не пригорел лук. Готовое мясо нарезать ломтиками.

Валентина КРИВОШЕЕВА,  
ст. Егорлыкская Ростовской обл.

## Из свинины



## Мясо отварное в кисло-сладком соусе

500 г мяса, 50 г томатного соуса, 1 крупная луковица, 1 морковь, по 50 г чернослива, изюма, кураги, 1 яблоко, сливочное масло, зелень, соль.

Промытое мясо нарезать, отварить до полуготовности, затем обжарить в масле с мелко нарезанным луком, томатным соусом и морковью, выложить в кастрюлю, добавить чернослив, изюм, нарезанные дольками яблоко и курагу, влить немного воды, посолить и тушить под крышкой до готовности.

Елена ТАРГОНСКАЯ,  
г. Жидикопин, Гомельской обл.

## Курица «под шубой»

В кастрюлю сложить слоями: 200 г сливочного масла, курицу, нарезанную кусочками, чеснок, пропущенный через чесночницу, 1 ст. замоченной фасоли, целый мелкий картофель, 3 нарезанные луковицы, кусочки свежей капусты, 1 ст. томата, 1 ст. воды. Каждый слой посолить, поперчить.

Тушить на медленном огне 1,5 часа.

Если кто не любит фасоль, блюдо можно готовить без нее.

Лариса КОБКОВА,  
ст. Платнировская Краснодарского края.

## Котлеты куриные «Сказка»

Курица (1 кг), 2 ломтика белого хлеба, 0,5 ст. молока, молотый перец на кончике ножа, 50 г сушеных грибов, 3 луковицы, 2 яйца, панировочные сухари, 100 г сливочного масла, соль — по вкусу.

Мясо курицы пропустить через мясорубку вместе с размоченным в молоке белым хлебом, посолить, поперчить по вкусу. Фарш хорошо взбить, чтобы он стал рыхлым, добавить немного молока, разделить на порции. Для начинки предварительно замоченные сушеные грибы отварить, мелко нарезать и смешать с обжаренным луком. Подготовленные порции фарша разделить на тонкие пласты, на середину каждого положить начинку и закрыть котлету, как пирожок. Котлеты обмакнуть во взбитые яйца, обвалить в сухарях и обжарить на хорошо разогретой сковороде в большом количестве масла.

## Корейка фаршированная

1 кг свиной корейки, 1 стручок красного сладкого перца, 150 г чернослива, 10 г (0,5 пачки) желатина, чеснок, специи, соль.

В куске мяса сделать продольный надрез и вырезать из него мякоть. Приготовить начинку: часть мякоти пропустить через мясорубку, перец порезать кубиками, из чернослива удалить косточки и измельчить его. Все хорошо перемешать с чесноком, специями и желатином, предварительно замоченным в воде. Корейку натереть специями и чесноком, наполнить «карман» начинкой. Запечь в предварительно разогретой духовке при температуре 220 град. в течение 40 мин. Корейку лучше завернуть в фольгу. Подавая к столу, нарезать ломтиками.

## Индейка «Чернушка»

1 небольшая индейка, 700 г сушеных слив без косточек, 2 ст.л. сметаны, соль.

Очищенную и выпотрошенную индейку обмыть, обсушить и посолить, натирая изнутри и снаружи. Начинить вымоченными сушеными сливами, зашить. Крылья отогнуть к спинке и связать. Ножки связать спереди. Индейку смазать маслом или сметаной, положить на противень спинкой вниз, подложив две лучинки. Запекать в горячей духовке около 2 часов, поливая жаркое соком, пока мясо не станет мягким. Если сока мало, долить немного бульона.

Мария ШУРХОВИЧОВА.





1 ст. л. зеленого риса, 2 со-  
леных огурца, 2 вареных  
яйца, 100-150 г майонеза,  
4 ст. л. зеленого укропа.

Рыбу отделить от кожи и  
костей, мелко нарезать. Огу-  
рец порезать маленькими ку-  
биками, переложить огурцы и  
рыбу в салатник, добавить  
рис и укроп, мелко нарезан-  
ные яйца. Все залить майоне-  
зом.

Галина ЧЕРНОУС,  
г. Пинск Брестской обл.

## «Одуванчик»

2 луковицы, 4 шт. варе-  
ного картофеля, 4 яйца, 1  
баночка майонеза, 100 г  
твердого сыра, 60-70 г  
сливочного масла.

В салатницу укладывать  
слоями: измельченный лук,  
натертый на крупной терке  
картофель, измельченные  
белки, натертый на крупной  
терке сыр и так же натертое  
замороженное сливочное  
масло. Каждый слой прома-  
зать майонезом, верх посы-  
пать измельченными желтка-  
ми.

## «Астра»

4 шт. картофеля, 3 мор-  
кови, 4 яйца, 3 луковицы,  
250 г майонеза.

Картофель, морковь и  
яйца отварить, очистить. Ук-  
ладывать в салатник слоями,  
промазывая майонезом: на-  
тертый картофель, измель-  
ченные морковь, белки, лук,  
вновь морковь и картофель.  
Верх украсить тертыми желт-  
ками. Каждый слой нужно  
чуть-чуть подсаливать.

## «Принцесса на горошине»

2 свеклы, 4 моркови, 3  
яйца, 2 луковицы, 8 шт.  
грецких орехов, 3 ст. л. зе-  
леного горошка, баночка  
майонеза.

В салатник укладывать  
слоями, промазывая майоне-  
зом и пересыпая каждый  
слой зеленым горошком: из-  
мельченные отварные свеклу,  
морковь, яйца, нарезанный  
кольцами и ошпаренный лук,  
грецкие орехи.

Елена СОКОЛОВА,  
с. Песчанокосское Ростовской обл.

## Мясо отварное в кисло-сладком соусе

500 г мяса, 50 г томатного соуса, 1 крупная луковица, 1  
морковь, по 50 г чернослива, изюма, кураги, 1 яблоко,  
сливочное масло, зелень, соль.

Промытое мясо нарезать, отварить до полуготовности, за-  
тем обжарить в масле с мелко нарезанным луком, томатным  
соусом и морковью, выложить в кастрюлю, добавить чернослив,  
изюм, нарезанные дольками яблоко и курагу, влить немного  
воды, посолить и тушить под крышкой до готовности.

Елена ТАРГОНСКАЯ,  
г. Житковичи Гомельской обл.



1 небольшая индейка, 700 г сушеных  
слив без косточек, 2 ст. л. сметаны, соль.  
Очищенную и выпотрошенную индейку  
обмыть, обсушить и посолить, натирая из-  
нутри и снаружи. Начинить вымоченными  
сушеными сливами, зашить. Крылья ото-  
гнуть к спинке и связать. Ножки связать спе-  
реди. Индейку смазать маслом или смета-  
ной, положить на противень спинкой вниз,  
подложив две лучинки. Запекать в горячей  
духовке около 2 часов, поливая жаркое со-  
ком, пока мясо не станет мягким. Если сока  
мало, долить немного бульона.

Мария ШУРХОВЕЦКАЯ,  
г. Гомель.

## «Прихоть монарха»

Говяжье филе или пост-  
ную свинину (1 кг на 12 пор-  
ций) целым куском слегка об-  
жарить на сковороде до обра-  
зования румяной корочки.  
Можно предварительно мясо  
замариновать, чтобы сделать  
нежным и пикантным. Для  
этого натереть его черным  
молотым перцем или при-  
правами с растительным  
маслом и дать постоять пе-  
ред жаркой полчаса. Завер-  
нуть мясо в фольгу и довести  
до готовности в духовке при  
200 град. Время жарки – 40-  
50 минут. Выложить мясо на  
блюдо и порезать на порции.  
Подать к нему дольки цитру-  
совых, зерна граната,  
клюкву, бруснику, черно-  
слив без косточек, курагу  
(по 50 г).

## Курица в сыре

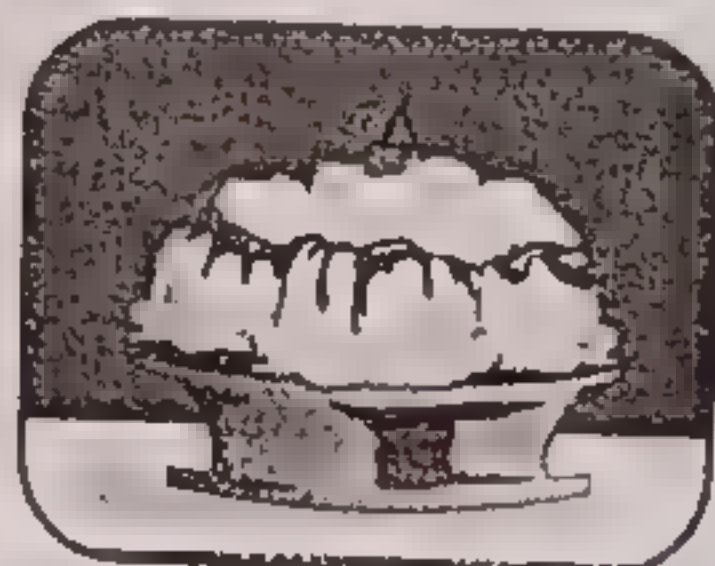
1 курица, 1 луковица,  
соль, перец, 2 яйца, 1 ст.  
тертого сыра, 0,5 ст. моло-  
ка, 1 ч. л. крахмала, паниро-  
вочные сухари.

Курицу разрезать на куски,  
положить в сковороду, посо-  
лить, добавить немного воды  
и тушить на слабом огне, пока  
вода не выкипит, а курица не  
станет мягкой. Смешать яйца,  
молоко, крахмал, тертый сыр.  
Добавить соль, перец. Все  
взбить. Куски курицы обмак-  
нуть в сырную смесь, обжа-  
рять в сухарях и обжарить до  
золотистой корочки.

Ирина ДЯЧЕК,  
г. Гомель.

## Торт «Пушистик»

3 ст. муки просеять, смешать с 2 ст. саха-  
ра и 5 ст. л. какао. 4 яйца растереть добела с 1  
ст. сахара, соединить с мукой. 2 ч. л. соды пе-  
ремешать с 0,5 л кислого молока или кефи-  
ра, добавить 7-8 ст. л. растопленного марга-  
рина или растительного масла. Полученную  
жидкость ввести в тесто, хорошо перемешать,  
чтобы не было комочков. Разделить на 3-4 час-



ти, каждую выпечь в сма-  
занной маслом форме в  
течение 20-25 мин.

Из 700 г сметаны и 2  
ст. сахара взбить крем.  
Прослоить остывшие  
коржи, дать тарту пропи-  
таться.

## Торт «Любава- забава»

Для теста: 1 ст. смета-  
ны, 2 яйца, 1 ст. сахара, 0,5  
банки сгущенного молока,  
0,5 ст. изюма, 0,5 ст. оре-  
хов, 0,5 ч. л. соды, пога-  
шенной уксусом. Муки  
столько, чтобы тесто полу-  
чилось, как для оладий.

Желтки растереть с 0,5 ст.



сахара. Смешать сметану, сгу-  
щенное молоко, желтки с саха-  
ром, изюм и обжаренные оре-  
хи. Добавить соду и муку, раз-  
мешать, а в конце добавить бел-  
ки, взбитые с оставшимся саха-  
ром, еще раз осторожно пере-  
мешать сверху вниз. Влить тес-  
то в форму, смазанную маслом  
и посыпанную сухарями или му-  
кой. Выпекать в хорошо нагрет-  
ой духовке. Когда тесто подни-  
мется, убавить огонь и допечь  
на среднем огне. Готовый торт  
вынуть, охладить и разрезать на  
2 или 3 части. Смазать коржи  
ореховым кремом, сверху об-  
мазать белковым кремом и об-  
лить шоколадной глазурью.  
Когда глазурь еще не застыла,  
посыпать разноцветной кокосо-  
вой стружкой.

Ореховый крем: 120 г мо-  
лотых ядер грецких орехов,  
100 г сахара, 120 г сливочно-

## Пирог «Самый простой»

Для теста: 200 г размягченного маргари-  
на, 200 г сметаны, 1 яйцо, 3 ст. муки (если  
тесто недостаточно крутое, количество  
муки увеличить), 0,5 ч. л. соли.

На посыпанном мукой столе раскатать часть  
теста в пласт, выложить его на противень. По-  
ложить любую начинку (яблоки, варенье, творог  
с сахаром), закрыть полосками и украшениями,  
вырезанными из ос-  
тавшегося теста. Сма-  
зать поверхность пи-  
рога взбитым яйцом и  
выпекать 25-30 мин. в  
духовке при средней  
температуре.



Людмила ПОДОПИНKOBA,  
с. Новососеевка  
Приморского края.

го масла, 150 г молока, 0,5  
пачки ванильного сахара, 2  
ч. л. коньяка или рома.

Орехи, сахар, молоко сва-  
рить в густую массу и охла-  
дить. Добавить взбитые в пену  
сливочное масло и ванильный  
сахар. Влить коньяк или ром.

Шоколадная глазурь:  
100 г шоколада, 3 ст. л. го-  
рячей воды, 1 ст. л. сливоч-  
ного масла, 100 г сахарной  
пудры.

Шоколад разломать на ку-  
сочки, добавить горячую воду  
и нагревать, пока шоколад не  
растопится. Затем соединить  
с размягченным сливочным  
маслом и сахарной пудрой,  
растереть в однородную мас-  
су.

Белковый крем: 3 белка  
хорошо взбить с 1 ст. саха-  
ра.

Любовь КОЖУХАРЬ,  
п. Хрустальный Приморского края.



## Мои секреты

*Бюджет моей семьи не очень велик, поэтому стараюсь приготовить из обычных продуктов что-то новое и очень вкусное.*

На холодную закуску, как правило, подаю **СЕЛЕДКУ**. Делаю ее таким образом. Отделяю филе 2-3 соленых сельдей, вырезая хребет. Смазываю филе с обеих сторон готовой горчицей и сворачиваю рулетом, плотно укладываю в банку. Заливаю растительным маслом, закрываю полиэтиленовой крышкой и выдерживаю в холодильнике 10-12 часов. Затем нарезаю селедку кусочками, складываю в салатницу, сверху выкладываю обжаренные в растительном масле измельченные лук и чеснок, поливаю маслом, которым была залита селедка.

На 500-800 г селедки — 100 г растительного масла, 40 г горчицы, 2-3 луковицы, 1 головка чеснока.

А вот такие **БУТЕРБРОДЫ** можно приготовить за 10 мин.

Черный хлеб нарезаю и обжариваю на сковоро-

де в растительном масле. 200 г майонеза смешиваю с 2-3 пропущенными через чесночницу дольками чеснока и 1 ч.л. измельченной сушеной зелени укропа или петрушки. Намазываю полученную массу на хлеб.

Традиционным салатом на нашем столе стал «ОЛИВЬЕ». Но я заменила в нем мясо или колбасу измельченным филе сельди. Попробуйте, очень вкусно.

**КАРТОФЕЛЬ** я сначала отвариваю его в подсоленной воде, нарезаю ломтиками и слегка обжариваю в растительном масле. Затем складываю в глубокую сковороду, заливаю сметаной, посыпаю тертым сыром и запекаю в духовке. При подаче на стол посыпаю зеленью.

А из мясных блюд готовлю **ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ**.

500 г жирной свинины, 1 крупную морковь, 2 луковицы заливаю водой, солю, перчу и варю 1-1,5 часа. За 15 мин. до конца варки опускаю в бульон 200-300 г печени. Дважды пропускаю через мясорубку мясо, морковь, лук, печень, намоченную в бульоне булку (100 г), 3 шт. вареного картофеля, 2 вареных яйца. Массу хорошо вымешиваю, выкладываю в посыпанную сухарями форму, запекаю при 200 град. 20-30 мин.

Ирина БОБРОВСКАЯ,  
п. Красная Заря Орловской обл.

## И вкусно, и дешево

*Для многих людей вымя — продукт весьма ценный с точки зрения питательности — непривлекателен главным образом потому, что его не умеют готовить.*

## Котлеты

• На 1 кг вымени — 1/3 белого черствого батона, 2 луковицы, 1 яйцо, перец и соль — по вкусу.

Сырое вымя дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, во второй раз — вместе с замоченным в воде или в молоке батоном. Добавить в фарш сырое яйцо, измельченный лук, перец, посолить, сформировать котлеты и обжарить на сковороде в разогретом

## Блюда из овсяной крупы

### Кисель

350-400 г овсяных хлопьев залить 2,5 л воды в стеклянной или эмалированной посуде, добавить 1-2 кусочка черного хлеба, закрыть крышкой и оставить в теплом месте на 1-1,5 суток. Затем осторожно вынуть размякший хлеб. Овсяные хлопья тщательно размешать в воде, процедить через дуршлаг или крупное сито. К оставшемуся хлопьям добавить 150 г воды и еще раз промыть их. Из жмыха можно приготовить овсяные котлеты. В процеженную жидкость добавить 1 ч.л. соли, 2-3 ст.л. сахара, поставить на плиту и, постоянно помешивая деревянной лопаткой, довести до кипения. Как только жидкость закипит, кисель готов.



кипятка, 3 ст.л. сахара, тщательно размешать и процедить через частое сито или льняное полотно. К маковому молоку по вкусу добавить мед или ванилин.

### Котлеты

К жмыху овсяных хлопьев, оставшемуся после приготовления киселя, добавить 3 ст.л. геркулеса, 2 измельченных куриных кубика Callina Blanca, 2 сырых яйца, перемешать и оставить на 20 мин. для набухания. Можно вместо жмыха использовать сухой геркулес (350-400 г) и воду. Затем добавить мелко нарезанные 2 луковицы и 1 зубчик чеснока, 2-3 измельченных ломтика булки без корочки, черный молотый перец, 2 ст.л. растительного масла. На сковороде



## Трапеза в Великий пост

### Салаты

#### Из белокочанной капусты

##### с черносливом

400 г капусты, 100 г чернослива, 0,5 моркови, лимонная кислота, сахар, тмин.

Капусту нарезать соломкой, посыпать сахаром, перетереть руками, отжать сок. Чернослив залить теплой водой, выдержать до набухания, удалить косточки, мякоть нарезать брусочками. Морковь натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить специи и разбавленную в небольшом количестве воды лимонную кислоту.

#### Из квашеной капусты с картофелем и клюквой

300 г квашеной капусты, 1 шт. картофеля, 1/3 луковицы, 1 ст.л. клюквы, 2-3 ст.л. растительного масла.

Вареный картофель нарезать соломкой. Репчатый лук нашинковать. Подготовленные продукты соединить с квашеной капустой, добавить клюкву, перемешать и заправить растительным маслом.

растительным маслом, и залить горячими щами.

### Суп с рыбными консервами

1 банка рыбных консервов, 3-4 шт. картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 100 г рисовой крупы, соль.

Положить в воду нарезанные небольшими кусочками овощи и крупу, варить на умеренном огне. За 3 мин. до готовности добавить в суп консервы вместе с заливкой.

### Вторые блюда

#### Квашеная капуста с горохом

700 г квашеной капусты, 100 г гороха, 1 луковица, 3 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. муки, перец, соль.

Горох вымыть, замочить на несколько часов в воде и в этой же воде сварить. Капусту порубить, залить небольшим количеством кипятка и сварить. Лук порезать, подрумянить с мукой в масле, развести отваром, тщательно

перемешать с капустой, горохом, вскипятить, приправить солью и перцем — по вкусу.

#### Солянка грибная с хлебом

200 г ржаного хлеба, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 0,5 ст. растительного масла, 5 сушеных грибов, 2 лавровых листа, 1 ст.л. муки, перец, соль.

Квашеную капусту прожарить вместе с рубленным луком в растительном масле, добавить муку и хорошо перемешать. Сухие грибы отварить, мелко порубить, смешать с капустой, влить грибной отвар, поло-

до 14 апреля у христиан продолжается Великий пост





## Котлеты

• На 1 кг вымени — 1,5 ст. л. соли, 2 луковицы, 1 яйцо, перец и соль — по вкусу.

Сырое вымя дважды пропустить через мясорубку вместе с луком, во второй раз — вместе с замоченным в воде или в молоке батоном. Добавить в фарш сырое яйцо, измельченный лук, перец, посолить, сформовать котлеты и обжарить на сковороде в разогретом жире.

• 300 г отварного вымени, 1,5 кг филе скумбрии, 2-3 луковицы, 150 г белого хлеба, 3 яйца, 0,5 ст. молока, чеснок, перец, соль — по вкусу.

Рыбу, вымя, лук, намоченный в воде или молоке хлеб дважды пропустить через мясорубку. Добавить сырые яйца, молоко. Хорошо вымесить фарш, сформовать котлеты, смочив руки водой. Жарить в подсолнечном масле.

Нина АРДЫ,  
г. Москва.

## Предлагаю

клубеньки чумы (земляной миндаль — орехи с огорода). С одного куста можно получить до 1100 клубеньков весом 0,3-4 г, с квадратного метра — более 1,5 кг.

При оплате почтовым переводом цена 5 клубеньков — 6 руб., наложенным платежом — в среднем на 40% дороже.

Меньше 3-х пакетов не высылаю.

ГРИШАНОВ Алексей Егорович,  
210002 Беларусь, г. Витебск-2,  
а/я 29.

Тел. (0212) 33-33-40.

## Пикантные биточки из манной крупы

На 0,5 л молока — 1 ст. манной крупы, 100-125 г сливочного масла, 150 г натертого сыра, 2 яйца, 200 г копченого колбасного сыра, тмин, черный перец, соль — по вкусу.

В кипящее молоко всыпать тонкой струйкой манную крупу и довести до готовности. Затем

1,5 суток. Затем осторожно вынуть размякший хлеб. Овсяные хлопья тщательно размешать в воде, процедить через дуршлаг или крупное сито. К оставшимся хлопьям добавить 150 г воды и еще раз промыть их. Из жмыха можно приготовить овсяные котлеты. В процеженную жидкость добавить 1 ч. л. соли, 2-3 ст. л. сахара, поставить на плиту и, постоянно помешивая деревянной лопаткой, довести до кипения. Как только жидкость закипит, кисель готов.

Овсяный кисель едят горячим и холодным. Часть или весь горячий овсяный кисель разлить по 200 мл в салатницы или десертные тарелки и вынести на холод для застывания. К другой части горячего киселя добавить сливочное масло (по 25 г на порцию), размешать и сразу подать на стол.

Остывший овсяный кисель застывает, как желе. Его едят, заливая холодным молоком, сладкой холодной водой или маковым молоком. Можно молоко и воду наливать прямо в тарелку с застывшим овсяным киселем, который можно хранить в холодильнике 2-3 дня.

## Маковое молоко

В старину маковое молоко часто встречалось на обеденном столе, особенно зимой, когда не хватало коровьего молока, или во время постов, когда запрещалось употреблять в пищу молоко животных.

Промыть 3-5 раз холодной водой 1,5 ст. мака от мусора. Ошпарить промытый мак кипятком и оставить в воде для набухания на 2 часа. Слить воду, измельчить мак в миксере или ступе. Добавить 3 ст.

К жмыху овсяных хлопьев, оставшемуся после приготовления киселя, добавить 3 ст. л. геркулеса, 2 измельченных куриных кубика Callina Biana, 2 сырых яйца, перемешать и оставить на 20 мин. для набухания. Можно вместо жмыха использовать сухой геркулес (350-400 г) и воду. Затем добавить мелко нарезанные 2 луковицы и 1 зубчик чеснока, 2-3 измельченных ломтика булки без корочки, черный молотый перец, 2 ст. л. растительного масла. На сковороду с разогретым растительным маслом столовой

ложкой выкладывать овсяную смесь и обжаривать с двух сторон. Котлеты вкусны и горячими, и холодными.

## Фруктовый салат

4-5 ст. л. овсяных хлопьев, 1 ст. л. изюма, 2 мандарина или 1 апельсин, 1 яблоко, 1 груша, 1 киви, 0,5 банана, 50 г плиточного шоколада, 50 г взбитых сливок.

Овсяные хлопья перемешать с очищенными и порезанными фруктами, измельченным шоколадом. Сверху украсить взбитыми сливками и киви.

## Печенье

150 г размягченного масла или маргарина растереть в однородную массу с 1 ст. сахара и 1 яйцом. Добавить 100 г сметаны, 3 ст. л. изюма, 1 ч. л. лимонной цедры, 1,5 ст. овсяных хлопьев, 1 ст. муки, 1/4 ч. л. соды, погашенной уксусом, соль. Все хорошо перемешать. Выложить ложкой на противень, смазанный маргарином, и выпекать при температуре 200 град.

Надежда ГАЛЫНСКАЯ,  
г. Минск.

## Из квашеной капусты с картофелем и клюквой

300 г квашеной капусты, 1 шт. картофеля, 1/3 луковицы, 1 ст. л. клюквы, 2-3 ст. л. растительного масла.

Вареный картофель нарезать соломкой. Репчатый лук нашинковать. Подготовленные продукты соединить с квашеной капустой, добавить клюкву, перемешать и заправить растительным маслом.

## Из маринованных огурцов с кабачками

1 огурец, 150 г кабачков, 1 яблоко, 1 луковица, 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. яблочного уксуса, 1 ч. л. сахара, цедра 1/4 лимона, соль.

Кабачок очистить от семян и кожицы, натереть на крупной терке, добавить мелко нарезанные огурец и репчатый лук, натертую лимонную цедру и натертое на крупной терке яблоко. Все перемешать и заправить соусом: растительное масло смешать с уксусом и взбить венчиком, добавив немного соли.

## Первые блюда

### Щи из квашеной капусты с редькой

1 ст. квашеной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 редька, 2 ст. кваса, 1 л воды, 2 ст. л. растительного масла, соль.

Морковь и лук мелко порубить, а редьку натереть на крупной терке. Квашеную капусту залить квасом и водой, добавить лук, морковь, посолить и быстро довести до кипения. Проварить 5-6 мин. и настаивать без нагрева 10-12 мин. В тарелку положить натертую редьку, смешанную с

## Солянка грибная с хлебом

200 г ржаного хлеба, 300 г квашеной капусты, 1 луковица, 0,5 ст. растительного масла, 5 сушеных грибов, 2 лавровых листа, 1 ст. л. муки, перец, соль.

Квашеную капусту прожарить вместе с рубленным луком в растительном масле, добавить муку и хорошо перемешать. Сухие грибы отварить, мелко порубить, смешать с капустой, влить грибной отвар, положить 100 г поджаренных в растительном масле кусочков ржаного хлеба, лавровый лист, посолить, поперчить и поставить на 20 мин. в разогретую духовку. Подавая на стол, на солянку выложить оставшиеся гренки из ржаного хлеба.

## Скумбрия с овощами

2 небольшие скумбрии, 4 шт. картофеля, 2 моркови, 2 луковицы, 4 свеклы, 4 ст. л. растительного масла, соль.

Скумбрию нарезать кусочками вместе с костями. Овощи нарезать кружочками. На дно кастрюли положить слой свеклы, затем моркови, на нее — рыбу, а сверху — картофель и лук. Залить горячей водой, чтобы овощи были только покрыты, довести до кипения, варить на слабом огне 20 мин., затем настаивать без нагревания 10-20 мин.

## Напиток «Чабарок»

250 г меда, 450 г фруктового или яблочного сока, 350 г воды, по 1 г чабреца, зверобоя, лаврового листа, гвоздики, корицы, черного перца горошком.

Пряности прокипятить, процедить, добавить процеженный настой трав, сок, мед, довести до кипения. Подавать горячим или охлажденным.

Алексей СМАГИН,  
г. Могилев.

## Кто знает, подскажите

Можно ли в домашних условиях испечь печенье крекер? Поделитесь рецептом.

Хочу научиться готовить салат из рыбных консервов «Петушиный гребешок».

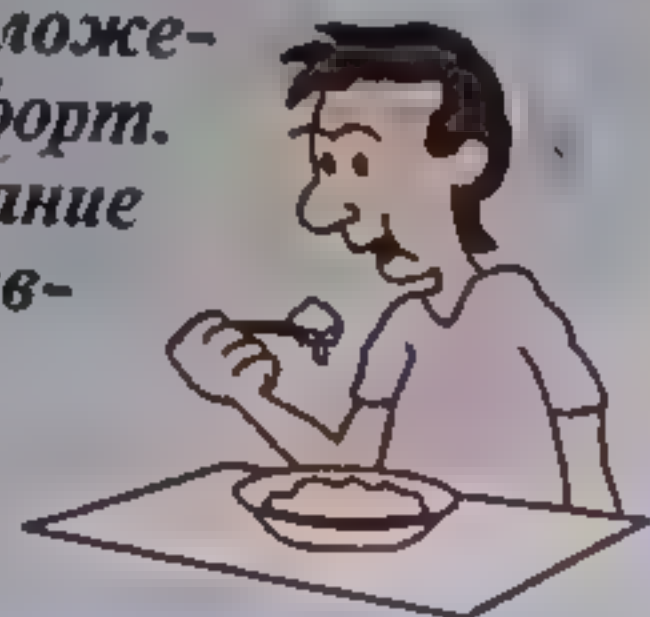
Ирина КОРЕННЫХ,  
г. Канск Красноярского края.

Юлия ПЕТРОВА,  
г. Минск.



Объявляя конкурс «Ужин для холостяка», мы ожидали воочию убедиться в истинности понятия «мужская дружба и солидарность». Надеялись, что умудренные опытом бывалые холостяки протянут крепкую мужскую руку помощи тем, чей желудок еще не успел полностью адаптироваться к условиям холостяцкого положения, а потому иногда испытывает дискомфорт.

Однако ожидания ожиданиями, но желание накормить холостяка у мужчин пока проявляется слабо. Это наталкивает на мысль, что и холостяков в большинстве случаев кормят женщины. Не обидно?



Вот уже 10 лет как я — холостяк. Опыт за это время кое-какой приобрел. Блюда, которые предлагаю в качестве конкурсных, быстры в приготовлении, вкусны и ароматны.

## Рыба, запеченная с майонезом

700 г любой рыбы, 1-2 средних луковицы, 0,5 ст. майонеза, соль, перец — по вкусу.

Рыбу очистить, выпотрошить, нарезать небольшими кусочками. Посолить, поперчить и выложить в глубокую сковороду. Между кусочками рыбы положить нарезанный полукольцами лук, густо смазать майонезом. Запечь в горячей духовке в течение 20-30 мин.

## Булочки из картофеля

По 7 шт. сырого и отварного картофеля, 50 г сала, 1 луковица, 0,5 ст. сметаны, соль — по вкусу.

Сырой картофель очистить, и натереть на мелкой

терке. Отжать сок через двойной слой марли, вареный картофель истолочь в пюре, смешать с отжатой сырой картофельной массой, посолить. Скатать из теста маленькие булочки, разложить на смазанном маслом противне и запечь в духовке.

Готовые булочки сложить в большую металлическую миску, залить поджаркой из сала с измельченным луком, сверху полить сметаной. Поставить на 15-20 мин. в слабо нагретую духовку. Подавать горячими.

## «Блинцы»

1,25 ст. муки, 2 ст. молока, 1 яйцо, 0,5 ст. сахара, 4 ст.л. топленого масла, соль — по вкусу, кусочек сала для поджаривания сковороды.



Яйцо, сахар, муку, соль и 1 ст. молока хорошо вымесить, чтобы не осталось комочков. Затем влить остальное молоко, перемешать. Сковороду хорошо нагреть, смазать салом, налить тонкий слой теста. Готовые блинцы сложить вчетверо, обжарить в масле с обеих сторон. Подавать с маслом, сметаной, луковой поджаркой или медом.

Василий ПОПКОВ,

Это блюдо — изобретение моего мужа. Ну, а если уж женатый мужчина сумел продуктивно поработать на кухне, то для холостяка это — пара пустяков.

## «Гуляш»

Немного вареной колбасы нарезать соломкой. Крупную луковицу нарезать кольцами. В разогретом на сковороде сли-



вочном масле обжарить сначала колбасу, а затем выложить лук. Накрыв крышкой, довести лук до полуготовности, добавить 5 ст.л. сметаны и 1 ст.л. томатной пасты, размешать, довести до кипения и выключить.

Подавать с отварными макаронами или картофелем.

Ирина ДЯЧЕК,  
г. Гомель.

В студенческие годы времени для кулинарных шедевров было не так уж и много. А во время сессий палочкой-выручалочкой становился для нас этот рецепт.

## Макаронь по-студенчески

500 г макарон, 250 г рыбных консервов или 250-300 г тушенки, один кубик «Gallina Blanca».

Макаронь всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20-25 мин. затем от-

## Первые блюда



## Дедушкин борщ

На ночь замочить 0,5 ст. фасоли. Отварить любое мясо, обязательно снимая с бульона накипь. Опустить в бульон фасоль и варить на малом огне.

Приготовить зажарку: большую луковицу нарезать кружочками, обжарить в кипящем жире. 2 моркови натереть на крупной терке и соединить с луком, добавив 1 ст.л. муки. Зажарку все время помешивать, не допуская пригорания. Затем влить 1 ст. томатного сока (или 1 ст.л. томатной пасты развести в 1 ст. воды или бульона), прокипятить 1 мин.

В кипящий бульон опустить 1 очищенную целую луковицу, 1 измельченную морковь и нарезанный небольшими кубиками картофель. Когда картофель будет готов, добавить зажарку и проварить еще 1 мин. Посолить, выключить огонь. Оставить борщ на плите, накрыв крышкой, на 5-10 мин.



Ирина КРАСНИКОВА,  
с. Гнилое Курской обл.

## Быстрый супчик

100 г мясного фар-

бавить пол-яйца, сформировать мелкие фрикадельки, обвалять их в муке и заложить в 0,5 л кипятка. Туда же добавить бульонный кубик. Дать прокипеть



рыбы положить нарезанный полукольцами лук, густо смазать майонезом. Запечь в горячей духовке в течение 20-30 мин.

### Булочки из картофеля

По 7 шт. сырого и отварного картофеля, 50 г сала, 1 луковица, 0,5 ст. сметаны, соль — по вкусу.

Сырой картофель очистить, вымыть и натереть на мелкой



Яйцо, сахар, муку, соль и 1 ст. молока хорошо вымесить, чтобы не осталось комочков. Затем влить остальное молоко, перемешать. Сковороду хорошо нагреть, смазать салом, налить тонкий слой теста. Готовые блинцы сложить вчетверо, обжарить в масле с обеих сторон. Подавать с маслом, сметаной, луковой поджаркой или медом.

Василий ПОПКОВ,  
г. Жлобин Гомельской обл.

### Картофельная запеканка



Количество продуктов произвольное. Картофель очистить, вымыть, нарезать кружочками. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами. В глубокую сковороду положить картофель, посолить и залить молоком так, чтобы картофель был покрыт полностью. Поставить в горячую духовку. Как только молоко начнет кипеть, картофель перевернуть, выложить на него морковь и лук, посолить, сбрызнуть растительным маслом и запечь до готовности.

Нина ПАГРОДСКАЯ,  
д. Тиховоля Гродненской обл.

Хотя мне всего 13 лет, и обычно на кухне хозяйничает мама, я могу предложить для холостяков свой фирменный рецепт. Иногда приходится оставаться дома одной, тогда меня выручает

### «Быстрая» картошечка

Картофель очистить, вымыть, разрезать на 3-4 части, посолить. Муку смешать с панировочными сухарями (в равных частях), обвалять в смеси ломтики картофеля. Противень смазать растительным маслом, выложить картофель и запечь в духовке на сильном огне до румяной корочки. Выложить готовый картофель на блюдо, посыпать красным молотым перцем.

Елена БРАТИКОВА,  
г. Гомель.

### Жареные пельмени

Нагреть сковороду, растопить 1 ст.л. сливочного масла. Уложить купленные в магазине пельмени по 1 шт. в один слой на сковороду. Не солить! Обжарить с одной стороны до золотистой корочки. Затем каждый

пельмень перевернуть на другую сторону, также обжарить. Влить 0,5 ст. воды. Накрывать крышкой, дать закипеть воде, выдержать на медленном огне 0,5 мин. Отключить газ. Подавать к столу со сметаной, кетчупом или майонезом, в который можно добавить мелко порубленный чеснок.

Тамара КРОТ,  
г. Минск.

### Оладьи «Чуго»

4-5 шт. некрупного картофеля очистить, натереть на крупной терке, вбить в массу 1 яйцо, всыпать по щепотке соли и соды, 1 ч.л. муки. На сковороде разогреть растительное масло. Столовой ложкой выкладывать картофельную массу и обжаривать с двух сторон. Подавать со сметаной.

Алла ЛОЙКО,  
д. Зиневичи Брестской обл.

### Каша «Ассорти»

1/3 ст. пшена, 1/3 ст. риса, 0,5 л молока, 1/3 ч.л. соли, 2 сосиски.

Отдельно друг от друга 2-3 раза промыть в миске с теплой водой пшено и рис. Поставить варить в кастрюльке с молоком. Периодически помешивать ложкой, чтобы не пригорело. В другой кастрюльке отварить сосиски. Готовую кашу заправить сливочным маслом.

Галина АРХИПОВА,  
г. Могилев.

и много. А во время сессий на зочной-выручалочкой становится для нас этот рецепт.

### Макаронны по-студенчески

500 г макарон, 250 г рыбных консервов или 250-300 г тушенки, один кубик «Gallina Blanca».

Макаронны всыпать в кипящую подсоленную воду и варить 20-25 мин., затем откинуть на дуршлаг, обдать холодной кипяченой водой, чтобы не были липкими. В сковороду выложить мясные консервы, хорошо перемешать, раскрошить бульонный кубик. Если



еще раз перемешать.

Ирина ФОМЕНКО,  
д. Полыковичи Могилевской обл.

(или 1 ст.л. томатной пасты развести в 1 ст. воды или бульона), прокипятить 1 мин.

В кипящий бульон опустить 1 очищенную целую луковицу, 1 измельченную морковь и нарезанный небольшими кубиками картофель. Когда картофель будет готов, добавить зажарку и проварить 1 мин. Затем заложить шинкованную капусту и проварить еще 1 мин. Посолить, выключить огонь. Оставить борщ на плите, накрыв крышкой, на 5-10 мин.

Ирина КРАСНИКОВА,  
с. Гниное Курской обл.

### Быстрый супчик

100 г мясного фарша, 0,5 яйца, 1 бульонный кубик, 2 ст.л. зеленого горошка, 1 ст.л. сметаны, 1 долька чеснока, зелень, 1 ст.л. муки.

В готовый фарш до-



бавить пол-яйца, сформировать мелкие фрикадельки, обвалять их в муке и заложить в 0,5 л кипятка. Туда же добавить бульонный кубик. Дать покипеть 5 мин. В тарелку положить зеленый горошек, залить супчиком, заправить сметаной и мелко рубленным чесноком, добавить зелень.

Лариса ФИЛИППОВА,  
с. Троицкое Воронежской обл.

### Щи из квашеной капусты с грибами

1,5 л воды, 400 г говяжьих ребрышек, 50 г сушеных белых грибов, 500 г квашеной капусты, 4 шт. картофеля, 2 головки репчатого лука, 1 морковь, 2 ст. л. томата-пюре, 1 ст. л. свиного жира, 2 ч. л. муки, 8 горошин черного перца, 2 шт. лаврового листа, 1 ст. л. измельченного укропа и петрушки, соль — по вкусу, 4 ст. л. сметаны.

Заранее замоченные сухие грибы слегка отварить в подсоленной воде, промыть, порубить ножом на мелкие кусочки.

Тщательно промытые кости сложить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой, накрыть крышкой и варить на медленном огне 4-5 часов. Затем вынуть кости из бульона, отделить мясо и опустить его в бульон. Во время варки костей часть бульона испарилась, поэтому необходимо долить до первоначального объема грибным бульоном.

Квашеную капусту мелко нарезать, откинуть на дуршлаг, промыть, отжать и опустить в кастрюлю с бульоном. Добавить измельченные грибы, нарезанный дольками картофель. Кастрюлю накрыть крышкой и варить до готовности капусты.

Очищенную, промытую морковь натереть на мелкой терке, лук нарезать тонкими колечками, выложить на разогретую сковороду со сви-



ным жиром и поджарить до золотистого цвета. Заправить щи пассерованным луком с морковью и жиром, положить перец, лавровый лист, измельченные укроп и петрушку, томат-пюре, пассерованную муку, хорошо перемешать, посолить по вкусу. После этого варить на слабом огне еще 5-10 мин.

Подавать со сметаной.

Степан ПРИБЫШ,  
г. Кобрин.

### Щи с рисом и плавленым сыром

0,5 кг капусты, 10 ст.л. риса, 4 моркови, 3 ст.л. маргарина, 2 луковицы, 1,5-2 л воды, 3 ст.л. томата-пюре,

200 г плавленого сыра.

Морковь, капусту и лук нашинковать соломкой. В горячую подсоленную воду (можно в мясной бульон) положить овощи, томат-пюре, плавленый сыр, нарезанный кусочками, и рис. Довести суп до кипения и варить 5 мин., настоять, не нагревая, 10-15 мин.

Людмила КОВАЛЕНКО,  
г. Ярцево Смоленской обл.



Когда почта принесла нам письмо от Ларисы Филипповой с вопросом о приготовлении рыбных консервов в домашних условиях, мы, признаться, были удивлены такой информацией. Точнее, мы неоднократно рассказывали о приготовлении консервов в домашних условиях, но все эти рецепты были предназначены для быстрого употребления, а не для длительного хранения. Тем приятнее было получить огромное количество писем-откликов о том, как быть, если рыбаку сказочно повезло, и он принес в дом очень много рыбы. Всем нашим читателям, которым мы с удовольствием оказываемся в такой ситуации, предлагаем воспользоваться советами-рекомендациями счастливчиков, выдержавших данное испытание с честью и вышедших из ситуации, похожей на тупиковую, с высоко поднятой баночкой рыбных консервов.

Для изготовления консервов рыбу можно брать и свежую, и мороженую.

**Рыба, приготовленная по этому нетрудоемкому рецепту, хранится несколько месяцев.**

Рыбу хорошо промыть, внутренности удалить. Закипятить **рассол** из 1 л воды и 40 г соли, в кипящий опустить на 1 мин. рыбу. Затем положить ее на 2 мин. в **раствор 9%-ного уксуса**. Приготовить концентрированный раствор соли: в горячей воде растворить такое количество соли, пока часть ее уже не будет растворяться. Выдержать в остывшем соленом растворе рыбу полчаса, затем повесить в проветриваемом помещении. На рыбе при подсыхании появится тонкий слой соли.

Для приготовления **консервов** понадобится большее количество времени. Обязательно нужно соблюдать следующие условия: рыбу вначале необходимо обжарить в растительном масле или несколько часов протушить в духовке при средней температуре. Разложив рыбу в стерилизованные банки, залить ее кипящим растительным маслом или томатным соусом, закатать и простерилизовать. После стерилизации крышки на банках должны быть вздутыми. Когда банки остынут, крышки примут нормальное положение. Если во время стерилизации крышки не вздулись, значит где-то ос-

## Рыбак рыбака видит издалека

но стерилизовать закатанные банки — 8 часов. А скумбрию — 9-10 часов.

### Сардины

Рыбу очистить, отрезать голову, хвост, плавники, хорошо вымыть и дать стечь воде. Посолить по вкусу и оставить на 40 мин. Выложить в металлическое сито, в нем опустить в кипящее растительное масло и обжаривать 2 мин. Остудить, разложить в банки со специями (1 лавровый лист, 3-5 горошин черного перца). Залить тем маслом, в котором жарились сардины. Закрывать крышкой, не закатывая, и пастеризовать 45 мин., затем закатать и стерилизовать 1 час. Стерилизацию повторить 3 раза через сутки каждый раз. Причем, банки из кастрюли не вынимать и крышку не открывать.

Игорь ЗАЙЦЕВ,  
г. Александровск.

● Выбрать мелкие **сардины**, удалить чешую, промыть в холодной воде. Острым ножом разрезать брюшко, удалить внутренности, отрезать голову и плавники, прополоскать в холодной воде и отцедить воду. Сложить рыбу в металлическое сито и в нем же опустить в кипящее на огне **растительное масло**.

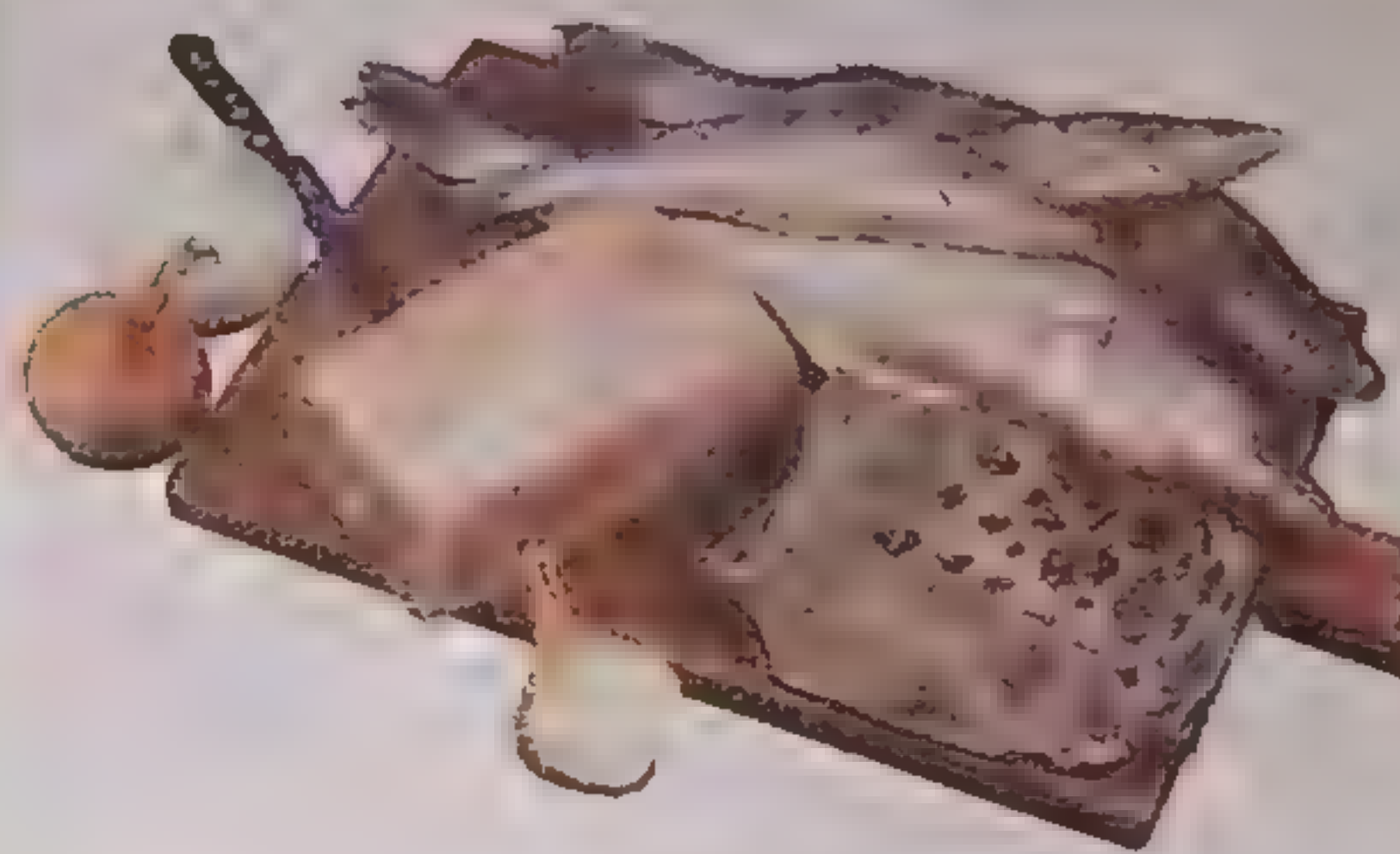
сочки рыбы в стеклянную банку, между ними положить кружочки лимона, зелень петрушки, горошины черного перца, небольшие кусочки лаврового листа. Сверху рыбу придавить маленькой тарелкой или блюдцем, залить не менее чем на два пальца **маслом**, в котором жарилась рыба. Банку держать открытой, пока не прекратится брожение, а затем плотно закрыть крышкой. Хранить в сухом и холодном месте. Часто проверять и следить, чтобы рыба всегда была покрыта растительным маслом.

Вынимая кусочки рыбы из банки, прижимать оставшиеся кусочки и следить, чтобы масло сверху покрывало рыбу не менее чем на 3 см.

Елена КУЗЬМИНА,  
г. Могилев.

### Консервы из карпа

Свежего карпа очистить от внутренностей, чешуи, плавников и удалить голову. Промыть проточной водой, нарезать небольшими кусочками, как для жаренья, **посолить**, добавить специи (**молотые семена укропа, кориандр, черный перец**): На дно литровой банки положить 1 дольку чеснока, влить 1



рошить, очистить, отрезать головы, плавники и хвосты. Нарезать ломтиками, сложить в эмалированную емкость и, хорошо **посолить**, выдержать 1 час. Затем вынуть рыбу из образовавшегося рассола, перемешать с натертой на крупной терке **морковью** и нарезанным кольцами **луком**, добавить **перец горошком**.

На дно пол-литровых банок влить по 3 ст.л. **растительного масла** и заполнить рыбой. Банки не должны быть заполнены слишком плотно, иначе при кипении жидкость будет выливаться. Банки прикрыть старыми (без резинок) жестяными крышками, поставить в холодную духовку, нагреть до 200 град. и тушить 4-5 часов. Затем консервы закатать, перевернуть, укутать. Хранить в погребе.

Наталья КАЛОША,  
д. Нижний Теребежов Брестской обл.

● Рыбу выпотрошить и тщательно вымыть. Разрезать на порционные куски, **посолить по вкусу** и выдерживать в кастрюле 2-3 часа. Затем сложить рыбу в пол-литровые банки (до плечиков), добавить 2-3 горошины черного перца, 1-2 лавровых листа. Накрывать металлическими крышками и поставить в холодную духовку. Нагреть до 150 град. Когда рыба закипит, температуру снизить до 100-50 град. и выдержать в духовке 1,5-2 часа. После этого, доставая по одной банке, долить доверху **кипятком**, закатать, перевернуть и поставить обратно в духовку до полного остывания.

Ольга ТЯГУНОВА

## Домашние «шпроты»

1 кг свежемороженой мойвы, 1 ст. крепкой заварки черного чая, подсолнечное масло рафинированное, соль, перец — по вкусу.

Рыбу промыть, уложить в высокую сковороду «гармошкой», посолить, поперчить и залить заваркой (вместе с листьями чая). Кипятить 1 час. Затем заварку слить, аккуратно удалить листья чая, мойву уложить в широкую кастрюлю (банку, утятницу или др.) и залить маслом. Через сутки хранения в нижнем отделе холодильника «шпроты» готовы.

Олег АНОСОВ,  
г. Воронеж.



## Заливные рулетики из сардин

600 г мороженых сардин, 2 ст.л. мелко нарезанного укропа, 1 ч.л. соли, 1/4 ч.л. черного молотого перца, 0,5 л готового рыбного желе.



Обжарить нужно следующие условия: рыбу вначале необходимо обжарить в растительном масле или несколько часов протушить в духовке при средней температуре. Разложив рыбу в стерилизованные банки, залить ее кипящим растительным маслом или томатным соусом, закатать и простерилизовать. После стерилизации крышки на банках должны быть вздутыми. Когда банки остынут, крышки примут нормальное положение. Если во время стерилизации крышки не вздулись, значит где-то осталось отверстие, через которое вышел пар. Такие консервы хранить нельзя, нужно съесть их сразу. Хранить консервы нужно в сухом, прохладном помещении. При вскрытии банок не должно быть постороннего запаха и горького вкуса.

## В томате

Рыбу выпотрошить, промыть и, посолив (на 1 кг рыбы — 1 ст.л. соли), выдержать полчаса. Затем обвалить рыбу в муке и хорошо обжарить в растительном масле. Сложить в стерилизованные банки.

2 кг помидоров проварить и протереть сквозь сито. Добавить 150 г растительного масла, 300 г измельченного и обжаренного репчатого лука, 4 шт. гвоздики, 4 горошины перца, 4 лавровых листа, 1 ст.л. соли, 5 ст.л. сахара и 3 ст.л. 9%-ного уксуса. Довести соус до кипения, залить рыбу. Прикрыть банки крышками, стерилизовать 1 час. Затем банки закатать и стерилизовать еще 6 часов.

## Хек

Как и в предыдущем рецепте, посолить подготовленную рыбу и оставить на 40 мин. В простерилизованную банку положить 1 лавровый лист, 3 горошины перца, 3 гвоздики. Потом уложить рядами рыбу, пересыпая каждый ряд кольцами лука. Выдавить в банку сок половины лимона. Можно сбрызнуть уксусом. Прикрыть крышкой и простерилизовать 70 мин., слить половину жидкости, добавить прокаленное растительное масло и снова прогреть 30 мин. Закатать и стерилизовать 7 часов.

Таким же образом можно законсервировать ставриду,

которую жарить в растительном масле, не закатывая, и пастеризовать 45 мин., затем закатать и стерилизовать 1 час. Стерилизацию повторить 3 раза через сутки каждый раз. Причем, банки из кастрюли не вынимать и крышку не открывать.

Игорь ЗАЙЦЕВ,  
г. Александровск.

● Выбрать мелкие сардины, удалить чешую, промыть в холодной воде. Острым ножом разрезать брюшко, удалить внутренности, отрезать голову и плавники, прополоскать в холодной воде и отцедить воду. Сложить рыбу в металлическое сито и в нем же опустить в кипящее на огне растительное масло. Жарить 1-2 мин. Дать остыть. В простерилизованные банки положить 1-2 ломтика лимона, по 2 горошины черного перца, соль; затем выложить рыбу, сверху залить растительным маслом, в котором сардины жарились, банки герметически укупорить и стерилизовать их в кипятке в течение 50-60 мин.

## Маринованная рыба

По этому способу маринуют скумбрию, пеламиду, кефаль, лососину, семгу.



Рыбу очистить от чешуи, слизи, внутренностей, отрезать голову. Нарезать кусочками, сложить в посуду, залить раствором: на 1 л воды — 1 л 9%-ного уксуса, 150 г соли. После того, как рыба полежит в растворе 1-2 дня, сложить ее в банку, залить уксусно-соленым раствором, в котором она вымокала. Банку герметически закупорить и поставить в холодное место.

## Хранение рыбы в домашних условиях

Рыбу обжарить в растительном масле до побеления. Сложить ку-

сок и жарить в растительном масле, не закатывая, и пастеризовать 45 мин., затем закатать и стерилизовать 1 час. Стерилизацию повторить 3 раза через сутки каждый раз. Причем, банки из кастрюли не вынимать и крышку не открывать.

Елена КУЗЬМИНА,  
г. Могилев.

## Консервы из карпа

Свежего карпа очистить от внутренностей, чешуи, плавников и удалить голову. Промыть проточной водой, нарезать небольшими кусочками, как для жаренья, посолить, добавить специи (молотые семена укропа, кориандр, черный перец). На дно литровой банки положить 1 дольку чеснока, влить 1 ст.л. растительного масла. Плотно до плечиков банки уложить кусочки рыбы, наверх положить лук, порезанный колечками, накрыть крышками и стерилизовать на медленном огне 10 часов до тех пор, пока косточки не станут мягкими. Затем банки закатать, хранить консервы в холодном месте.

Александра МАЛЬКО,  
д. Мозоли Минской обл.

## Рыбные консервы в масле

Пригодна любая речная рыба. Очистить, выпотрошить, отрезать головы и хвосты. У рыбы с жесткими плавниками (окунь, ерш) обрезать и плавники, а мягкие плавники можно не обрезать. Крупную рыбу нарезать ломтиками, а мелкую оставить тушками. Посолить по вкусу. Консервы готовить в скороварке, закладывая по 1-1,5 кг рыбы. На решетчатую подставку скороварки насыпать мелко порезанный лук, 3-4 горошины черного перца, лавровый лист. На них уложить тушки и ломтики рыбы, а сверху еще посыпать луком. Влить 100 г подсолнечного масла и 800 г воды. Закрыть скороварку и поставить на сильный огонь. Как только из рабочего клапана начнет выходить пар, уменьшить до минимума пламя и засечь время. Через 1,5 часа консервы готовы. Все кости становятся мягкими, как в консервах заводского изготовления.

Заранее простерилизовать банки и металлические крышки. Горячие ломтики рыбы, лук, пряности переложить в банки, залить заливайкой из скороварки, накрыть металлическими крышками и поставить в кастрюлю с кипящей водой на 5-8 мин., после чего крышки закатать.

Светлана ШУМАК,  
п/о Ляховичи Брестской обл.

● 1 кг рыбы, по 700 г моркови и репчатого лука, соль, перец горошком.

Речную рыбу вымыть, выпот-

д. Дзержинский Брестской обл.

● Рыбу выпотрошить и тщательно вымыть. Разрезать на порционные куски, посолить по вкусу и выдержать в кастрюле 2-3 часа. Затем сложить рыбу в пол-литровые банки (до плечиков), добавить 2-3 горошины черного перца, 1-2 лавровых листа. Накрыть металлическими крышками и поставить в холодную духовку. Нагреть до 150 град. Когда рыба закипит, температуру снизить до 100-50 град. и выдержать в духовке 1,5-2 часа. После этого, доставая по одной банке, долить доверху кипятком, закатать, перевернуть и поставить обратно в духовку до полного остывания.

Ольга ТЯГУНОВА,  
п. Роцино Челябинской обл.

## «Шпроты»

1,2 кг кильки или сайки, 200 г подсолнечного масла, 1 ст.л. (без верха) соли, 1 ст. крепкой чайной заварки, перец горошком.

Рыбу вымыть, выпотрошить (у сайки удалить головы). Сложить в алюминиевую кастрюлю, посыпать солью, залить заварку и растительное масло, всыпать перец. Тушить на медленном огне 2,5-3 часа. Затем снять крышку и тушить еще 25-30 мин., чтобы испарилась лишняя жидкость. Разложить рыбу в стерилизованные пол-литровые банки, стерилизовать 10-15 мин. Закатать.

Ольга МАЛИЦКАЯ,  
г. Тула.

● 1 кг мойвы вымыть, выпотрошить. Всыпать 1 ст.л. соли, перемешать и выдержать 5-6 часов. Затем промыть рыбу от оставшейся на поверхности соли, смазать растительным маслом, выложить на решетку и поставить в коптильню для горячего копчения. Когда рыба закоптится до золотистого цвета, остудить, сложить слоями в стерилизованные 700-граммовые банки. Предварительно на дно банок положить по 2 лавровых листа, 2 шт. гвоздики, 5-6 горошин перца. Очень осторожно залить рыбу в банках кипящим растительным маслом, прикрыть стерилизованными металлическими крышками и стерилизовать 1,5 часа. После этого влить в банку 1 ст.л. 9%-ного уксуса и закатать. Перевернуть, укутать до полного остывания.

Таким же образом можно приготовить рыбу в масле или томате. Но коптить не нужно, а, просолив, обжарить либо в растительном масле, либо в сливочном, добавив томатную пасту. Затем сложить в пол-литровые банки со специями, залить кипящим маслом, простерилизовать 1,5 часа, влить 3/4 ст.л. 9%-ного уксуса и закатать.

Наталья МАРЧЕНКО,  
ст. Исправная, Карачаево-Черкессия.

## Заливные рулетики из сардин

600 г мороженых сардин, 2 ст.л. мелко нарезанного укропа, 1 ч.л. соли, 1/4 ч.л. черного молотого перца, 0,5 л готового рыбного желе.



Из подготовленных сардин удалить хребтовую кость так, чтобы не повредить кожу на спинке и обе половинки филе остались вместе. Внутреннюю полость рыбы посыпать солью, перцем и укропом. Свернуть рыбу рулетиком, начиная с хвоста, закрепить край острой деревянной шпилькой, выложить рулетики одним слоем в неглубокую посуду и залить горячим бульоном. Добавить 3%-ный уксус, припустить в течение 5-8 мин. Вынуть рулетики шумовкой и после охлаждения удалить из них шпильки. Разложить рулетики на блюдо, залить прохладным, но не застывшим желе и вынести на холод.

Наталья ЗАВЕДЕЕВА,  
г. Волковыск Гродненской обл.

## Хозяйке на заметку

● Если перед тем, как жарить рыбу, вы посолите ее и дадите 10-15 мин. полежать, рыба не будет крошиться.

● Прежде, чем варить рыбу с сильным запахом, подержите ее час в растворе уксуса (2 ст.л. на 1 л воды). Можете вместо этого влить в кастрюлю с рыбой свежее молоко — запах исчезнет, рыба станет вкуснее и мягче.

Виктор СОЛОНЕЦ,  
г. Любань Минской обл.



## БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА



### Творог домашнего приготовления

На 3-4 л молока — 1 ст. кефира или простокваши.

Молоко прокипятите и остудите до 35-40 град. Затем влейте в него кефир или простоквашу и перемешайте. Полученную смесь поместите в таз или большую кастрюлю (как для водяной бани) и поставьте на маленький огонь. Осторожно перемешивайте кислое молоко ложкой, пока творожный сгусток весь не всплывет наверх. Затем переложите творожную смесь в сито или дуршлаг, ошпаренный кипятком, на марлю, сложенную вдвое. Дайте сыворотке стечь и лишь после этого на 5-6 часов положите получившийся творог под пресс.

### Пасты для бутербродов

#### Творожно-сырная

200 г творога, 50 г сыра, 80

лень укропа или петрушки, соль и (по желанию) толченый чеснок. Полученной смесью нафаршируйте помидоры, уложите их на блюдо и посыпьте зеленью.

### Соус для салата

На 200 г творога — 500 г молока, 50 г зеленого лука (лучше порея), 50 г зелени петрушки, 50 г чеснока, 50 г лимонного сока, горчица, перец и соль — по вкусу.

Разотрите творог с молоком до получения однородной массы, добавьте зелень, чеснок, соль, специи и лимонный сок. Тщательно перемешайте все ингредиенты. Таким соусом можно заправить салат, а можно подать к мясным или рыбным блюдам.

### Десерты

#### Сладкая творожная запеканка

На 800 г творога — 6 яичных желтков, 1-2 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 2 ч.л. корицы, 4 ч.л. цедры, 1 ст. изюма, 0,5-0,75

### Кефир

На 1 л молока — 100-150 мл обычного магазинного кефира.

Довести молоко до кипения, снять с огня, охладить до чуть теплого, добавить кефир, хорошо перемешать, накрыть крышкой и оставить в теплом помещении (21-22 град.) на 8-12 часов. После этого будете иметь отличный продукт: густой и вкусный. Но лучше все же, если кефир после заквашивания поставить в холодильник для созревания на 5-8 часов, по желанию добавив в него распаренный изюм или свежую зелень. Такой кефир вкусен и наполовину дешевле магазинного.

Не забудьте отлить от приготовленного кефира 100-150 мл на закваску для следующей порции.

### Простокваша

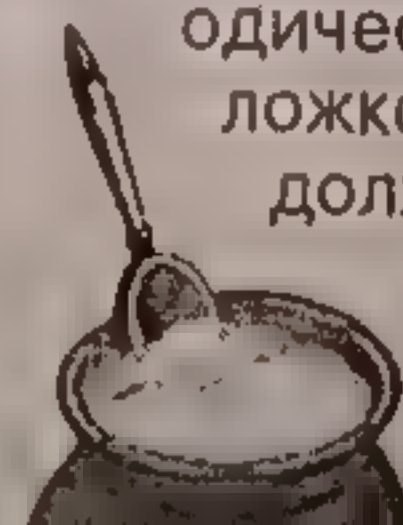
1 л молока, 3 ст.л. магазинной сметаны.

Довести молоко до кипения, остудить до 30 град., добавить в него сметану, перемешать, накрыть крышкой, поставить в теплое место (можно к батарее, но температура не должна превышать 40 град.), сквашивать 3-4 часа. Получается густая простокваша.

### Ряженка

3-4 л молока, 200 г сметаны.

Молоко вылить в большой глиняный горшок, поставить в духовку на 4-5 часов, периодически опуская пенку ложкой на дно. Пенка должна подрумяниться, но не пригореть. Когда молоко приобретет розоватый оттенок,



духовки, дать остыть до температуры парного молока и добавить сметану. Закрывать крышкой, оставить в тепле на 2-3 часа. Охладить.

### Кисель

На 1 л молока — 1 ст.л. с верхом крахмала, 1 ст. сметаны.

Вскипятить молоко, в кипящее влить разведенный холодным мо-

## Кисломолочные продукты приготовим сами



локом крахмал. Дать прокипеть, остудить до температуры парного, заквасить сметаной, размешать, разлить по стаканам, поставить сквашиваться, накрыв марлей, а потом — полотенцем. По виду кисель будет похож на ряженку, только гораздо круче.

Из такого киселя можно приготовить творог: нагреть, а как появится сыворотка — откинуть. Творог получится очень крепкий, его можно резать, очень хорош для бутербродов.

В средней Азии довелось мне попробовать прекрасный

### каймак

Закипевшее молоко 20 мин. перемешивать половником, поднимая вверх и взбивая пену, затем огонь выключить, дать молоку еще попариться полчаса в теплом месте, ни в коем случае не взбалтывая. Теперь вынести на холод на 12 часов, чтобы пенка застыла. После этого ложкой осторожно отделить верхний слой и снять. Вот эта пушистая, ноздреватая, желтая

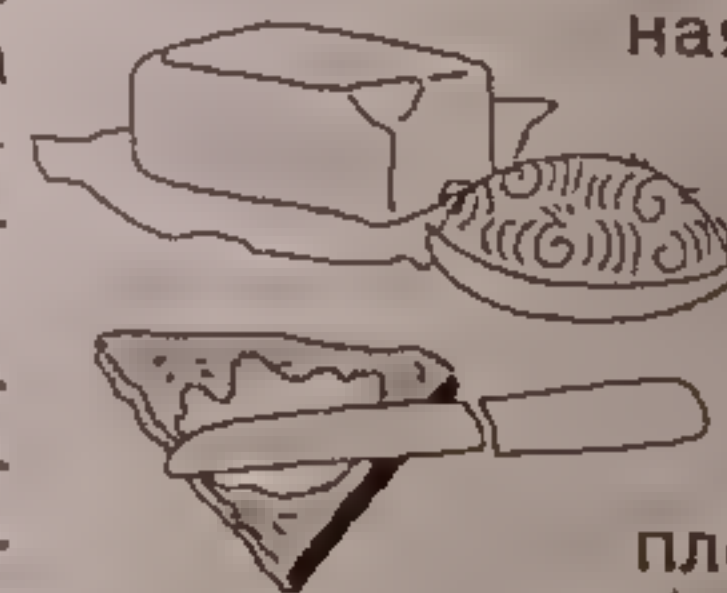
Для тех, кто держит коз, предлагаю рецепт вкусной

### сметаны

После сепарирования козьего молока получается очень густая, но безвкусная сметана, исправить дело поможет сыворотка, оставшаяся от приготовления творога. В банку на 4/5 частей сметаны добавить 1/5 часть сыворотки, хорошо перемешать и оставить на день в комнате, а на ночь убрать в холодильник. Утром сметана готова.

### Сливочное масло из козьего молока

Молоко вскипятить, остудить и поставить на 2 дня в холодильник. Образуется жирная пенка, которую



собрать в 2-литровую банку. Добавить холодной воды, банку плотно закрыть и

трясти ее 20-30 мин. За это время образуются масляные зерна, а потом — белые комочки масла. Его собрать ложкой и промыть холодной водой.

Из 800 г пенки получится 250-300 г масла.

### Сыр

Молоко остудить, снять сливки. В молоко довести до кипения, но не кипятить! Добавить в него кислую сыворотку (не свежую) или немного лимонной кислоты. Помешивая, дожидаться, пока молоко свернется, а сыворотка отделится. Откинуть на дуршлаг, выстланный марлей, и подвесить, чтобы стекла жидкость. За полдня масса спрессу-



шпаренный кипятком, на марлю, сложенную вдвое. Дайте сыворотке стечь и лишь после этого на 5-6 часов положите получившийся творог под пресс.

## Пасты для бутербродов

### Творожно-сырная

200 г творога, 50 г сыра, 80 г сметаны, соль и чеснок — по вкусу.

Творог протрите через сито или пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Затем смешайте с натертым на терке сыром, солью и сметаной до получения однородной массы. Для остроты добавьте в смесь 1 толченую дольку чеснока.

### Деликатесная

На 250 г творога — 40 г сливочного масла, 40 г ядер грецких орехов, чеснок, соль и перец — по вкусу.

Протрите творог и добавьте в него измельченные грецкие орехи, чеснок, соль, растопленное сливочное масло и все тщательно перемешайте.

## Салаты и закуски

### Творог с зеленью

На 200 г творога — 40 г петрушки или листьев салата, или 20 г укропа, 20 г сахара, 60 г сметаны.

Творог протрите. Промойте, обсушите и мелко нарежьте зелень. Затем добавьте в творог соль, сахар, зелень и все тщательно перемешайте. Перед подачей полейте сметаной.

### Фаршированные помидоры

На 400 г помидоров — 200 г творога, 30 г молока, 15 г зелени петрушки или укропа, соль и чеснок — по вкусу.

Протрите творог. Помидоры вымойте, сделайте углубление для фарша в нижней части, выньте всю мякоть. Творог соедините с помидорной массой, добавьте молоко, мелко нарезанную зе-

лени. Таким соусом можно заправить салат, а можно подать к мясным или рыбным блюдам.

## Десерты

### Сладкая творожная запеканка

На 800 г творога — 6 яичных желтков, 1-2 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 2 ч.л. корицы, 4 ч.л. цедры, 1 ст. изюма, 0,5-0,75 ст. муки, 0,25 ч.л. соды или пекарского порошка.

Тщательно перемешайте все ингредиенты и замесите густое тесто. Форму для пирога или противень смажьте маслом и выложите тесто. Верх запеканки смажьте взбитым белком. Выпекайте в духовке при средней температуре до готовности.

### Сырники

На 500 г творога — 60 г муки, 1 яйцо, 50-60 г сахара, 20 г маргарина, соль — по вкусу.

В протертый творог добавьте 40 г муки, яйцо, сахар и соль, по желанию — ванилин. Массу хорошо перемешайте и сделайте сырники. Запанируйте их с двух сторон оставшейся мукой и обжарьте, затем поставьте в духовку на 5-7 мин. Подавайте со сметаной.

Сырники — это замечательный источник белков и жиров в вашем рационе, но они бедны витаминами. Поэтому советуем готовить сырники с овощами. Для этого, например, морковь мелко порезать или натереть на терке, слегка отварить, затем добавить в творожную массу из расчета на 300 г творога около 100 г моркови.

### Торт творожный

На 500 г творога — 10 яиц, 5 желтков вареных яиц, 100 г сливочного масла, 1 кг клубники или других сладких мягких ягод или фруктов.

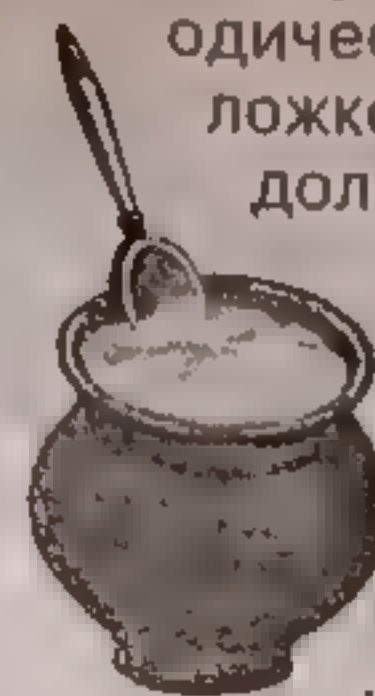
Протрите творог вместе с желтками сваренных вкрутую яиц, добавьте сырые желтки, соль, сахар и все хорошо перемешайте. Затем введите взбитые белки и снова перемешайте.

Полученную творожную массу выложите ровным слоем 3 см в форму для выпечки или на противень. Сверху уложите ягоды и запекайте в горячей духовке. Если для такого торта вы хотите использовать смородину, то, кроме сахара, в тесто можно положить ягоды.

## Ряженка

3-4 л молока, 200 г сметаны.

Молоко вылить в большой глиняный горшок, поставить в духовку на 4-5 часов, периодически опуская пенку ложкой на дно. Пенка должна подрумяниться, но не пригореть. Когда молоко приобретет розовый оттенок и в нем будет плавать много пенок, вынуть его из



## Каймак

Закипевшее молоко 20 мин. перемешивать половником, поднимая вверх и взбивая пену, затем огонь выключить, дать молоку еще попариться полчаса в теплом месте, ни в коем случае не взбалтывая. Теперь вынести на холод на 12 часов, чтобы пенка застыла. После этого ложкой осторожно отделить верхний слой и снять. Вот эта пушистая, ноздреватая, желтая верхушка и есть каймак. Очень вкусно, если смазать им блины, вареники, оладьи. Молоко для каймака берут домашнее, жирное.

## Сыр

Молоко отстоять, снять сливки, а молоко довести до кипения, но не кипятить! Добавить в него кислую сыворотку (не свежую) или немного лимонной кислоты. Помешивая, дождаться, пока молоко свернется, а сыворотка отделится. Откинуть на дуршлаг, выстланный марлей, и подвесить, чтобы стекла жидкость. За полдня масса спрессуется так, что будет резаться ножом. Этот сыр можно просто есть, а можно жарить (он не плавится) на любом жире.

Елена КЛЮЖКОВА,  
г.Энгельс.

## Колбаса кровяная

Толстые кишки хорошо промыть, вывернуть наизнанку и замочить в соленом растворе, добавив немного уксуса. Это поможет удалить неприятный запах.

3-литровую алюминиевую кастрюлю наполовину заполнить промытым пшеном (многолетняя практика показала, что с пшеном кровянка получается самая вкусная) и почти доверху залить водой. Как только вода начнет кипеть, огонь уменьшить и варить кашу до полуготовности.

В таз вылить 2 л крови, если есть сгустки, то размять их руками. Всыпать 4-5 измельченных репчатых луковиц, поперчить, добавить 400-500 г мелко нарезанного (но я отщипываю кусочками) нутряного сала (не шпик!) и остывшую кашу. Массу хорошо перемешать, посолить по вкусу, заполнить кишки, но не плотно, иначе во время варки они разорвутся. Концы колбасы туго перевязать крепкой ниткой.

В кипящую воду положить лавровый лист и опустить колбасу. Огонь убавить, варить 20 мин. Готовность проверить, проткнув колбасу иглой. Если выделяющаяся жидкость светлая, значит, колбасу можно вынимать. В глубокой сковороде разогреть жир и обжарить в нем колбасу со всех сторон до румяной корочки.

Сырую колбасу можно хранить в морозильной камере до 3-х месяцев. А можно, положив в эмалированную посуду, залить ее растопленным жиром и хранить в погребе. Перед тем, как подавать к столу, нарезать колбасу ломтиками, обжарить в жире.

Анна ДЮЖИЙ,  
г.Болхов Орловской обл.

## Говяжий рулет

4 куса говядины по 200 г каждый, горчица, соль, перец, 1 маринованный огурец, 2 луковицы, 2 ст.л. свиного жира, зелень, 100 г красного вина или мясного бульона, 2 ст.л. сметаны, коньяк.

Куски говядины слегка отбить, обмазать горчицей и посыпать солью, перцем. Маринованный огурец разрезать вдоль на 4 части. Очистить луковицы, разрезать пополам и порезать их ломтиками. Положить все на куски мяса, закатать, начиная с узкой стороны,

закрепить шпилькой или нитками. Свиной жир разогреть, хорошо обжарить в нем рулеты со всех сторон, подлить немного горячей воды и тушить 30 мин. Зелень вымыть, мелко порезать, всыпать к рулетам, тушить еще час, время от времени переворачивая. По мере испарения жидкости добавлять красное вино или мясной бульон из кубика. Вынуть из рулетов шпильки или снять нитки. Соус, в котором тушилось мясо, протереть вместе с зеленью через сито. Добавить сметану, немного поварить, добавить соль, перец, коньяк — по вкусу.

Галина ЗАЧЕСОВА,  
п.В.Сяглово Калужской обл.

## Полезные советы

✓ Жесткое мясо при варке и тушении становится мягким, если добавить в кастрюлю немного уксуса.

✓ Толщина котлетной массы для рулета с фаршем не должна превышать 1,5-2 см.

✓ Мясо, отваренное мелкими кусочками, будет менее сочным и вкусным, чем отваренное крупным куском.

✓ Не солите мясо задолго до того, как будете его варить, — это вызывает преждевременное выделение мясного сока, ухудшается вкус и снижается питательность мяса.

✓ Мясо теряет меньше питательных веществ, если размораживать его естественным путем, а не в горячей воде.

✓ Печень становится очень вкусной, если перед тем, как жарить, подержать ее 2-3 часа в молоке.

Людмила ГЛЕЧИКОВА,  
г.Смолensk.

## Маленькие хитрости

• Отбивные котлеты и шницели получаются более мягкими, если за 1-2 часа до жаренья полить их смесью уксуса и растительного масла.

• Если котлеты из нежирного мяса, то надо добавить в фарш сливочное масло.

• Если в фарш добавляют лук, его лучше натереть на мелкой терке, тогда он даст больше сока.

• Сосиски будут гораздо вкуснее и ароматнее, если их сварить на пару.

Людмила КУРИЦОВА,  
д.Борочевка Брянской обл.



## Как вести себя за столом

К сожалению, сегодня те замечательные правила этикета, которые были обязательным условием приема пищи в прошлом веке, постепенно утрачиваются. Мы все чаще «перехватываем» на ходу, что не только неэстетично выглядит, но и вредно для здоровья. Постарайтесь с раннего детства воспитать у своего ребенка навыки правильного и рационального приема пищи.

## Воспитайте сдержанность

Прежде всего приучите ребенка не опаздывать к столу: во-первых, питание в установленное время гораздо полезнее для здоровья; во-вторых, нарушение домашнего порядка приема пищи является неуважением к тем, кто ждет. Прежде, чем сесть за стол, необходимо вымыть руки с мылом и проверить свой внешний вид. Запретите ребенку сидеть за столом, сгорбившись и низко склонившись над своей тарелкой. Объясните, что нельзя класть на стол руки или облокачиваться на него, а также класть ногу на ногу и раскачиваться на стуле. За столом не рекомендуется разговари-  
вать.

## Без ножа не обойтись

Когда вашему ребенку исполнится пять лет, вы уже можете учить его пользоваться столовым ножом. Ребенок должен уметь держать вилку в левой руке, чтобы правая оставалась свободной для ножа. Также ему надо знать, что ножом не режут хлеб.



нельзя размельчить вилкой. При этом разрезается на куски не вся порция сразу, а отрезается небольшой кусочек после того, как предыдущий разжеван и проглочен. Все, что находится в супе, разделяют ложкой. Мясо, которое трудно разделить, разрезают ножом, но только после того, как суп съеден. И еще одно важное правило: обязательно объясните своему чаду, что нож никогда не надо брать в рот — ведь при этом можно порезать губы и язык. Из общего блюда на столе запрещено брать еду своей личной вилкой — для этого пользуются специально предназначенным прибором. Все, что не пачкает рук и что можно взять, не тронув еды, остающейся на блюде, — хлеб, печенье, сухари, фрукты... — берут руками.



## С уважением к пище

Очень неприлично перебирать еду на общем блюде в поисках куска получше — это демонстрирует не только невоспитанность, но и эгоизм вашего ребенка. Научите его брать только то, что лежит с краю. Если у вас на столе находится какое-либо кушанье в небольшом количестве, приучите его брать столько, чтобы осталось и для других, сидящих за столом. Очень важным фактором воспитания столового этикета является развитие у малыша уважения к

# Арабская кухня

На Аравийском полуострове, а особенно в его южных и юго-восточных районах, с давних пор основной довольно-таки скромного рациона кочевников служило местное сельское хозяйство. Известно, что еще в VIII веке аскетичные мусульмане довольствовались малым: ели блюда из фиников и зерновых, пили верблюжье молоко. Но уже во времена правления династии Аббасидов многие старые обычаи и привычки постепенно изменились. Придворные сановники и их многочисленная челядь уже не экономили на пышных застольях, обильных до расточительности. Их не останавливала ни дороговизна продукта, ни его экзотичность. Например, когда было слишком жарко, восточные гурманы охлаждали свои напитки льдом, который за огромные деньги доставляли к их столу из горных районов Персии.

Даже сейчас, несмотря на бурное развитие цивилизации и повсеместное внедрение западного образа жизни, гастрономические потребности арабов мало чем изменились и остаются почти такими же, как и прежде. Например, в современных восточных семьях обед, как и в прошлом, сопровождается целым ритуалом, состоящим из потребления большого количества разнообразных блюд в строго определенной традиции последовательности.

Моды и веяния приходят и уходят, а арабы продолжают неукоснительно соблюдать старинные обычаи. Это прежде всего относится к приему гостей. Традиция такова: гость пришел, чтобы нас посетить, следовательно, ему не мешало бы подкрепиться. В свою очередь от гостя ждут, что он будет развлекать хозяев, рассказывая им различные достоверные и не совсем достоверные новости, всевозможные занимательные истории, анекдоты.

Серьезный или деловой разговор на Востоке лучше начинать только за кофе и фруктами, иначе вы оскорбите хозяина своей непочтительностью. Приглашение к столу для араба является проявлением хорошего тона, приветливости, дружбы и часто, особенно в провинции, гостю поддают буквально все, что имеется в доме, и хозяин, не колеблясь, одалживает недостающее у соседей. Не правда ли, знакомая для нас ситуация?

В еде арабы отдают предпочтение различным мясным блюдам, дополняя их огромным количеством овощей, зелени и разнообразных приправ. Среди всех этих блюд, несомненно самым популярным считается «шаварма» — вкусный бутерброд

Кроме того, одной из самых главных частей арабского столования считается набор самых разнообразных закусок. Это и различные каши из бобовых, маринованные или запеченные баклажаны и помидоры, фаршированный перец и кабачки, соленые огурцы, красная свекла и многое другое. Все это изобилие называется по-арабски одним словом — «меззе».

В любом крупном арабском городе продают хлеб европейского типа, но арабский традиционный хлеб «хубз араби» — лепешка из муки высшего сорта. Наиболее вкусным он бывает сразу после выпечки — рассыпчатым и душистым. Им накрывают мясо, жаренное на вертеле или на решетке, чтобы оно не остыло. Когда лепешка остынет, она может заменить ложку или вилку.

Редкий араб откажет себе в сладостях. Для их приготовления в первую очередь используют финики, абрикосы, дыни или орехи: фисташки, миндаль, кешью.

Из напитков арабы больше всего любят кофе. К готовому арабскому кофе не добавляют ни сахар, ни молоко, а кладут шафран, кардамон или апельсиновую эссенцию. На Аравийском полуострове полагают, что чем больше в кофе кардамона, тем более внимателен к гостю хозяин. У арабов существует три вида кофе: «мазбут» — с большим количеством сахара, «васат» — средней сладости и «мурра» — совсем без сахара.

Чай арабы пьют реже и заваривают его темным и крепким. Его никогда не подадут с молоком, обычно он сладкий, часто в заварку добавляют различные травы. Арабы верят, что чай — лечебный напиток, избавляющий от многих болезней и даже от бесплодия.

Так как мусульманам запрещено употребление алкоголя, местными кулинарами было выдуманно множество других, не менее привлекательных, вкусных и бодрящих напитков из молока, фруктов и трав. Например, на Востоке до сих пор популярны напитки из кориандра с медом или питье, приготовленное из миндального молока. Широко распространены «айтан» и «айран» — местные варианты турецких кисломолочных напитков. На улицах Бейрута, Дамаска или Аммана размещаются продавцы фруктов. У них есть также соковыжималки и миксеры. В жаркий летний день они в один миг приготовят вам напиток из чего угодно, что имеется в лавочке: яблок, из огромных ближневосточных слив или из дынь. По желанию покупателя выжимают из выбранных ими фруктов сок, миксуют, добавляя



## Без ножа не обойтись

Когда вашему ребенку исполнится пять лет, вы уже можете учить его пользоваться столовым ножом. Ребенок должен уметь держать вилку в левой руке, чтобы правая оставалась свободной для ножа. Также ему надо знать, что ножом режут только ту пищу, которую



уска получше — это демонстрирует не только невоспитанность, но и эгоизм вашего ребенка. Научите его брать только то, что лежит с краю. Если у вас на столе находится какое-либо кушанье в небольшом количестве, приучите его брать столько, чтобы осталось и для других, сидящих за столом. Очень важным фактором воспитания столового этикета является развитие у малыша уважения к пище. Родители терпеливо должны добиваться того, чтобы ребенок не оставлял на тарелке недоеденных кусков и не играл с едой.

## Международный этикет

### Германия

Германия — наиболее географически близкая и исторически знакомая нам страна. А что мы знаем об этикете немцев? То, что еще три века назад о нем в Германии не было и речи. Пьянство, бескультурье, грубость и свобода нравов, самоуправство и диктат грубой силы — вот что представлял собой портрет немецкого общества времен XVI века (об этом свидетельствуют застольные речи Лютера и записки Ганса Швейнихена). Страна Гете и Бетховена только в XVII-XVIII вв. начала оформляться в общество, где передовое берет верх над примитивным, умственное — над грубым, животным. Но среди всех стран Европы Германия — и до сегодняшних дней не потеряла свою демократичность и определенную свободу нравов, и никогда особой строгостью к поведению своих сограждан и гостей не отличалась. Однако свобода поведения в Германии не означает вседозволенность и хамство. Поэтому, прежде чем отправиться в путешествие по германским просторам, вовсе не помешает узнать несколько рекомендаций на тему: «Как себя вести».



В обращении называйте титул каждого, с кем разговариваете. Если титул вам неизвестен, то можете обратиться обобщенно: «Herr Doktor». Вы редко ошибетесь, так как существует целая гамма «докторов» (литературы, наук и др.), и слово это не зарезервировано, как у нас, только для медиков.

Никогда не целуйтесь на публике, этим вы шокируете. Этот жест в Германии совершается за закрытыми дверями.

Перед тем, как выпить, поднимите бокал и чокнитесь с вашим хозяином (во Франции, например, поднимают бокал, но не чокаются).

В ресторане приветствуйте всех находящихся около вас, даже незнакомых, выражением «Mahizeit», означающим приблизительно: «Приятного аппетита!».

На улице идите слева от дамы. На лестнице поднимайтесь перед дамой.

Форма одежды на улицах демократична, довольно раскованна. Каждый носит то, что ему нравится. Женщины в большинстве своем ходят в брюках, строгих деловых костюмах, с минимумом косметики и простыми прическами (в основном стрижки). Немцы не приветствуют излишней яркости, отдают предпочтение неброской внешности и практичной, удобной одежде.

Подготовила Наталья  
БОРДИЛЛОВСКАЯ,  
г. Могилев.

не начинать только за кофе и фруктами, иначе вы оскорбите хозяина своей непочтительностью. Приглашение к столу для араба является проявлением хорошего тона, приветливости, дружбы и чести, особенно в провинции, гостю подают буквально все, что имеется в доме, и хозяин, не колеблясь, одалживает недостающее у соседей. Не правда ли, знакомая для нас ситуация? В еде арабы отдают предпочтение различным мясным блюдам, дополняя их огромным количеством овощей, зелени и разнообразных приправ. Среди всех этих блюд, несомненно самым популярным считается «шаварма» — вкусный бутерброд с мясом, который готовят следующим образом. Перед грилем, обильно сдобряемый всевозможными специями, медленно крутится огромный кусок мяса. Опытный мастер ловким движением острейшего ножа отрезает от этого куска поджаренные полоски и, добавив зелени и специй, заворачивает в теплую лепешку. Шаварма готова к употреблению.

## Голубцы в виноградных листьях



На 6 порций

300 г говяжьего фарша, 30 шт. молодых виноградных листьев, 1 большая луковица, 6 ст.л. сырого риса, 4 ст.л. ошпаренного, очищенного и измельченного миндаля, 3 ст.л. растительного масла, щепотка сухой или свежей измельченной мяты, щепотка корицы, соль, перец.

Измельченный лук обжарить на растительном масле, добавить миндаль и пассеровать еще минуту. Затем снять с огня, добавить фарш, мяту, соль, перец и корицу. Слегка перемешать. Виноградные листья на минуту опустить в кипяток, чтобы они стали мягче, затем вынуть шумовкой, разложить, на каждый положить столовую ложку мясного фарша. Завернуть голубцы так, чтобы получились трубочки толщиной с палец (на время варки можно обмотать их нитками для крепости). Положить в кастрюлю и добавить столько воды, чтобы голубцы были покрыты жидкостью. Варить под крышкой на слабом огне около 25 минут, после чего снять крышку и доваривать, пока испарится вся жидкость.

ных и обжаривающих напитков из молока, фруктов, трав. Например, на Востоке до сих пор популярны напитки из кориандра с медом или питье, приготовленное из миндального молока. Широко распространены «айтан» и «айран» — местные варианты турецких кисломолочных напитков. На улицах Бейрута, Дамаска или Аммана размещаются продавцы фруктов. У них есть также соковыжималки и миксеры. В жаркий летний день они в один миг приготовят вам напиток из чего угодно, что имеется в лавочке: яблок, из огромных ближневосточных слив или из дынь. По желанию покупателя выжимают из выбранных ими фруктов сок, миксуют, добавляют немного льда. Могут также приготовить сок из моркови, добавив немного лимонного сока.

В арабском мире популярна поговорка: «У кого полон желудок — у того всегда прекрасное настроение». Хотелось бы пожелать всем нам, чтобы наши желудки были полны, а настроение оставалось отличным, несмотря на любые трудности сложного времени!

## Шашлык из курицы или «шиштаук»

На 4 порции

1,5 кг куриного мяса, 1 растертая долька чеснока, 2 ч.л. растительного масла, 0,5 ч.л. соли, 1/4 ч.л. молотого горького перца, 0,5 ст.л. кайенского перца, 1/4 ч.л. измельченного тмина, 1 ч.л. лимонного сока, немного томатной пасты (по вкусу).

Мясо нарезать кубиками и положить в фарфоровую или керамическую миску. Чеснок, растительное масло, соль, перец, тмин, лимонный сок, томатную пасту перемешать и вылить на мясо, следя за тем, чтобы все кубики были равномерно покрыты маринадом. Оставить на шесть часов.



Нанизать мясо на шампуры и жарить над углями, все время поворачивая, до готовности. Куриный шашлык в арабских странах подают завернутым в лепешки главным образом ради того, чтобы он не остывал, т.к. во время еды принято разговаривать.

## Печеные яйца с пряностями

На 6 порций

6 яиц, по 2 ч.л. корицы, шафрана, тмина, 1 ч.л. молотого перца, соль, растительное масло.

Яйца сварить вкрутую и очистить. Со всех сторон осторожно проколоть их до желтка. Благодаря этому яйца не распадутся и лучше впитают пряности. Пряности положить в достаточно большую посуду и перемешать. Отдельно разогреть растительное масло, осторожно положить в него яйца и жарить на небольшом огне, пока они со всех сторон не приобретут коричневатый оттенок. Затем яйца вынуть шумовкой и обвалять в смеси пряностей.

Подавать в качестве закуски или на гарнир к мясным и овощным блюдам.

Азат АХУНОВ,  
г. Казань.



# Сладкий СТОЛ

## Торты

### «Пчелка»

2 ст. л. меда, 2 ч. л. соды, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 3 ст. муки, 0,5 ст. сахара.

Мед вскипятить с содой и остудить. До-



бавить взбитые яйца, муку, сахар, масло. Замесить тесто, разделить на 5 частей. Выпечь при высокой температуре коржи, промазать кремом, оставить для пропитки.

**Крем:** взбить 500 г сметаны с 1 ст. сахара и 1 ст. л. коньяка.

Мария БЕЛОКОННАЯ,  
с. Андреевка,  
Украина.

### «Бычий глаз»

**Для теста:** 4 желтка, 150 г сахара, 3 ст. л. сметаны, 1 пачка маргарина, 2 ч. л. разрыхлителя для теста, мука.

**Крем:** 1 банку сгущенки варить 2 часа, взбить с 250 г масла.

Замесить крутое тесто, разделить на 3 части. В одну добавить какао. Первую часть белого теста раскатать на противне и испечь. Вторую часть также раскатать, сверху намазать повидлом, посыпать орехами. Из теста с какао скатать шарики, в середину каждого положить вишенку или изюминку. Выложить шарики рядочком на смазанное повидлом тесто так, чтобы между ними было расстояние 1-1,5 см. Потом взбить белки и заполнить ими пространство между шариками. Поставить в духовку. Выпекать до готовности на среднем огне. Когда торт остынет, намазать его кремом, положить сверху белый корж, полить растопленным шоколадом.



Марина СИДЕЛЬНИКОВА,  
г. Павлоград, Украина.

### «Полосатый»

**Тесто:** 2 ст. сахара, 100 г маргарина, 1 ст. сметаны, 1 ч. л. соды, 6 ч. л. какао-порошка, мука.

**Крем:** 2,5 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 1 пакетик ванилина, 1 апельсин.

Сметану, сахар, растопленный маргарин тщательно пере-

катать лепешки. Должно получиться 8-10 лепешек.

**Крем:** сметану, сахар, ванилин и сок апельсина взбить и охладить. Сразу же этим кремом промазать коржи,



Расплавьте, добавив чуть-чуть воды, на слабом огне 200 г сахара. Отделите 5 желтков от белков и слегка взбейте их. В одной из половинок яичной скорлупы проделайте небольшую дырочку и потихоньку лейте через нее желтки: тоненькая ниточка должна попадать в разогретый сахар. Когда все будет вылитое, увеличьте огонь, чтобы сахар не закристаллизовался. Полу-

## «Вермишель» из яиц



ченная масса и есть «вермишель» из яиц. Ее подают как отдельное блюдо, придав вилкой массе подобие рыбы или какого-нибудь зверька. Часто «вермишелью» украшают поверхность тортов, обкладывают ею блюдо со сладостями — ярко-желтые ниточки, причудливо переплетаясь, создают праздничное впечатление.

Нина АРДЫ,  
г. Москва.

## Шоколад домашний



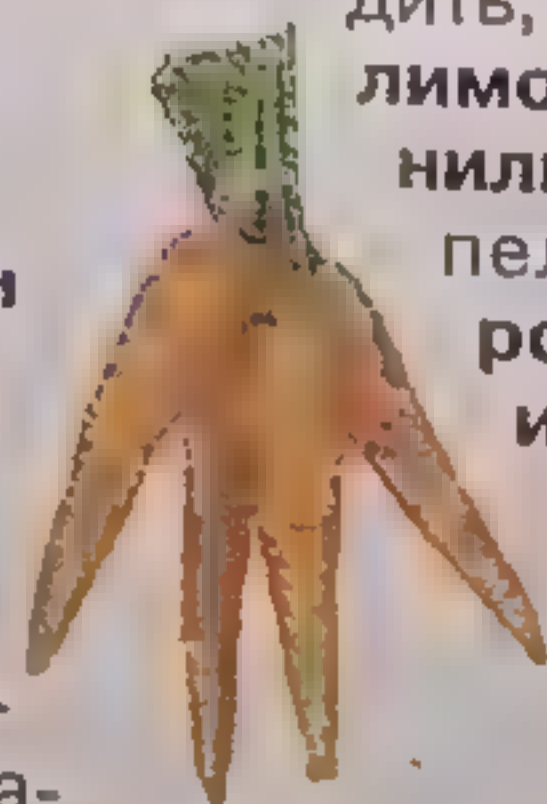
2 ст. сахара, 0,5 ст. молока, полпачки масла или маргарина, 50 г муки (2 ст. л.), 50 г какао.

Сахар, молоко, масло смешать и прокипятить 15 мин., добавить какао и муку, все хорошо перемешать и проварить 10 мин. Остудить в холодильнике.

Иван ГОРКОВЕЦ,  
п. Козловский Воронежской обл.

## Конфеты из моркови

0,5 кг тертой моркови пересыпать таким же количеством сахара и поставить варить на медленном огне. Воду не добавлять. Варить до образования кашицы. Смесь охла-



дить, добавить тертую лимонную цедру, ванилин и несколько капель коньяка или рома, фруктовый или ягодный сироп. Скатать шарики и обвалять в сахаре.

Елена РОМАНОВА,  
с. Кирово Орловской обл.

## Печенье

### «Кята»

**Для теста:** 200 г масла или маргарина, 1 ст. сметаны, 1 яйцо, 0,5 ч. л.

ложить в холодильник.

Половину теста раскатать толщиной чуть меньше 1 см, сверху выложить по-

## Красиво пить

### Домашний коньяк

100 г индийского чая, 150 г немытого изюма, 250 г смородинового варенья, 1 кг сахара, 25 г дрожжей, 5 л теплой воды.



Все компоненты смешать и поставить в темное место. Через месяц жидкость процедить и добавить еще 100 г сахара. Процеженную жидкость опять поставить в темное место. Через 10 дней напиток готов к употреблению.

Марина СИННИЦЫНА,  
с. Бугровка, Татарстан.

## Вино сухое

По вкусу напоминает магазинное сухое вино, чуть-чуть с кислоткой.

1 л варенья (лучше вишневое, смородиновое или сливовое), 1 л сахара, 1,5 ст. немытого риса.



Все засыпать в бутылку, залить 5 л холодной воды, выдержать в теплом месте 40 дней. После этого процедить, разлить в бутылки.

Оксана АТРОШКИНА,  
г. Л. Каханово Витебской обл.

## Ликер яичный

10 яичных сырых желтков взбить с



## «Полосатый»

**Тесто:** 2 ст. сахара, 100 г маргарина, 1 ст. сметаны, 1 ч.л. соды, 6 ч.л. какао-порошка, мука.

**Крем:** 2,5 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 1 пакетик ванилина, 1 апельсин.

Сметану, сахар, растопленный маргарин тщательно перемешать, добавить муку, просеянную с содой, замесить тугое тесто. Разделить его на 2 части. В одну часть добавить какао. Затем каждую часть теста разделить на 4-5 частей и рас-

катать лепешки. Должно получиться 8-10 лепешек.

**Крем:** сметану, сахар, ванилин и сок апельсина взбить и охладить. Сразу же этим кремом промазать коржи, череду их по цвету.

Крошкой от темных коржей посыпать поверхность и бока торта.



Татьяна ЛАЙКОВА,  
г. Береза Брестской обл.

## Пироги

### На минеральной воде

4 яйца, 2 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 3 ст. муки, 0,5 ч.л. соды, 1 щепотка соли, 1 ст.л. натертой на терке лимонной цедры, 1 ст. минералки.

**Глазурь:** смешать 150 г сахарной пудры, 2 ст.л. лимонного сока, 1 ст.л. растопленного сливочного масла и проварить 5 мин.

Яйца, сахар и растительное масло взбить до образования пены. Всыпать муку, соду, соль и лимонную цедру, хорошо размешать. Влить, помешивая, минеральную воду. Тесто выложить в хорошо смазанную форму и выпекать в духовке на среднем огне. Пирог покрыть глазурью.



Оксана ФИНЬКАРИК,  
п. Тоцкое Оренбургской обл.

### Ореховый

На 0,5 ст. муки — 100 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 200 г орехов, 3 яйца, 1/4 ч.л. соды и соль.

На пирожковую доску или на стол просеять муку, положить в нее предварительно порезанное, охлажденное масло, сделать углубление, в которое влить 3 желтка, всыпать 0,5 ст. сахара, соду, соль и замесить тесто. Раскатанное тесто положить в сковороду, посыпать сверху толчеными орехами, смешанными с 1/4 ст. сахара и залить белком, взбитым с сахаром.

Галина ОГНЕВА,  
с. Талица, Алтай.

### Яблочный

3 желтка взбить с 3/4 ст. сахара, добавить 1 пачку маргарина, соль, соду, погашенную уксусом. Все перемешать, добавить 2 ст. муки и замесить тесто. Разделить его на 3 части. Одну часть положить в холодильник, остальное тесто раскатать в пласт, разложить на противне и натереть на него 5 яблок. Сверху сквозь крупную терку протереть тесто из холодильника, залить пирог 3 белками, взбитыми со стаканом сахара. Выпекать 45 минут.



Людмила ИРХИНА,  
г. Астрахань.

## Печенье

### «Кята»

**Для теста:** 200 г масла или маргарина, 1 ст. сметаны, 1 яйцо, 0,5 ч.л. соли, 2-3 ст.л. сахара, 3 ст. муки.

**Для начинки** смешать 100 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. муки и ванилин.

Муку высыпать на стол, добавить натертое на крупной терке масло, слегка прорубить ножом. Сюда же добавить сметану, яйцо, соль, сахар. Замесить тесто и по-

ложить в холодильник.

Половину теста раскатать толщиной чуть меньше 1 см,

сверху выло-

жить поло-

вину на-

чинки,

скатать ру-

летом, кото-

рый нарезать острым ножом на порции толщиной не больше 1 см. То же сделать и со второй половиной теста и начинки.

Разложить ломтики на противне, выпечь в духовке.

Снежана ГВОЗДЕВА,  
г. Толочин Витебской обл.

### «Крыски»

100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, щепотка соды, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. варенья (черники или черной смородины, протертой с сахаром), мука.

Растопить масло или маргарин, вбить яйца, добавить соду, сахар, сметану и варенье. После этого всыпать муку и замесить крутое тесто (немного мягче, чем для лапши). Хорошо его вымесив, пропустить через мясорубку.

По мере выхода «фарша», обрезать кусочки и придавать им форму маленьких гофрированных крысок с хвостиками. Вместо глаз вставить изюминки. Выложить на промасленный противень на 2-2,5 см друг от друга. Выпекать в умеренно нагретой духовке.

Крыски получаются натурального серо-бурого цвета, с хитрыми мордочками и очень вкусные.

Рашида МАКСУТОВА,  
д. Рысаево Башкортостан.



### Королевский кофе

200 г свежесваренного кофе, 2 сырых яичных желтка, 2 десертные ложки меда, 4 ст.л. сливок.

В нагретые кофей-

ные чашки положить по 1 желтку, по 1 десертной ложке меда и тщательно растереть. Влить крепкий свежесваренный кофе, сливки. Сразу подать к столу.

Анна ДЮЖИЙ,  
г. Болхов Орловской обл.



теплым место 40 дней. После этого процедить, разлить в бутылки.

Оксана АТРОШКИНА,  
г.п. Коланово Витебской обл.

### Ликер яичный

10 яичных сырых желтков взбить с 1 банкой сгущенного молока, влить 0,5 л водки и перемешать.

Ольга АСТАШКЕВИЧ,  
г. Новополоцк Витебской обл.



Следующий номер газеты  
выйдет 4 апреля 2001 г.

### «НАША КУХНЯ»

Выходит ежемесячно  
Редактор Татьяна САНЧУК  
Тел/факс (0222) 32-71-36.

Учредитель —  
редакция газеты «Толока»  
Свидетельство  
о регистрации № 34  
Индекс 63248

### АДРЕС РЕДАКЦИИ:

212030 г. Могилев,  
ул. Первомайская, 89,  
Дом печати, ком. 77, 79, 79а.

### ТЕЛЕФОНЫ (0222)

32-71-37, 32-71-03

### Адрес редакции в России:

214004 г. Смоленск,  
2-й Краснинский пер.,  
д. 6 «б», офис 3.  
Тел.: (8-0812) 61-19-80,  
61-19-90.

### Для писем из России:

214001 г. Смоленск-1, а/я 7.  
E-mail: toloka@keytown.com

Цена свободная.

Подписано в печать 5.03.2001 г.  
Время подписания в печать —  
16.00

Тираж 746560 экз.

2-й завод

(146161 — 746560 экз.)

отпечатан в ГУП Смоленский  
полиграфический комбинат  
214020 г. Смоленск,  
ул. Смольянинова, д. 1.

Заказ № 1693.

Газета набрана  
и сверстана  
в компьютерном  
центре «Толока».

E-mail: toloka@mail.  
mogilev.by

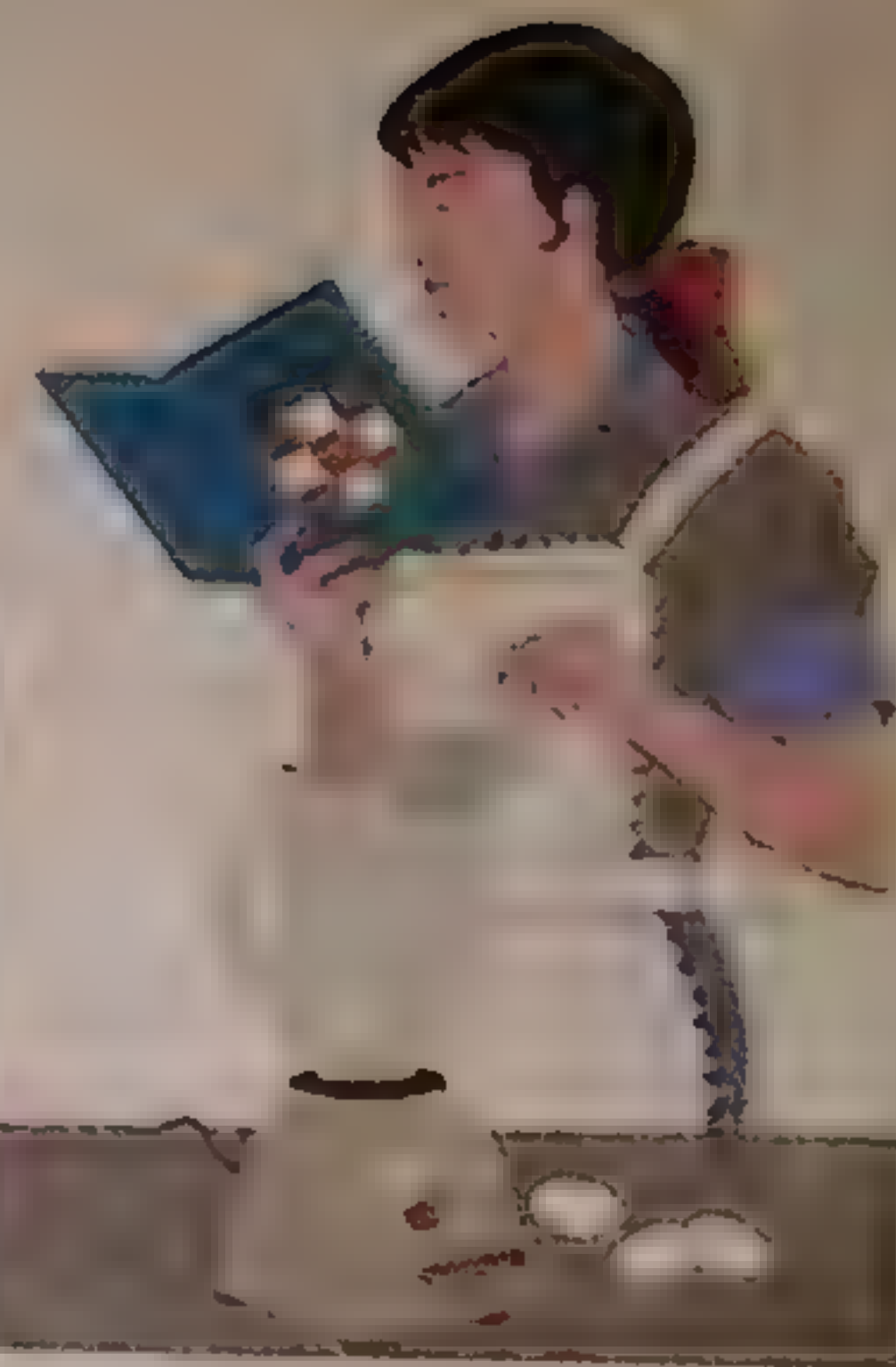
Создана в апреле 1996 г.



Июль 2001 г.  
№ 7 (65)

КУЛИНАРНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ

# НАША КУХНЯ



Общий тираж 747236 экз.

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ГАЗЕТЕ

## ТОЛОКА

Рецепт  
номера

А что  
готовят  
в редакции  
газеты?

Сезон заготовок — пора взлета творческой фантазии каждой хозяйки. А так как в «Нашей кухне» работают женщины-хозяйки, то потребность изобретать и импровизировать на кухне для них является не только увлечением, но и работой. В результате этой работы на свет появляются очередные кулинарные «изюминки», скрывать которые от

солью, довести до кипения, разложить в стерилизованные баночки и герметически укупорить. Баночки лучше брать маленькие с закручивающейся крышкой из-под детского питания.

Прошлогодним «хитом» сладких заготовок в моей семье стало

### Клубнично-банановое варенье

На 1 кг клубники или земляники — 700 г сахара, 2 банана. (Бананы для варенья подойдут не самого лучшего качества, летом на рынке такие можно купить дешевле ягод).

Ягоды промыть, освободить от чашелистиков, сложить в эмалированную кастрюлю и засыпать на 8-10 часов сахаром. После того, как клубника пустит сок, прогреть ее на слабом огне, помешивая, до растворения сахара. Бананы очистить, нарезать кружочками толщиной в 1 см и опустить в варенье. Варить при слабом кипении, перемещая ягоды от края к центру и снимая пену, 15 мин. Затем огонь выключить, выдержать варенье 4-5 часов и сварить до готовности. Горячим разложить в чистые сухие банки, закрыть капроновыми крышками.

### Варенье из вишни

#### С малиной

750 г вишни без косточек, 250 г малины, 1,2 кг сахара, 1 ст. воды.

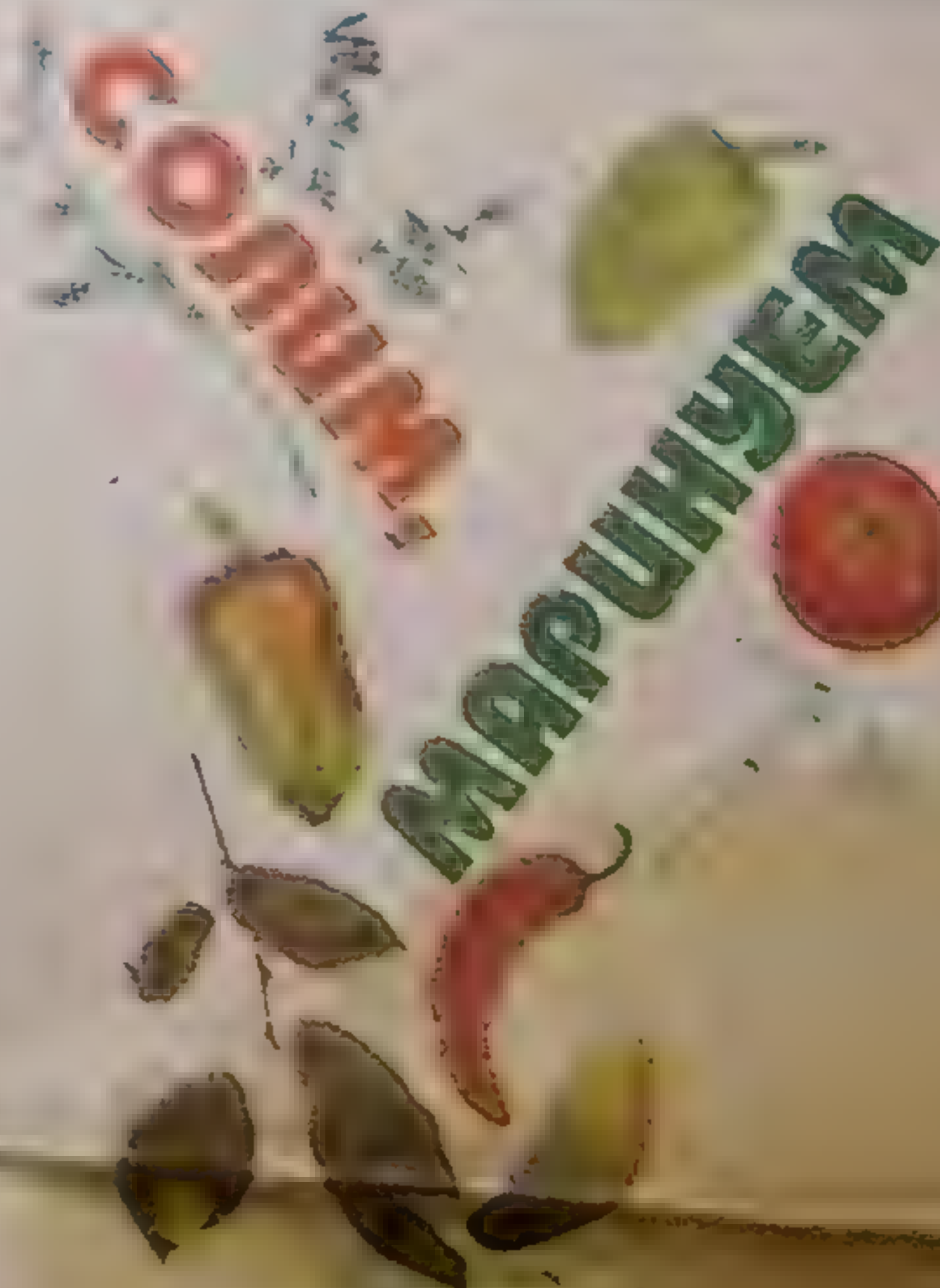
Ягоды вишни вымыть, удалить косточки. Косточки залить водой, полученный настой процедить, смешать с сахаром и сварить сироп. Вишню соединить с малиной, залить сиропом и оставить на 4-5 часов. Затем довести до кипения, проварить 5-6 мин., снять с огня на 4 часа и сварить до готовности.

#### С соком красной смородины

1 кг вишни без косточек, 800 г сахара, 1 ст. сока красной смородины.

Ягоды засыпать сахаром, влить сок и проварить при небольшом кипении в течение полутора часа. Расфасовать горячее варенье в стерилизованные банки, закатать.

По просьбе Анны Степа-



09/07

61 - 220



## газеты?

Сезон заготовок — пора взлета творческой фантазии каждой хозяйки. А так как в «Нашей кухне» работают женщины-хозяйки, то потребности изобретать и импровизировать на кухне для них является не только увлечением, но и работой. В результате этой работы на свет появляются очередные кулинарные «изюминки», скрывать которые от читателей просто недопустимо. Сегодня своими фантазиями-изобретениями поделится Наталья ЛАВЕНЦКАЯ.

### Приправа «Красномор»

Импровизируя над рецептом приправы к мясу из чесночных стрелок и крыжовника, опубликованном в «Нашей кухне» за 1998 год, я придумала новую зимнюю заготовку, которая, несмотря на первоначальные скептические замечания моих домашних, стала популярнее привычного хрена.

2 ст. красной смородины, 2 ст. крыжовника (желательно не переспевшего), 300-400 г чесночных стрелок, соль и сахар — по вкусу.

Ягоды перебрать, вымыть, всыпать в эмалированную миску, влить 3-4 ст.л. воды и, помешивая, нагреть на слабом огне. Нагревать до тех пор, пока ягоды не пустят сок и не размякнут. Затем протереть ягодную массу через сито (оставшиеся косточки и шкурка уже не понадобятся), смешать с пропущенными через мясорубку чесночными стрелками, сахаром и

купить дешевле ягод). Ягоды промыть, освободить от чашелистиков, сложить в эмалированную кастрюлю и засыпать на 8-10 часов сахаром. После того, как клубника пустит сок, прогреть ее на слабом огне, помешивая, до растворения сахара. Бананы очистить, нарезать кружочками толщиной в 1 см и опустить в варенье. Варить при слабом кипении, перемещая ягоды от края к центру и снимая пену, 15 мин. Затем огонь выключить, выдержать варенье 4-5 часов и сварить до готовности. Горячим разложить в чистые сухие банки, закрыть капроновыми крышками.

Прекрасно хранится при комнатной температуре, хотя установить конкретные сроки хранения не удалось — варенье было съедено в первую очередь.

Таким же образом готовила варенье из слив и повидло из яблок, но с клубникой получилось самое вкусное. В этом году попробую сварить банановое варенье с малиновым сиропом и соком красной смородины.



на 4-5 часов. Затем довести до кипения, проварить 5-6 мин., снять с огня на 4 часа и сварить до готовности.

### С соком красной смородины

1 кг вишни без косточек, 800 г сахара, 1 ст. сока красной смородины.

Ягоды засыпать сахаром, влить сок и проварить при небольшом кипении в течение получаса. Расфасовать горячее варенье в стерилизованные банки, закатать.

По просьбе Анны Степановны ШМОРЛОВСКОЙ из д. Матевичи Минской обл., а также для всех, кто любит крепкие, ароматные, хрустящие зубки чеснока, публикуем испытанный многолетней практикой рецепт.

### Квашеный чеснок

2 кг чеснока, 1 ст. сока красной или белой смородины, 100 г меда или сахара, 70 г соли, 1 л воды.

Луковицы молодого чеснока промыть в холодной воде, очистить до последней «рубашки». Удалив корни, замочить в очень холодной воде на 3 часа, еще раз промыть и уложить в чистую прокипяченную тару. Сок смородины, мед (или сахар) и соль смешать с холодной кипяченой водой, залить этим раствором чеснок и поставить для квашения при комнатной температуре. Через 1,5-2 месяца продукт готов к употреблению.

Приведем еще несколько рецептов заливки.

1. 2 кг чеснока, 1 л яблочного сока, 100 г меда, 70 г соли.

2. 2 кг чеснока, 1 л воды, 200-300 г красной свеклы или 1 ст. сока красной смородины, 100 г меда или сахара, 70 г соли.

В качестве ароматизаторов в эти составы можно добавлять душистый перец, гвоздику, зонтики укропа, эстрагон, майоран.



## Огурцы

### Пряные со сладким перцем

Для 3-литровой банки щеткой тщательно вымыть 2,3 кг огурцов и дать им постоять в холодной воде несколько часов. Выложить огурцы в банку вместе с 400 г нарезанного мелкими кусочками сладкого перца, 15 г чеснока, 1 стручком горького перца, 15-20 г вишневых и дубовых листьев, 15 г укропа, 2-3 шт. лаврового листа. Залить горячим рассолом, приготовленным из расчета 2 ст.л. соли на 1 л воды. Через несколько минут рассол слить, опять довести его до кипения и снова залить огурцы. Банку закатать.

### С хвойным ароматом

2 кг огурцов, 1,3 л яблочного сока, 3 веточки сосны, 50 г сахара, 50 г соли.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем — холодной водой и уложить в банку вместе с сосновыми веточками (используют только самые нежные кончики веток длиной 7-10 см). Добавить в яблочный сок сахар и соль, кипящим раствором провести трехкратную заливку и банку закатать.

### В щавелевом отваре

2 кг огурцов, 300 г щавеля, 1 л воды, 5 зонтиков укропа, 100 г сахара, 50 г соли.

Огурцы вымыть, обдать кипятком, затем — холодной водой и уложить в банку вместе с укропом. Щавель промыть, залить крутым кипятком и прокипятить. Процедить отвар через сито и протереть щавель, добавить соль и сахар, кипящей смесью провести трехкратную заливку огурцов и закатать банку.

### Квашенные стерилизованные

На 3-литровую банку — 2 кг огурцов, 30-40 г укропа, 3-4 зубка чеснока, перец горький и душистый, лавровый лист, лист хрена — по вкусу.

Небольшие огурчики промыть и замочить в чистой холодной воде на 6 часов. Затем еще раз промыть, сложить в чистую банку с укропом и чесноком, залить остывшим рассолом (на 1 л воды — 60 г соли), прикрыть прокипяченной крышкой и выдержать при комнатной температуре 3-5 дней для молочно-кислого брожения. После этого рассол слить в эмалированную кастрюлю, прокипятить в течение 5 мин. Огурцы промыть горячей кипяченой водой, вновь сложить в банку, переложить свежими специями, залить кипящим рассолом, прикрыть прокипяченной крышкой и стерилизовать в течение 15 мин. Банку закатать, перевернуть вверх дном, укутать до полного остывания. Хранить в прохладном месте.

Сегодня также  
вышли газеты

2001 г. НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА ЛЕЧЕНИЯ  
И ПРОФИЛАКТИКИ  
**Народный доктор**  
Толока

2001 г. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДАЧНИКАМ  
ХОЗЯЙКАМ  
**Толока**  
в России

—Толока  
**Воскресная** 2001 г.  
ГАЗЕТА ДОБРЫХ СОВЕТОВ



## Блюда из грибов



### Картошечка с лисичками

Картошечку можно запечь не только с лисичками, но и с другими грибами. Однако картошечка с лисичками — особое наслаждение. Сходите в лес и соберите лисички, отварите, обжарьте в растительном масле с лучком, подсолите. Порежьте кружочками

картофель. В форму, смазанную маслом, выкладывайте слоями — картофель и грибы. Между слоями слегка подсаливайте, чуть-чуть приправляйте тертым мускатным орехом. Залейте большим количеством сливок 20-25%-ной жирности. Запекайте в духовке около часа, в конце обильно смажьте сверху слоем сметаны, присыпьте тертым сыром.

### Котлеты

Пропустить через мясорубку 1 л отваренных грибов, 1 луковицу, 4 зубка чеснока и 4 очищенных клубня картофеля. Массу посолить, вбить яйцо и добавить столько муки, чтобы фарш имел консистенцию густой сметаны.

На сковороду с разогретым растительным маслом ложкой выкладывать фарш и обжаривать с обеих сторон. Затем сложить котлеты в кастрюлю, подлить немного воды и растительного масла, поставить на маленький огонь, пропарить.

Лидия ФЕДОРЧЕНКО,  
г. Брянск.

### В сметане

На 500 г свежих грибов — 1 ст. сметаны, 50 г сыра, 1 ч.л. муки, 2 ст.л. масла, зелень укропа.

Хорошо промыть и очистить грибы, ошпарить их кипятком, нарезать ломтиками, посолить и обжарить в масле. Когда грибы будут почти готовы, добавить муку, сметану и перемешать. Дать закипеть, затем выложить в духовку. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром, зеленью укропа.

### С рисовой кашей

Сушеные грибы замочить на 2 часа, затем отварить в небольшом количестве воды, вынуть, нарезать соломкой и обжарить на сковороде в растительном масле вместе с луком и натертой морковью. Сварить рисовую кашу и соединить с грибами. Посыпать зеленью и потопить под крышкой еще 5 мин.

Галина ВИШНИК,  
р.ц. Волчиха Алтайского края.

### Фрикасе

## Бутербродная паста из майорана

Мясорубку ошпарить кипятком, пропустить через нее чисто вымытую зелень майорана, сливочное масло и мягкий сыр. Массу хорошо растереть и намазывать на ломтики хлеба.

Бернард ДУХНЕВИЧ,  
г. Москва.

### Покровбойски

2 помидора, 2 картофелины, 1 луковица, 3 яйца, 100 г корня сельдерея, салатная заправка.

Свежие помидоры обдать кипятком, снять кожицу. Помидоры, лук, вареные картофель и яйца нарезать тонкими кружочками, смешать с нарезанным соломкой сельдереем и заправить заправкой.



## Салаты

### «Вовчик»

2 помидора, 1 огурец, 1 луковица, 2 красных сладких перца, зелень, салатная заправка, соль, растительное масло.

Огурцы и помидоры нарезать тонкими кружочками, перец — кольцами. Отдельно нарезать кольцами лук, посолить его, сбрызнуть растительным маслом и перетереть руками. Лук станет мягким, исчезнет горечь. Смешать все овощи, посыпать измельченной зеленью, заправить заправкой.

Салатная заправка: 5 ч.л. томатного сока, 2 ст.л. 3%-ного уксуса, 2 ч.л. растительного масла, 1 ч.л. сахара, соль, измельченный чеснок — по вкусу.

### Рыбный со сладким перцем

200 г отварного рыбного филе (треска, хек), 1 картофелина, 1 яйцо, 1 сладкий красный перец, майонез. Филе нарезать кусочками,

## «Колбасное» масло

300 г колбасы, 150 г сливочного масла, 1 луковица, 1 соленый огурец.

Колбасу пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук обжарить в части сливочного масла, остудить. Очищенный огурец мелко нарезать, затем все замешать в оставшемся сливочном масле.

Ломтики хлеба намазать «колбасным» маслом и украсить овощами или зеленью.

Наталья ЕЛЫЦОВА,  
с. Огнево Тамбовской обл.

### «Восторг»

0,5 кг сырой моркови, 0,5 кг сырой свеклы, 1 небольшая головка чеснока, 1 ст.л. 9%-ного уксуса, соль — по вкусу, 10 грецких орехов, кориандр.

Морковь, свеклу натереть на терке соломкой, чеснок выдавить через чесночницу, орехи мелко истолочь.

Морковь смешать со свеклой, добавить чеснок, уксус, соль, кориандр (для любителей), затем добавить орехи, хорошо вымешать. Выложить в красивую вазочку, украсить верх кружочками тонко нарезанного лимона и лука, а в серединку положить половинку грецкого ореха.

Ирина ПЕВНЕВА,  
с. Заветное Ростовской обл.

### «Юбилейный»

4 куриных окорочка, 4 шт. картофеля, 2 моркови, 3 соленых огурца, по 100 г консервированного горошка и кукурузы, 4 яйца, 2 яблока, 300 г майонеза, соль, перец — по вкусу.

Окорочка отварить, остудить, отделить мясо и нарезать кубиками. Также нарезать яблоки, отваренные картофель и морковь. Огурцы очистить от кожицы, измельчить, вареные яйца порубить. Все компоненты перемешать, посолить, поперчить, заправить майонезом, украсить зеленью.

Галина УСТИНОВА,  
с. Бреславка Днепропетр. обл.

### Витаминный

1 сырая свекла, 2 сырые моркови, 3 зубчика чеснока, соль, майонез.

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу, посолить, заправить майонезом.

Татьяна МИКИТЮК,  
г. Сморгонь Гродненской обл.



Хорошо промыть и очистить грибы, ошпарить их кипятком, нарезать ломтиками, посолить и обжарить в масле. Когда грибы будут почти готовы, добавить муку, сметану и перемешать. Дать закипеть, затем выложить в духовку. Перед подачей на стол посыпать тертым сыром, зеленью укропа.

нать, нарезать соломкой и обжарить на сковороде в растительном масле вместе с луком и натертой морковью. Сварить рисовую кашу и соединить с грибами. Посыпать зеленью и потомить под крышкой еще 5 мин.

Галина ВИШНИК,  
р.п. Волчиха Алтайского края.

## Фрикасе

250 г грибов, 80-100 г сливочного масла, 4 ст. л. муки, молотый красный перец, соль — по вкусу.

Грибы очистить, хорошо промыть и, опустив в подсоленный кипяток, отварить до мягкости. Отвар слить в отдельную посуду.

Муку спассеровать на сливочном масле до золотистого цвета и разбавить грибным отваром, чтобы получился соус средней густоты. Добавить грибы и варить, помешивая, на слабом огне еще 10-15 мин. Если соус сильно загустеет, влить немного кипятка.

Подавая на стол, посыпать молотым перцем.

## Запеченные с рисом

500 г грибов, 2 луковицы, 0,5 ст. сливочного или растительного масла, черный молотый перец, соль — по вкусу, 2-3 помидора или 1 ч. л. томатной пасты, 0,5 ст. риса, зелень петрушки.

Грибы нарезать соломкой, отварить до готовности в подсоленной воде, отвар слить в отдельную посуду.

В сливочном масле спассеровать измельченный репчатый лук, добавить перец, натертые на терке крепкие помидоры или томатную пасту. Развести пассеровку грибным отваром, добавить грибы, рис, зелень петрушки. Выложить массу на смазанный маслом противень и запечь в нагретой духовке до готовности риса.

Надежда АЛИКИНА,  
г. Витебск.

## Жаркое

8-10 шт. грибов, 1 картофелина, четверть луковицы, подсолнечное масло, соль.

Очищенные, промытые, нашинкованные грибы опустить на разогретую сковороду с растительным маслом, посолить. Тушить грибы на среднем огне 8-10 мин. Добавить картофель, нарезанный брусочками, перемешать, посолить и раздвинуть жаркое к краям сковороды. На освободившуюся середину налить 2-3 ст. л. масла, насыпать измельченный лук, обжарить. Затем все смешать и жарить еще 3-5 мин.

## Пирожки

Для теста: 2 ст. муки, 4 ст. л. сливочного масла, 0,5 ч. л. соды, 3 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 0,5 ч. л. соли.

Для начинки: 200 г свежих отваренных грибов, 1 ст. л. сливочного масла, 1 луковица, 1 яйцо (сваренное вкрутую), 1 ст. л. сметаны, соль.

Грибы пропустить через мясорубку, добавить обжаренный на масле измельченный лук, сметану, яйцо. Замесить тесто и поставить на 30 мин. на холод. Затем раскатать пласт толщиной 0,5 см, вырезать кружочки, положить начинку, защипать края, смазать пирожки взбитым яйцом и выпекать в духовке.

Настя КУРЬЯНОВИЧ,  
г. Солигорск.

чеснок — по вкусу.

## Рыбный со сладким перцем

200 г отварного рыбного филе (треска, хек), 1 картофелина, 1 яйцо, 1 сладкий красный перец, майонез.

Филе нарезать кусочками, смешать с тонкими кружочками картофеля, рубленным яйцом. Сладкий перец испечь, снять кожицу и нарезать колечками. Смешать с остальными компонентами, заправить майонезом.

Людмила ПОДОЙНИКОВА,  
с. Новосысоевка Приморского края.

зом, украсить зеленью.

## Витаминный

1 сырая свекла, 2 сырые моркови, 3 зубчика чеснока, соль, майонез.

Свеклу и морковь натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу, посолить, заправить майонезом.

Татьяна МИКИТЮК,  
г. Сморгонь Гродненской обл.

## «Сырок»

1 плавленый сырок, 1 яблоко, 2 яйца, 1 луковица, 100 г майонеза, соль — по вкусу.

Лук нарезать полукольцами, обдать кипятком, чтобы исчезла горечь. Яблоко, яйца и сыр натереть на крупной терке, все перемешать, заправить майонезом.

Елена ПОСТОЛ,  
г. Кондрово Калужской обл.

## Кухня оригинальных блюд

### «Штрули»

Для теста: 5 яиц, 1 ст. молока, соль — по вкусу, мука.

Для начинки: 500 г мясного фарша, 100 г сливочного масла.

Замесить крутое тесто, разрезать на несколько частей, каждую раскатать в лепешку толщиной 1,5-2 мм. Смазать лепешку растопленным сливочным маслом, нанести нетолстый слой фарша. Осторожно свернуть рулетом, порезать на поперечные кусочки толщиной 3-4 см. Обвалить ломтики в муке и сложить в кастрюлю в 2-3 слоя в шахматном порядке, оставляя между ними небольшое расстояние. Залить кипящим бульоном так, чтобы «штрули» были покрыты полностью. В сковороде обжарить измельченный репчатый лук (количество — по вкусу), добавить 2-3 ст. л. томатной пасты. Ввести поджарку в бульон и тушить «штрули» 10-15 мин. Подавая, полить бульоном, посыпать зеленью.

Надежда ФОМИНА,  
п. Н. Островского Краснодарского края.

### «Вулкан» из курицы

Отделить куриное мясо от костей и пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить в фарш по вкусу соль и перец, разделить на две части. Одну часть обжарить на сковороде с маслом до готовности, в другую добавить сырое яйцо. Из отварного картофеля приготовить пюре. На противень, смазанный маслом, горкой выложить обжаренный фарш, на фарш горкой выложить пюре. Сверху пюре обмазать второй сырой частью фарша. На «пик» «вулкана» поставить

половинку пустой яичной скорлупы и от нее кетчупом и майонезом (поочередно) нарисовать вертикальные полосы. Поставить «вулкан» в нагретую духовку на 40-60 мин. (до готовности верхнего слоя). Готовое блюдо вынуть из духовки, поджечь в скорлупе немного спирта. Зрелище необыкновенное: из недр «вулкана» вырываются язычки пламени, а по склонам течет «лава». Лучше подавать блюдо при отключенном освещении.

Ольга БЕДНЯКОВА,  
с. Заячий Холм Ярославской обл.

### Сырный рулет

400 г твердого сыра, 300 г мякоти свинины или курицы, 1 луковица, 1 морковь, соль, перец.

Пожарить в масле мясо и порезать его соломкой. Мелко нарубленный лук спассеровать. Морковь отварить и мелко порезать. Сыр разрезать на 2 части.

В кастрюлю с широким дном или в двух разных кастрюлях закипятить воду и опустить в нее порцию сыра (целым куском), а затем с некоторым интервалом во времени — второй кусок. Сыр кипятить 10 мин., затем на 10 мин. оставить в воде. Откинуть первый кусок сыра на дуршлаг и быстро сделать из него руками блин прямоугольной формы. Равномерно распределить половину мяса, моркови и лука. Все это свернуть рулетом, завернуть в марлю и поставить под большой груз, поставить на 1 час в холодильник. То же проделать и с другим куском сыра. К столу рулет подать, нарезав кружочками.

Мария ШУРХОВЕНА,  
г. Киев.



## Спрашивали — отвечаем

Консервируя на зиму фрукты и овощи, мы думаем, что сохраняем витамины в них. А есть ли данные о том, каков процент сохранения и разрушения питательных веществ в овощах и фруктах во время процесса консервации и в дальнейшем — при хранении?

Елена МАЙКОВА,  
г. Рязань.

## Сохранность пищевых веществ при консервировании овощей и плодов

Овощные и плодово-ягодные консервы являются ценными пищевыми продуктами, обеспечивающими организм человека различными витаминами, углеводами, минеральными и другими веществами в зимний период.

При консервировании не происходит каких-либо заметных потерь минеральных веществ, сахаров, органических кислот и других веществ. Однако часть из них может теряться во время мойки и бланширования продуктов за счет вымывания их водой. Если использовать воду после бланширования овощей и плодов для заливки их в банки, то потери пищевых веществ можно свести к минимуму.

Иначе обстоит дело с сохранением витаминов. Большинство из них (В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, С, РР и др.) являются водорастворимыми и могут теряться во время мойки и бланширования, а витамин С легко окисляется кислородом воздуха, особенно при нагревании в присутствии железа, меди и других метал-

шем количестве, необходимо соблюдать следующие рекомендации:

— для производства консервов использовать только высококачественное и свежее сырье;

— мойку и бланширование овощей и плодов производить не превышая рекомендуемых сроков;

— использовать для бланширования эмалированную посуду;

— варить и бланшировать овощи и плоды в закрытой или закрытой посуде;

— ножи для чистки и резки овощей и плодов, мясорубки и другой инвентарь желательно применять из нержавеющей стали;

— для протирания плодов следует пользоваться ситами из нержавеющей материала;

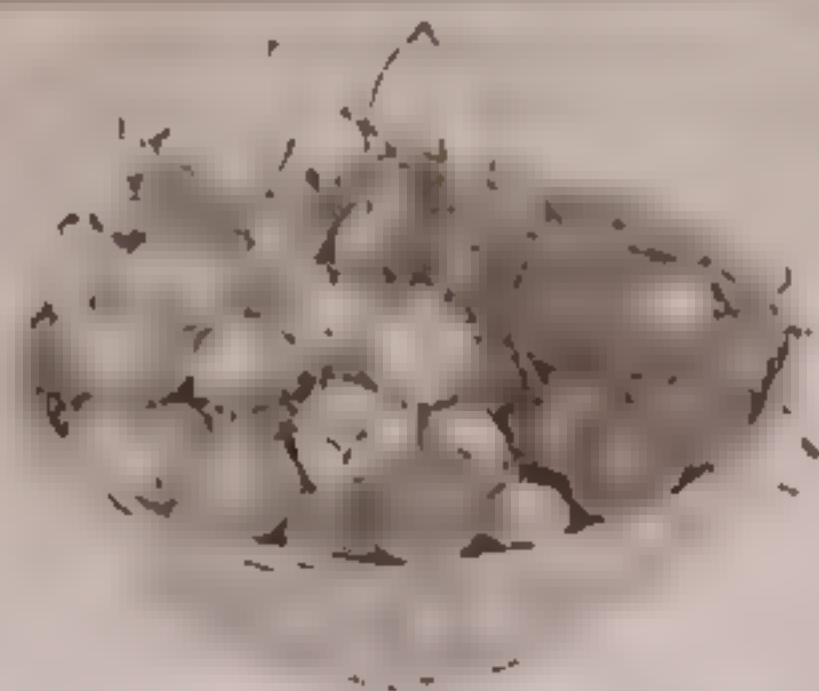
— время между отдельными операциями по подготовке овощей и плодов при консервировании следует свести к минимуму;

— не допускать хранения обработанных овощей и плодов при солнечном свете;

— к сырью, содержащему недостаточное количество витаминов, добавлять другие виды сырья, богатые витаминами (черная смородина, шиповник, облепиха, красный сладкий перец и др.).

При последующем хранении из готовленных консервов процессы разрушения витаминов в них продолжают. Так, потери витамина С к концу первого года хранения овощных закусочных консервов при температуре 18-25 град. достигает 29-53%, витамина В<sub>1</sub> — 5-20% и витамина В<sub>2</sub> — 2-18%. Поэтому важное значение имеет также соблюдение правильного режима и срока хранения. Хранить консервы лучше в сухом и прохладном месте (до 15 град.) не более 1-2 лет.

При заготовке овощей и плодов на зиму необходимо соблюдать следующие рекомендации:



Когда заготавливаете ягоды в собственном соку, можете заменить сахар медом, добавить молотую корицу или сухое красное вино по вкусу. Особенно нежны и вкусны груши, абрикосы, персики, вишни, сливы, земляника, смородина, малина, брусника, голубика в собственном соку. Готовим их так.

Банки (предпочтительнее литровые) стерилизуем. Укладываем в них плоды и ягоды, добавляем в каждую столовую ложку сахара и воды, накрываем крышками, стерилизуем, закатываем, переворачиваем вверх дном, даем остыть.

Чтобы домашние заготовки были вкуснее, хранились дольше, необходимо после стерилизации их очень быстро охладить. Для этого перевернутые вверх дном банки помещаем под тоненькую струйку холодной воды. По мере охлаждения банок струйку усиливаем. Чтобы уж с гарантией избежать трещин, лучше постелить и снизу, и сверху ряда банок мягкую ткань в два слоя.

Теперь поговорим об особенностях заготовки различных видов ягод и фруктов.

**Груши** чистим, удаляем семечки, нарезаем тонкими ломтиками; стерилизуем банки 30-40 минут. **Абрикосы** разрезаем пополам, удаляем косточку. Укладываем в банки разрезом вниз, стерилизуем: литровые банки — 20 минут, пол-литровые — 15 минут.

**Персики** сначала бланшируем в кипятке 2-3 минуты, охлаждаем под холодной водой, снимаем кожицу, разрезаем пополам отлого по бороздке, удаляем косточку. Стерилизуем 35 минут.

**Вишни** моем, вынимаем косточки, укладываем в банки, периодически встряхивая, чтобы не было пустот. Стерилизуем литровые банки 50 минут, пол-литровые — 40 минут.

**Сливы** моем, косточек не вынимаем, целиком раскладываем в банки, стерилизуем 10 минут. Нежные ягоды — **земляника, малина и т.п.** — требуют больше сахара. Поэтому, когда консервируем **землянику**, берем **650 г ягод и 150 г сахара** на литровую банку. Стерилизуем 5 минут.

На литровую банку **смородины** берем **750 г ягод и 200 г сахара**, стерилизуем также 5 минут.

**С малиной** хлопот больше. Ягоды перебираем, промываем холодной водой, осторожно укладываем в широкую эмалированную посуду или таз, переслаивая сахарной пудрой



Готовим желе так. В отжатый любым способом ягодный сок с мякотью постепенно добавляем сахар, тщательно размешивая каждую порцию.

**Обычно на литр сока с мякотью берут от 700 г до 1 кг сахара.**

Когда сахар полностью растворится, расфасовываем желе в стерилизованные баночки небольшой емкости (0,3-0,5 л), храним в холодильнике.

Что же касается **малины, земляники, крыжовника, черной смородины, айвы**, то их желирующие свойства проявляются после тепловой обработки. Ягоды перебираем, моем, обсушиваем, айву натираем на крупной терке. В широкую эмалированную посуду наливаем немного воды — полстакана или стакан в зависимости от сочности и количества ягод. Кладем ягоды, накрываем крышкой, ставим на сильный огонь. Когда ягоды потрескаются и дадут сок, снимаем с огня и быстро охлаждаем, погрузив посуду в холодную воду.



Остывшие ягоды толчем деревянным пестиком и отжимаем сок с мякотью через два слоя марли. **На 1 литр полученного сока добавляем 1-1,3 кг сахара**, тщательно размешивая

## Плоды в собственном соку

(на 3 кг ягод 750 г пудры — не сахарного песка!). Так оставляем на ночь. Утром ягоды шумовкой раскладываем по подготовленным банкам, заливаем выделившимся соком, закатываем банки крышками и стерилизуем 3 минуты.

**Бруснику** моем, кладем в эмалированную кастрюлю или таз, накрываем крышкой и ставим на слабый огонь или в духовку. Когда ягоды дадут сок, добавляем **сахар (125 г на 3 кг ягод)** и томим еще 20 минут. Не давая остыть, разливаем по банкам, накрываем пергаментом или целлофаном, завязываем шпагатом. Стерилизовать не надо! Храним в холодильнике.

**Облепиху** перебираем, моем, насыпаем на чистой ткани, чтобы подсохла. Затем в большой посуде тщательно перемешиваем с **сахаром в пропорции 1:1**. Раскладываем в пол-литровые банки, в каждую слегка насыпаем сахар.

## Желе

Если компот хорош в основном как третье блюдо, а ягоды в собственном соку — как источник витаминов, то желе и витаминами богато, и заготовка универсальная. Идет и на десерт, и на закуску.



можно свести к минимуму.

Иначе обстоит дело с сохранением витаминов. Большинство из них (В1, В2, С, РР и др.)

являются водорастворимыми и могут теряться во время мойки и бланширования, а витамин С легко окисляется кислородом воздуха, особенно при нагревании в присутствии железа, меди и других металлов. Значительные потери витаминов наблюдаются также и при стерилизации консервов. Так, витамин В2 (рибофлавин) сохраняется в консервах из зеленого горошка на 70-98%, а в кукурузных — на 85-97%, витамин В1 (тиамин) — соответственно на 63-68 и 66-71%. Сохранность витамина С в зеленом горошке не превышает 30-40%, а в сахарной кукурузе — 60-89%. Высокую стойкость при консервировании проявляет каротин (провитамин А), его потери минимальны.

Существенные потери витамина С отмечены и при консервировании фруктов и ягод. Так, потери витамина С при производстве осветленных соков достигают 70-75%, а при получении нектаров — в пределах 49-62%.

Чтобы сохранить витамины в консервах в возможно боль-



к концу первого года хранения овощных закусочных консервов при температуре 18-25 град. достигает 29-33%, витамина В1 — 5-20% и витамина В2 — 2-18%. По-

этому важное значение имеет также соблюдение правильного режима и срока хранения. Хранить консервы лучше в сухом и прохладном месте (до 15 град.) не более 1-2 лет.

Приведенные данные, возможно, могут создать у читателей мнение, что пищевая ценность консервированных овощей и плодов незначительна. Это не совсем так. Ведь потери пищевых веществ и особенно витаминов имеют место и при обычном приготовлении блюд и напитков. Однако мы не отказываемся от их употребления, так как овощные и фруктовые блюда и напитки содержат (даже и с учетом этих потерь) комплекс жизненно необходимых питательных веществ и, главное, разнообразят наше питание.

\* данные приведены для консервов, изготовляемых промышленными способами.

Подготовил Алексей СМАГИН, доцент кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов Могилевского технологического института.

## Заправка «Ароматы лета»

Зелень укропа, петрушки, перо лука, молоденькие листочки хрена, чуть-чуть зелени кориандра (по вкусу, много класть нельзя, так как перебивает весь аромат), соль. Пропорции компонентов произвольные.

Зелень вымыть, измельчить ножом и перетереть с солью. В ошпаренные баночки плотно уложить смесь, сверху посыпать солью. Закрывать капроновыми крышками, поставить на 2 часа в холодильник (не замораживать!), затем хранить в погребе.

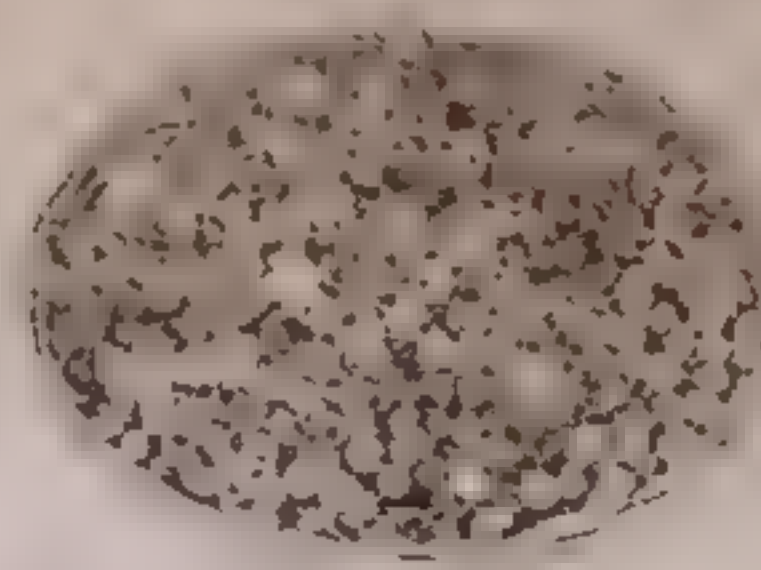
Зимой заправка хороша в супе, щах, рассольнике, свекольнике. Но солить блюдо не надо, потому что заправка сама по себе очень соленая.

По желанию можно добавить натертую на терке морковь или нарезанный щавель. Заправку с щавелем добавлять только в щи, рассольник, свекольник или борщ.

Александра ПОЛИВОДА,  
д.Синкевичи Брестской обл.

удаляем косточку. Укладываем в банки разрезом вниз, стерилизуем: литровые банки — 20 минут, пол-литровые — 15 минут. Персики сначала бланшируем в кипятке 2-3 минуты, охлаждаем под холодной водой, снимаем кожицу, разрезаем пополам строго по бороздке, удаляем косточку. Стерилизуем 35 минут.

Вишни моем, вынимаем косточки, укладываем в банки, периодически встряхивая, чтобы не было пустот. Стерилизуем литровые банки 50 минут, пол-литровые — 40 минут.



дильнике. Облепиху перебираем, моем, насыпаем на чистой ткани, чтобы подсохла. Затем в большой посуде тщательно перемешиваем с сахаром в пропорции 1:1. Раскладываем в пол-литровые банки, в каждую сверху насыпаем сахар.

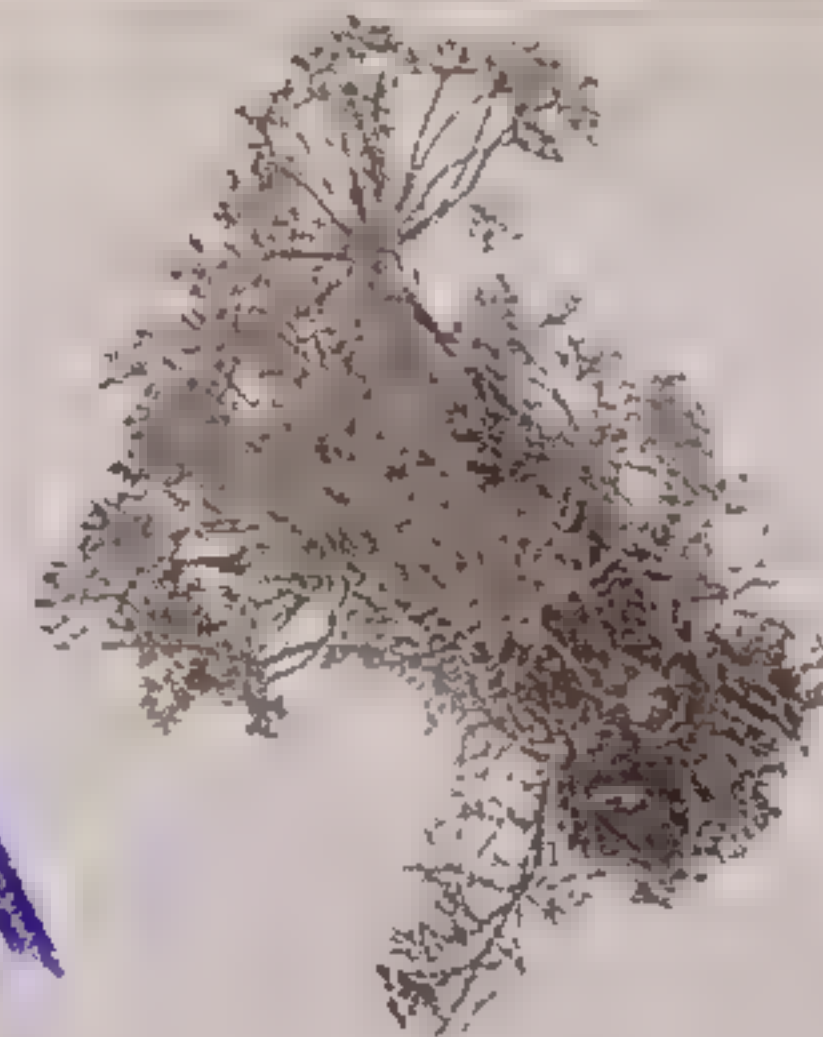
## Желе

Если компот хорош в основном как третье блюдо, а ягоды в собственном соку — как источник витаминов, то желе и витаминами богато, и заготовка универсальная. Идет и на десерт, и как начинка для пирога, и с блинчиками, и в чай... Готовить желе можно горячим и холодным способами.

Холодный способ хорош для красной смородины, клюквы, калины: высокое содержание пектина и органических кислот позволяет этим ягодам храниться и без тепловой обработки.

Остывшие ягоды толчем деревянным пестиком и отжимаем сок с мякотью через два слоя марли. На 1 литр полученного сока добавляем 1-1,3 кг сахара, тщательно перемешиваем, ставим на сильный огонь, доводим до кипения и кипятим не более 5 минут. Затем разливаем в стерилизованные баночки небольшой емкости. Чтобы желе лучше хранилось, можно влить сверху в каждую баночку 0,5—1 ст. л. спирта или водки. Хранить лучше в холодильнике.

Людия ИВАНОВА



## Заготовка из укропа

Молодой укроп пропустить через мясорубку, сочную массу слегка подсолить, после чего закатать в банки и убрать в холодильник. Укроп сохраняет аромат, цвет и вкус свежего.

## Огурцы малосольные «Объедение»

Рассол: на 2 л воды — 3 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, листья смородины, вишни, хрена. Замочить огурцы на 5 часов, обрезать кончики. В одной кастрюле приготовить рассол, в дру-

гой, небольшой, вскипятить воду. Подготовить стерильные банки, в них положить 6 горошин перца, 3-4 лавровых листа, небольшой кусочек хрена (настрогать).

В кипящую воду опускать огурцы на 20 сек., придерживая двумя вилками, уложить в банку. Когда она заполнится, обмакнуть в кипяток большой зонтик укропа и тоже положить в банку. Залить кипящим рассолом, добавить 1 ч. л. лимонной кислоты или 1 десертную ложку уксусной эссенции на 3-литровую банку. Рассол наливать до краев. Закатать, перевернуть, укутать. В этом рецепте главное — стерильность, но зато зимой вы не пожалеете о потраченном времени — эти огурцы бесподобны.

## Огурцы, соленные холодным способом

1 способ: на дно чистых 3-литровых банок положить специи, заполнить огурцами и сверху также положить слой специй. Залить водой из колодца или отстоянной во-соли (соль должна раствориться, поэтому раствор надо 3 часа поме-

шивать и отстаивать). Закрывать капроновыми крышками, сразу убрать в погреб.

2 способ: уложить мелкие огурчики в литровые банки со специями (2-3 зубка чеснока, кусочек хрена, 1 стручок жгучего перца, 2 - 3 вишневых листа, 2 зонтика укропа, 1 лавровый лист).

Всыпать 1 ст. л. соли, залить до краев холодной водой, закрыть капроновыми крышками, встряхнуть и убрать в погреб. Огурцы сохраняются до 2-х лет, имеют отличный вкус.

3 способ (не совсем холодный): огурцы помыть, залить на 3 часа холодной водой. Чистые банки ошпарить кипятком, остудить. В холодные банки уложить огурцы со специями (по желанию). Закипятить рассол: на 1 л воды — 2 ст. л. соли, 6-7 горошин перца, 3 лавровых листа. Залить кипящим рассолом огурцы, закрыть капроновыми крышками. Остынут — убрать в погреб.

Елена КЛЮКОВА,  
г. Дзержинск.







# Лето в банке

## «Пятиминутка»

### Из черной смородины

На 7 ст. ягод черной смородины — 7 ст. сахара, 1 ст. воды.

Сахар соединить с водой, размешать и, непрерывно помешивая, сварить на медленном огне сироп. Как только сироп начнет закипать, всыпать смородину и подождать, пока масса не загустеет. Ложкой пере-

## Джем из клубники

### или малины

На 1 кг ягод — 1 кг сахара, 1 г лимонной кислоты.

Ягоды растолочь деревянной толкушкой в пюре, добавить сахар, перемешать и варить 15 мин. с момента закипания. В конце варки добавить лимонную или аскорбиновую кислоту, разложить в стерильные банки, закатать.

## Желе из черной смородины

2 кг черной смородины промыть и залить 8 ст. холодной воды. Довести до кипения, снять с огня и,

## Компот «Ягодное ассорти»

Ягоды вишни и крыжовника наколоть, плотно уложить в банки, добавить ягоды смородины, малины и залить горячим сиропом (на 400 г сахара — 1 л воды). Банки накрыть крышками, поставить в кастрюлю с горячей водой и пастеризовать при температуре 85 град. пол-литровые банки — 10 мин., литровые — 15 мин. Затем закатать и поставить вверх дном.

## Варенье

### «Лакомка»

700 г крыжовника, 300 г малины опустить в горячий сироп (1,2 кг сахара и 1,5 ст. воды). Варить в один прием до готовности. В готовое варенье можно добавить ванилин.

### «Ароматное»

2 ст. лепестков цветов шиповника, 1 ст. сахара.

Лепестки промыть, дать стечь воде, засыпать сахаром и перетирать руками, пока лепестки не

станут мягкими. В ошпаренные банки плотно утрамбовать перетертые с сахаром лепестки, закрыть пластмассовыми крышками, хранить в холодильнике.

## Мармелад из крыжовника со смородиной

600 г ягод крыжовника, 400 г ягод красной или черной смородины, 3-4 ст.л. воды, 800 г сахара.

Ягоды сложить в кастрюлю, влить воду и потушить, накрыв крышкой, пока ягоды не размягчатся. Затем протереть их сквозь сито, переложить в широкую кастрюлю и варить на слабом огне, помешивая, пока объем не уменьшится на 1/3. Всыпать 1 ст. сахара, проварить 5 мин. Не прекращая помешивание, засыпать по 1 ст. сахара с периодичностью в 5 мин. Уваренный до загустения кипящий мармелад разлить в чистые банки, закатать, перевернуть вверх дном.

Если к крыжовнику добавить малину, то вкус и цвет мармелада будет иным.

Лариса ФИЛИППОВА,  
с.Троицкое Воронежской обл.

## Сырое варенье из смородины

Ягоды смородины вымыть и обсушить. Пропустить через мясорубку, добавить сахар в объеме 1:1 от объема ягодной массы. Проварить на маленьком огне, не доводя до кипения, до полного растворения сахара, разложить в банки, закатать.

Ольга БОЛОТОВА,  
г.Воронеж.

## Малиновые Джем

На 1,5 кг малины — 1 кг сахара.

Малину перебрать, взбить миксером до получения однородной массы и протереть через сито (протирается легко). Добавить сахар и поставить на средний огонь. Непрерывно помешивая, довести массу до кипения и поварить около 10 мин. Удалить пенку и разлить в сухие стерилизованные банки. Закатать. Хранить в прохладном месте.

Выход — 4 пол-литровые банки.

## Наливка

2,5 кг ягод малины, 1 кг сахара.

Свежую зрелую малину в дуршлаге опустить в ведро с водой, дать воде стечь. Затем засыпать ягоды в 3-литровую банку, добавить сахар, накрыть марлей и поставить в теплое солнечное место на 3-4 дня для брожения. На 5-й день марлю снять, установить водяной затвор и выдерживать 14-20 дней — до полного прекращения брожения. После этого профильтровать наливку через марлю и вату, разлить в бутылки и укупорить пробками.

Из оставшейся от приготовления наливки мезги приготовить

## Вино

На 3-литровую банку мезги — 1,5 л воды, 400 г сахара.

Влить в мезгу кипяченую охлажденную до 35 град. воду. Выдержать 2 дня, настой слить, отжать мезгу. Вылить полученный сок в банку, добавить сахар, установить водяной затвор и выдерживать еще 14-20 дней, до прекращения брожения.

Юлия ИВАНЦОВА,  
х.Краснодонск Волгоградской обл.



смородины — 7 ст. сахара, 1 ст. воды.

Сахар соединить с водой, размешать и, непрерывно помешивая, сварить на медленном огне сироп. Как только сироп начнет кипеть, всыпать смородину и подождать, пока масса не начнет кипеть. Ложкой перемешивать уже нельзя. Нужно лишь поднимать кастрюлю с огня и покачивать в руках, делая в воздухе легкий круг, чтобы пена не поднималась, а оставалась в центре. Снимать пену не нужно. Варить с момента закипания 5 мин., затем разлить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном, укутать.

### Из абрикосов

1,5 кг абрикосов, очищенных от косточек, 7,5 ст. сахара, 0,5 ст. воды.

Из воды и сахара сварить сироп, опустить в него половинки абрикосов, варить 5 мин. с момента закипания, разлить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть вверх дном, укутать.

Вера БОБКОВА,  
г.Орел.

### Ягодные соусы

Для их приготовления используют землянику, малину, черную смородину и другие ягоды. Для сохранения вкуса и аромата свежие ягоды после очистки от чашелистиков и веточек не проваривают в воде, а сразу протирают через мелкое сито. Можно воспользоваться мясорубкой с мелкой решеткой. Черную смородину сначала пропускают через мясорубку, а затем протирают через сито. Ягодную массу помещают в кастрюлю или таз и подогревают на медленном огне при слабом помешивании, затем добавляют сахар из расчета 150 г на 1 кг пюре.

После полного растворения сахара массу доводят до кипения и кипятят 3-5 мин. Расфасовывают в горячем виде и герметично укупоривают.

Ягоды черники, добавив сахар, перемешать и варить 15 мин. с момента закипания. В конце варки добавить лимонную или аскорбиновую кислоту, разложить в стерильные банки, закатать.

### Желе из черной смородины

2 кг черной смородины промыть и залить 8 ст. холодной воды. Довести до кипения, снять с огня и,

добавив сахар в объеме 1:1 от объема ягодной массы. Проварить на маленьком огне, не доводя до кипения, до полного растворения сахара, разложить в банки, закатать.

Ольга БОЛОТОВА,  
г.Воронеж.

### Чтоб быть с черникой круглый год



#### Натуральная в собственном соку

- Подготовленные чистые ягоды положить в кастрюлю и подогреть на слабом огне до кипения. Когда ягоды покроются соком, переложить их в стерилизованные горячие банки и пастеризовать при температуре 95 град. пол-литровые банки 15 мин., литровые — 20 мин.

- Подготовленные и промытые ягоды плотно уложить в банки, постукивая рукой по стенкам. Поставить на водяную баню и стерилизовать в кипящей воде 20-30 мин. В конце стерилизации ягоды из одной банки разложить по другим, чтобы заполнить банки доверху, так как в процессе стерилизации ягоды уменьшаются в объеме.

Сахар добавит по вкусу.

#### Варенье

1 кг черники, 1,2 кг сахара, 400 мл воды.

Сварить сироп из воды и са-



хара. В кипящий сироп опустить ягоды черники, варить при кипении 5 мин., оставить на 8-10 часов. Затем сварить до готовности. Разлить варенье в горячие пол-литровые банки, стерилизовать в кипящей воде 5-7 мин. Закатать.

#### Варенье с земляникой

1 кг черники, 500 г земляники лесной или садовой, 1,5-2 кг сахара, 400 мл воды.

Сварить сироп. В кипящий сироп положить ягоды земляники и черники. Довести до кипения на слабом огне, варить 5-10 мин. Сняв с огня, разлить в горячие стерилизованные банки, стерилизовать в кипящей воде пол-литровые — 15 мин., литровые — 20 мин. Закатать.

#### Дробленая с сахаром

1 кг черники, 1,5-2 кг сахара.

Свежие ягоды черники тщательно вымыть, хорошо просушить на ткани, рассыпав в один слой. Размять ягоды деревянным пестиком или пропустить через мясорубку. Следить, чтобы ягоды были полностью размяты, иначе они могут вызвать брожение готового продукта. Полученную массу смешать с сахаром, оставить на несколько часов в прохладном месте, затем подогреть на слабом огне до температуры не более 70 град., помешивая массу, чтобы полностью растворился сахар. Быстро разложить в горячие банки, засыпать сверху сахаром. Укупорить и хранить в холодном месте.

Мария МАКСИМЕНКО,  
БелНИИ плодоводства.



### Желе из малины и красной смородины

1 л малинового сока, 0,4 л красносмородинового сока, 700-800 г сахара.

Соки смешать, подогреть и растворить сахар. Уварить в один прием на сильном огне примерно на 1/3 первоначального объема. Готовое желе разлить в стерилизованные банки и пастеризовать при температуре 90 град. пол-литровые банки 15 мин., литровые — 20 мин.

#### Джем-ассорти

По 1 кг ягод малины, земляники, крыжовника, красной смородины, вишни, 3-4 кг сахара.

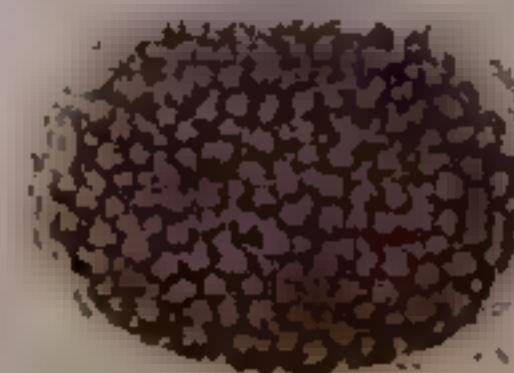
Красную смородину и крыжовник сложить в эмалированную кастрюлю, добавить 300-400 мл воды и прогреть до размягчения плодов. Горячими протереть через сито или дуршлаг. В полученную массу добавить сахар, растворить его и положить очищенные от чашелистиков мелкие с плотной мякотью плоды земляники, малины и вишни без косточек. Варить на слабом огне, помешивая, до готовности джема. Остывший джем разложить в чистые банки. Укупорить и хранить в холодильнике или погребе.

Мария МАКСИМЕНКО,  
БелНИИ плодоводства.

### Смородина черная почти свежая (без сахара)

Подготовленными ягодами смородины наполняют стеклянные банки, заливают горячей водой (80 град.), прикрывают крышками, ставят в подогретую до 50 град. воду, доводят ее до температуры 90 град. и пастеризуют: пол-литровые банки —

20, литровые — 25 мин. или стерилизуют в кипящей воде соответственно 15 и 20 мин.



### Кто знает, подскажите

Началась горячая пора заготовок. К сожалению, практически во всех рецептурах салатов, маринадов присутствует сахар, поэтому плодами своего труда я наслаждаться не могу. Возможно, кто-то поделится рецептами домашнего консервирования, в которых вместо сахара используется сахарозаменитель.

Рита КАТЫКИНА,  
г.Липки Тульской обл.





## Домашние наливки и ликеры

**Наливки** (их называют русскими ликерами) — это алкогольные напитки ликерного типа, содержащие высокий процент сахара (28-40 г на 100 мл). Их характерным признаком является высокая степень содержания экстрактивных веществ (сока ягод или фруктов), которые определяют вкус и аромат напитка. Наливки настаивают, как правило, на водке крепостью 40 град. в бутылках, наполненных ягодами до горлышка и завязанных тканью (вместо пробок). Периодически (через 2-3 дня) бутыл-

ки встряхивают. После выдержки в наливку добавляют по вкусу сахарный сироп или сахар. Процеживают наливку через фильтровальную бумагу или вату, хранят в темных, плотно закрытых бутылках в прохладном месте.

**Ликеры** готовят так же, как и наливки, но вместо обычной берут водку крепостью свыше 50 град. или спирт, или смесь спирта и 40-градусной водки (на 1 л ликера — 3/4 л воды и 1/4 л спирта). Если ликеры получаются мутными, их осветляют яичным белком (на 1/2 л ликера — 1 белок). Белок взбивают до легкой пены и, продолжая взбивать, вливают в него ликер, ставят в теплое место. После образования белых хлопьев процеживают через вату.

### Наливки

#### Из крыжовника

1 кг крыжовника, 750 мл водки, 750 мл сухого вина, 200 г сахара.

Сладкий крыжовник насыпать в бутылку, залить водкой и оставить на 2 недели, затем водку слить, а ягоды залить вином, дать настояться и смешать с первым настоем. Полученную смесь соединить с сахаром и довести до кипения 5 раз, снимая пену.

#### Из черемухи

1 кг черемухи, 1 л водки, 200 г сахара.

Спелые ягоды черемухи рассыпать тонким слоем в проветриваемом помещении. Через 3 дня черемуху насыпать на противень и слегка подвялить в духовке при 100 град. Затем потолочь в ступке, переложить в бутылку и залить водкой. Дать настояться 6 недель. Наливку процедить, добавить сахар и 4 раза довести до кипения, снимая пену.

#### Вишневая

1 кг вишни, 1 л водки, 4-5 шт. гвоздики, щепотка корицы, 200 г сахара.

У вишни удалить косточки, ягоды засыпать в бутылку, добавить измельченную гвоздику, корицу, очищенные вишневые косточки и залить

противень и подвялить, не пересушивая, в духовке при температуре 70 град. Затем ягоды потолочь, насыпать в бутылку, залить водкой и дать настояться до темно-янтарного цвета. Наливку процедить, добавить сироп, сваренный из сахара и воды, разлить в бутылки.

#### Черничная

1,2 кг черники, 1 л водки, 200 г сахара, 200 мл воды.

Спелые ягоды черники насыпать в бутылку, залить водкой, плотно закрыть и поставить в солнечное место на несколько недель. Затем процедить, добавить сахарный сироп и разлить в бутылки.

#### Черносмородиновая

1 кг смородины, 1 л спирта, 200 г сахара, 200 мл воды.

Ягоды черной смородины залить спиртом и оставить на 2 недели. Настой процедить, развести сахарным сиропом, довести до кипения и охладить.

#### «Ассорти»

400 г клубники, 400 г абрикосов, 400 г малины, 400 г вишни, 400 г черной смородины, 1 кг сахара, 2 л водки.

Летом, по мере созревания ягод, в бутылку поочередно насыпать сначала клубнику, пересыпав ее 200 г сахара. Когда появятся абрикосы, в эту же бутылку насыпать их, пересыпав таким же количеством сахара, затем добавить малину, вишню и черную смородину, пересыпая каждый слой сахаром. С самого начала бутылку с ягодами поставить на солнце, закрыв горлышко марлей. После засыпки последних ягод бутылку держать на солнце еще 2 недели. Затем ягоды залить водкой (из расчета 1 л на 1 кг), плотно закупорить пробкой и поставить на месяц в холодное место. После этого наливку процедить, разлить в бутылки и закупорить пробкой. Готова наливка через 3-4 месяца.

### Ликеры

#### Из малины

1 кг малины, 1 кг сахара, 0,5 л водки (крепостью 50 град. и выше), 0,5 л воды.



#### Из персиков

1 кг спелых персиков, 1 л водки, 350 г сахара, немного воды, корица, анис.

Персики промыть, очистить от косточек, измельчить в миксере, отжать сок (через ткань), перелить в глиняную посуду, добавить водку, сахар, корицу, анис, закрыть и оставить на 2 недели.

#### Из вишни

2 кг вишни, 1 кг сахара, 6-7 шт. гвоздики, 2 пакетика порошка ванилина, кусочек корицы, 1 мускатный орех, 5-6 вишневых листьев, 0,75 л водки (свыше 50 град.).

Вишню промыть, удалить плодоножки и косточки, всыпать в бутылку с широким горлом или стеклянную банку и засыпать сахаром. Выдержать на солнце или в теплом месте 8-10 дней, затем залить водкой. Через 4-5 недель ликер процедить и разлить в бутылки.

Можно приготовить вишневый ликер, добавив для аромата только корицу, гвоздику и часть раздробленных вишневых косточек.

#### Из черноплодной

В горячий сироп (50-60 град.) влить водку с растворенным в ней ванилином. Через несколько дней ликер готов.

#### Клюквенный

4 ст. клюквы, 500 г сахара, 0,75 л водки, гвоздика, кардамон.

Клюкву размять, залить водкой, настаивать 4-5 дней, плотно закрыв посуду. Затем процедить, добавить сахар и подогреть, не доводя до кипения, до растворения сахара. Снять с огня, опустить в ликер на 5 мин. завернутые в марлю гвоздику и кардамон, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

#### Жасминовый

1 кг цветов жасмина, 1 л водки, 200 г сахара.

Водкой, добавить сахар, настаивать 2 недели, процедить.

#### Ежевичный

2,5 кг ежевики, 0,5 кг сахара, 0,25 ч.л. корицы, 0,5 мускатного ореха.





тыль и залить водкой. Дать настояться 6 недель. Наливку процедить, добавить сахар и 4 раза довести до кипения, снимая пену.

### Вишневая

1 кг вишни, 1 л водки, 4-5 шт. гвоздики, щепотка корицы, 200 г сахара.

У вишни удалить косточки, ягоды засыпать в бутыл, добавить измельченную гвоздику, корицу, очищенные вишневые косточки и залить водкой. Настаивать 2-3 недели, добавить сахар, процедить и разлить в бутылки.

### Рябиновая

1 кг рябины, 1 л водки, 200 г сахара, 200 мл воды.

Рябину насыпать на

днох ягод бутыл, держать на солнце еще 2 недели. Затем ягоды залить водкой (из расчета 1 л на 1 кг), плотно закупорить пробкой и поставить на месяц в холодное место. После этого наливку процедить, разлить в бутылки и закупорить пробкой. Готова наливка через 3-4 месяца.

## Ликеры

### Из малины

1 кг малины, 1 кг сахара, 0,5 л водки (крепостью 50 град. и выше), 0,5 л воды.

Сварить сироп из сахара и воды, добавить малину. Разлить смесь в бутылки с широким горлом и выдерживать 10-12 дней на солнце или в теплом месте. Полученный малиновый сироп процедить и смешать с водкой. Ликер профильтровать и разлить в бутылки. Так же можно приготовить ликер из клубники.

град.).

Вишню промыть, удалить плодоножки и косточки, всыпать в бутылки с широким горлом или стеклянную банку и засыпать сахаром. Добавить пряности и вишневые листья. Выдержать на солнце или в теплом месте 8-10 дней, затем залить водкой. Через 4-5 недель ликер процедить и разлить в бутылки.

Можно приготовить вишневый ликер, добавив для аромата только корицу, гвоздику и часть раздробленных вишневых косточек.

### Из черноплодной рябины

0,5 л сока черноплодной рябины, 1 кг сахара, 0,5 л водки, ванилин.

Черноплодную рябину пропустить через мясорубку, отжать сок и дать ему отстояться. В осветленный сок всыпать сахар и нагреть до полного его растворения, но не кипя-

кер на 5 мин. завернутые в марлю гвоздику и кардамон, разлить в бутылки и хранить в прохладном месте.

### Жасминовый

1 кг цветов жасмина, 1 л водки, 200 г сахара.

Цветы жасмина залить водкой, добавить сахар, настаивать 2 недели, процедить.

### Ежевичный

2,5 кг ежевики, 0,5 кг сахара, 0,25 ч.л. корицы, 0,5 мускатного ореха, 3 шт. гвоздики, 0,5 л коньяка.

Из ежевики отжать сок, смешать с сахаром, корицей, мускатным орехом, гвоздикой и нагреть до кипения. Затем процедить, охладить и соединить с коньяком.

Алексей СМАГИН,  
г. Могилев.

## Наливка

Наливка своего приготовления очень вкусная и полезная. Самые подходящие для нее ягоды — черная и красная смородина, вишня, слива, рябина, брусника.

Зрелые ягоды насыпать на 2/3 объема в бутыл, пересыпать сахаром и поставить в теплое место на 3-4 дня. Потом хорошо встряхнуть и добавить водки столько, чтобы ягоды были покрыты на 2 пальца. Бутыл закрыть ватной пробкой и поставить на 2-3 месяца в теплое место, встряхивая через 4 дня.



Затем наливку процедить через ватно-марлевый фильтр. Если наливка не сладкая, добавить сахар и

нагреть почти до кипения, но не кипятить. Остудить и разлить в бутылки.

Надежда ШИРЛАНОВСКАЯ,  
с-з «Победа» Калужской обл.

## Квас

### «Русский»

1 кг ржаного хлеба, 200 г сахара, 50 г свежих дрожжей, 50 г изюма, 6 л воды.

Хлеб нарезать и подсушить в духовке до темно-коричневого цвета. Сухари залить 5 л горячей кипяченой воды, закрыть посуду крышкой и настаивать 8 часов. Затем раствор процедить, ввести разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи и сахар, добавить изюм и поставить для брожения. Через 2 дня процедить и разлить в бутылки, положив в них по 3-4 изюминки.

### Из концентрата

450 г квасного концентрата, 60 г сахара, 15 г прессованных дрожжей, 4,5 л воды.

Смешать концентрат с теплой кипяченой водой. Дрожжи развести теплой кипяченой водой и оставить на 30 мин. Соединить с концентратом, добавив сахар, и оставить на 6 часов для брожения при комнатной температуре, затем процедить.

### Яблочный

1 кг яблок, 0,5 кг сахара, 50 г дрожжей, 3 г лимонной кислоты, 0,5 л воды.

Яблоки нарезать, залить водой и довести до кипения. Оставить для настаивания на 3 часа, затем процедить. Добавить поднявшиеся дрожжи, сахар, разведенную в теплой воде лимонную кислоту (1:20) и поставить для брожения.

### Свекольный

2,5 кг свеклы, 200 г сахара, 50 г дрожжей, 200 г ржаного хлеба, 5 г лимонной кислоты, 3 л воды.



Свеклу очистить, нашинковать, залить теплой кипяченой водой и добавить ржаные сухари. Закрывать крышкой и настаивать 8 часов. Затем процедить, ввести разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи, сахар и лимонную кислоту. Оставить для брожения при комнатной температуре, через 3 дня процедить и разлить в бутылки.

### Черемуховый

5 ст. ягод черемухи, 0,5 кг сахара, 8 г сухих дрожжей, 5 л воды.

Ягоды черемухи засыпать сахаром, оставить на 12 часов. Затем перемешать, залить теплой кипяченой водой, добавить разведенные дрожжи и сахар, настаивать еще 10 часов. Затем процедить и оставить в открытой стеклянной посуде на 2 дня.

### Малиновый

1 кг малины, 300 г сахара, 25 г дрожжей, 1 г лимонной кислоты, 4 л воды.

Малину ополоснуть, дать воде стечь, растереть с сахаром деревянной ложкой, залить водой и поставить на огонь. Довести до кипения, затем охладить до комнатной температуры, добавить разведенные в теплой кипяченой воде дрожжи и лимонную кислоту (1:20). Процедить, разлить в бутылки, положить в них по 3 изюминки и оставить не закупоренными. Когда начнется брожение, закупорить бутылки и поставить в холодное место на 2 дня.

### С хреном

5 л хлебного кваса, 10 ст.л. тертого хрена. Тертый хрен залить квасом, перемешать и оставить на 10 часов. Процедить и разлить в бутылки.

Антонина КУЗНЕЦОВА,  
г. Северск Томской обл.

## Ягодное вино

Есть очень простой способ приготовления вина из ягод. Для этого подойдут черная и красная смородина, вишня, ирга. В чистую трехлитровую банку кладут мытые ягоды и заливают остывшим сиропом. На горлышко банки надевают надувной шарик или резиновую перчатку, прокалывают иглой и ставят в теплое место (температура — 20-22 град.). Через 2-3 месяца вино готово. Перед употреблением его процеживают.

На 1 кг ягод берут 1 л воды, 500 г сахара.



## Фруктовый уксус

Дробленые ягоды (крыжовник, красная и белая смородина) кладут в трехлитровую банку, заливают водой (1,5 л) с добавлением 200 г сахара, завязывают марлевой салфеткой и ставят в светлое помещение. Через три месяца уксус готов к употреблению. Его процеживают и разливают в бутылки. Полученный раствор содержит до 5% уксусной кислоты.



## Варенье «Ассорти»

Пропустить через мясорубку свежие ягоды (малину, вишню, крыжовник). На 1 кг этой массы взять по 1,5 кг сахара. Перемешать, довести до кипения, но не кипятить.

Это варенье хорошо сохраняется без герметической упаковки, но в прохладном месте.

## Малина в желе из красной смородины

0,5 кг малины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг сахара.

Малину перебрать, сложить в чистые пол-литровые банки. Смородину промыть, протереть, смешать с сахаром, довести до кипения и залить ею ягоды малины в банке. Накрыть крышкой и стерилизовать в кипящей воде 10 мин. Закатать.



## Варенье из красной и черной смородины

По 400 г черной и красной смородины, 800 г сахара, 2 ст. воды.

Сварить сироп из сахара и воды, всыпать черную смородину, варить на медленном огне, пока ягоды не начнут лопаться. Добавить красную смородину, варить до загустения. Остудить, переложить в банки, обвязать пергаментной бумагой.

## Джем из красной смородины с арбузом

1 кг красной смородины, 1 кг арбуза, сахара столько, сколько стаканов смородины.

Смородину потолочь с сахаром, добавить мякоть арбуза и варить. Довести до кипения

и варить 35 мин. Остудить, протереть сквозь сито. Разложить в чистые банки, закрыть капроновыми крышками, убрать в холодильник.

## Универсальный компот

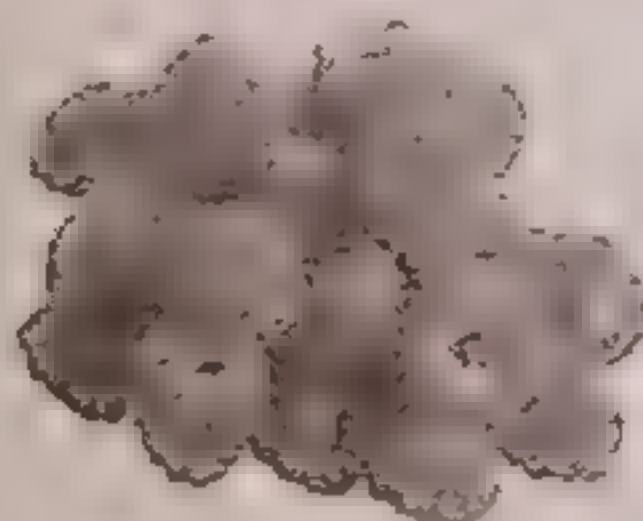
Готовить можно из слив, алычи, земляники, малины, абрикосов, винограда Изабеллы и вишен. Подготовленные 3-литровые банки на 1/3 заполнить ягодами, быстро залить сиропом, закатать, перевернуть, укутать.

Сироп: на 1 л воды — 300 г сахара.

Зимой в готовый компот можно добавить по вкусу кипяченую воду, у меня обычно из одной 3-литровой банки получается 5 л.

## Варенье малиновое

На пол-литровую банку свежей малины — столько же сахара. Малину не мыть, засыпать сахаром, поставить на очень медленный огонь, пока не растворится сахар и не начнет закипать. Дождаться первых пузырьков, снять с огня. Разложить в небольшие чистые стерилизованные банки, укупорить.



## Вкусное (фирменное) повидло

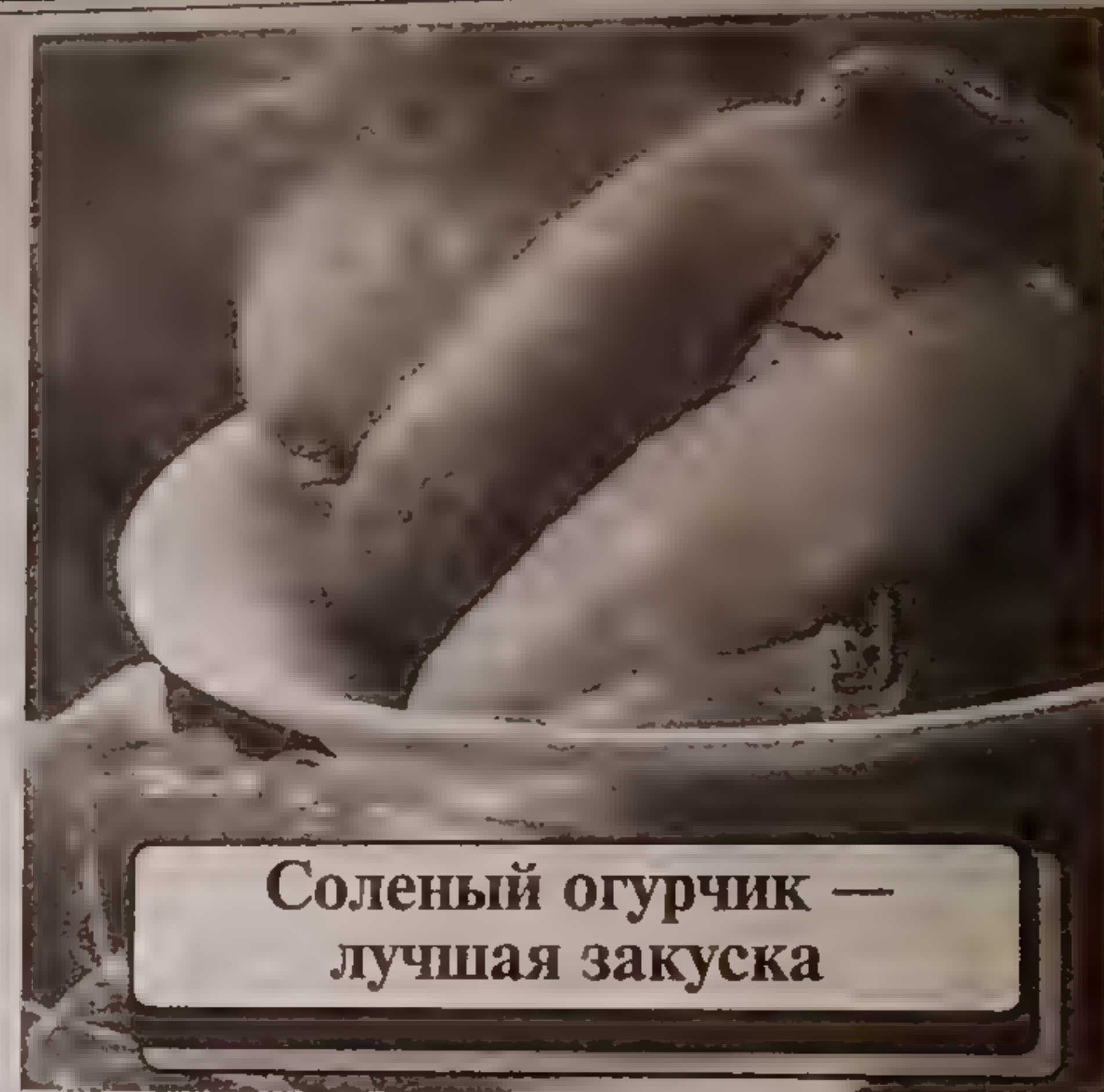
0,5 кг вишни без косточек, 0,5 кг клубники (земляники) пропустить вместе через мясорубку, добавить 0,5 кг сахара, уварить на медленном огне до густоты, часто помешивая, разложить в пол-литровые банки, закрыть капроновыми крышками, хранить в холодильнике.

Этот рецепт я придумала сама. Также готовлю одну клубнику, но ассорти более вкусное, в меру густое, легко намазывается на булку.

Елена КЛЮЙКОВА,

## Как получить хрустящие огурцы?

Исследования показали, что при засоле хруст огурцов во многом зависит от воды: если вода очень мягкая (дистиллированная), засол получится лишь удовлетворительным, если чересчур жесткая — овощи будут иметь металлический привкус, вода должна быть средней жесткости, т.к. окись кальция, содержащаяся в воде (0,26-0,3 г), соединяясь с пектином огурцов, образует так называемый пектат кальция — нерастворимое вещество, которое укрепляет, делает твердыми кожу и мякоть огурцов, придает им аппетитный хруст.



Соленый огурчик — лучшая закуска

## Резаные огурцы

На литровую банку: 600-700 г огурцов, 1 ч.л. сахара, 35 г пряностей, 1 ст.л. 9%-ного уксуса.

Заливка: 1 ст.л. соли, 1 л воды.

Для заготовки впрок необходимо выбрать самые молодые, плотные, крепкие небольшие огурцы с неразвитыми зернами и наименьшим диаметром. Огурцы нужно замочить в холодной воде на 5-6 часов, затем тщательно вымыть, нарезать на кусочки в 1,5 см, уложить в подготовленные банки, добавив лист и корень хрена, лист вишни, черной смородины, перец, чеснок, гвоздику. В банку, заполненную огурцами, добавить 1 ст.л. уксуса, 1 ч.л. сахара,

залить профильтрованным рассолом до краев. Банку плотно закрыть стерильной крышкой, закатать, перевернуть вверх дном, укрыть одеялом, оставить до полного охлаждения.

Галина ЗАЧЕСОВА,  
п/о В.Сяглово Калужской обл.

## Засолка «Дачная»

На дно чистых банок (обдать крутым кипятком) уложить специи: листья смородины, вишни, хрен, укроп, чеснок, а потом — чистые огурчики. Всыпать сахар и соль (на 3-х л банку — по 100 г соли и сахара), залить холодной водой. Сверху положить зонтик укропа. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками и поставить в погреб. Можно употреблять через месяц, но огурчики хорошо стоят до весны, сохраняя вкус и аромат зелени.

Любовь ТИХОНЕНКО,  
г.л.Шумилино Витебской обл.

## Огурчики «Особенные»

Подготовить зелень: чеснок, 1-2 корня петрушки, укроп, лист смородины с веточкой, лист и кусочек корня хрена

## Огурцы соленые

Положить в банку листья хрена, укроп, черный перец горошком, огурцы.

Приготовить рассол: 1 л воды, 2 ст.л. сахара, 4 ч.л. соли, 3 ч.л. 70%-ной уксусной эссенции.

Первый раз залить банки, заполненные огурцами, кипящей водой, дать постоять 5-10 мин., воду слить (ее больше не использовать), второй раз банки залить кипящим рассолом, закатать.

## Салат огуречный

2 кг огурцов, 200 г лука, 50 г зеленых веточек укропа, 7-9 ст.л. 9%-ного уксуса, 12 ст.л. растительного масла, 3 ст.л. сахара, 1,5 ст. соли, 1 зубчик чеснока.

Овощи покрошить, смешать с остальными компонентами, дать постоять 3 часа, затем поставить на огонь. Варить с момента закипания 1,5



переложить в банки, обвязать пергаментной бумагой.

## Джем из красной смородины с арбузом

1 кг красной смородины, 1 кг арбуза, сахара столько, сколько стаканов смородины. Смородину потолочь с сахаром, добавить мякоть арбуза и перемешать. Довести до кипения.

0,5 кг клубники (земляники) пропустить вместе через мясорубку, добавить 0,5 кг сахара, уварить на медленном огне до густоты, часто помешивая, разложить в пол-литровые банки, закрыть капроновыми крышками, хранить в холодильнике. Этот рецепт я придумала сама. Также готовлю одну клубнику, но ассорти более вкусное, в меру густое, легко намазывается на булку.

Елена КЛЮЙКОВА,  
г.Энгельс.

## Из черешни

### Компот

На 1,5-2 кг зрелых черешен берем 1 кг сахара, 2 л винного уксуса, щепотку корицы и 4-5 шт. гвоздики. Черешню перемываем, удаляем плодоножки и складываем в глубокую посуду. Заливаем уксусом, кладем сахар, пряности и варим на огне до размягчения ягод. Оставляем компот остыть, наливаем в банки и закатываем.

### Варенье

На 1 кг белой черешни берем 1,5 кг сахара. Черешни моем, освобождаем от плодоножек и косточек, складываем в воду, пока не будут очищены все ягоды. Сцедив воду, черешни высыпав в таз, добавляем сахар, 2 ст. воды и ставим на слабый огонь. Вначале черешни варим на слабом огне, а затем огонь усиливаем. Готовность варенья определяем так: если капнем каплю варенья на кусочек сахара и капля не расплывается — варенье готово. За три минуты до окончания варки добавляем 1 ч.л. лимонной кислоты, разведенной в 1 ст.л. горячей воды. Снимаем пену, охлаждаем варенье и раскладываем в сухие банки.

Елена КУЗЬМИНА,  
г.Могилев.

### Персики в вине

1,5 кг зрелых крепких персиков, 500 г сахара, 300 г воды, 150 г белого вина, 1 ст.л. лимонного сока, гвоздика, корица.

Персики промыть, снять кожицу и в каждый воткнуть по хорошему вымытому и ошпаренному бутону гвоздики, сварить сироп из воды и вина, добавив сахар,

корицу, и отварить в сиропе персики 10 мин. Затем охладить их, сироп слить в кастрюлю, добавить вино, лимонный сок, довести до кипения. Затем опустить в сироп персики и варить их до мягкости. Ложкой переложить персики в подогретые чистые банки, сироп снова довести до кипения и кипящим залить банки доверху, герметически закрыть и охладить.

Людмила ФИНЬКАРИК,  
п.Топкое Оренбургской обл.

## Абрикосово-яблочный кетчуп

500 г абрикосов, 1 кг яблок, 500 г лука, 2 зубчика чеснока, 1 ч.л. соли, 700 г сахара, 1 ч.л. имбиря, 1 ч.л. молотого черного перца, 0,7 л винного (можно столового) 5%-ного уксуса. Абрикосы и яблоки очистить от кожицы, удалить косточки, мелко нарезать, лук мелко порубить. Чеснок пропустить через чесночницу. Добавить все компоненты, проварить на слабом огне, постоянно помешивая, до загустения. Горячим разложить в банки и закатать, не стерилизуя.

Людмила ФИНЬКАРИК,  
п.Топкое Оренбургской обл.

банки, добавив лист и корень хрена, лист вишни, черной смородины, перец, чеснок, гвоздику. В банку, заполненную огурцами, добавить 1 ст.л. уксуса, 1 ч.л. сахара,

зонтик укропа. Закрывать банки полиэтиленовыми крышками и поставить в погреб. Можно употреблять через месяц, но огурчики хорошо стоят до весны, сохраняя вкус и аромат зелени.

Людмила ТИХОПЕНКО,  
г.л.Шумилино Витебской обл.

## Огурчики «Особенные»

Подготовить зелень: чеснок, 1-2 корня петрушки, укроп, лист смородины с веточкой, лист и кусочек корня хрена.

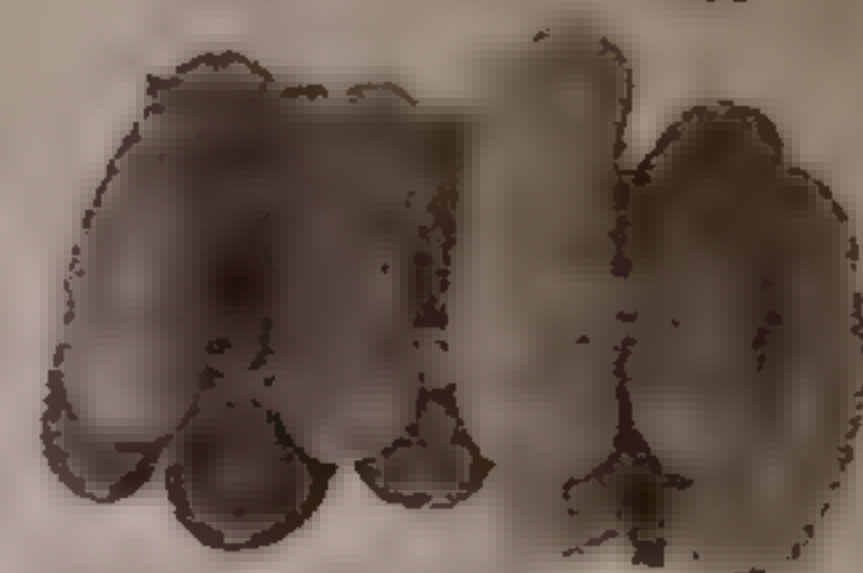
Покрошить петрушку, укроп и чеснок. На дно 3-литровой банки положить хрен, смородиновый лист и немного зелени. Аккуратно, один к одному, ряд за рядом уложить огурцы. В середину положить зелень с чесноком. Огурцы должны лежать плотно, но не тесно. В таком виде (без воды) огурчики выдержать 8-10 часов. Затем залить рассолом, приготовленным из 1 л воды и 100 г соли. Залить банки под самый верх и закрыть полиэтиленовой крышкой. Хранить в погребе.

Антонина КУЗНЕЦОВА,  
г.Северск Томской обл.

2 кг огурцов, 200 г лука, 50 г зеленых веточек укропа, 7-9 ст.л. 9%-ного уксуса, 12 ст.л. растительного масла, 3 ст.л. сахара, 1,5 ст. соли, 1 зубчик чеснока.

Овощи покрошить, смешать с остальными компонентами, дать постоять 3 часа, затем поставить на огонь. Варить с момента закипания 4-5 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Татьяна ШИМЫГАРЕВА,  
с.Михайловка Курской обл.



## Ассорти «Грядка»

На дно 3-литровой банки положить 1 морковь, 1 луковицу, 3-4 целых зубка чеснока, 3 горошины черного перца, 1 гвоздику.

Вначале уложить помидоры, потом огурцы (лучше мелкие) а на самый верх — нарезанную кусочками капусту. Дважды выдерживая по 7-10 мин., залить кипящей водой, а на третий раз в воду добавить 2 ст.л. соли, 4 ст.л. сахара, 100 г 6%-ного уксуса. Довести до кипения, залить и закатать. Укутать на 3 часа.

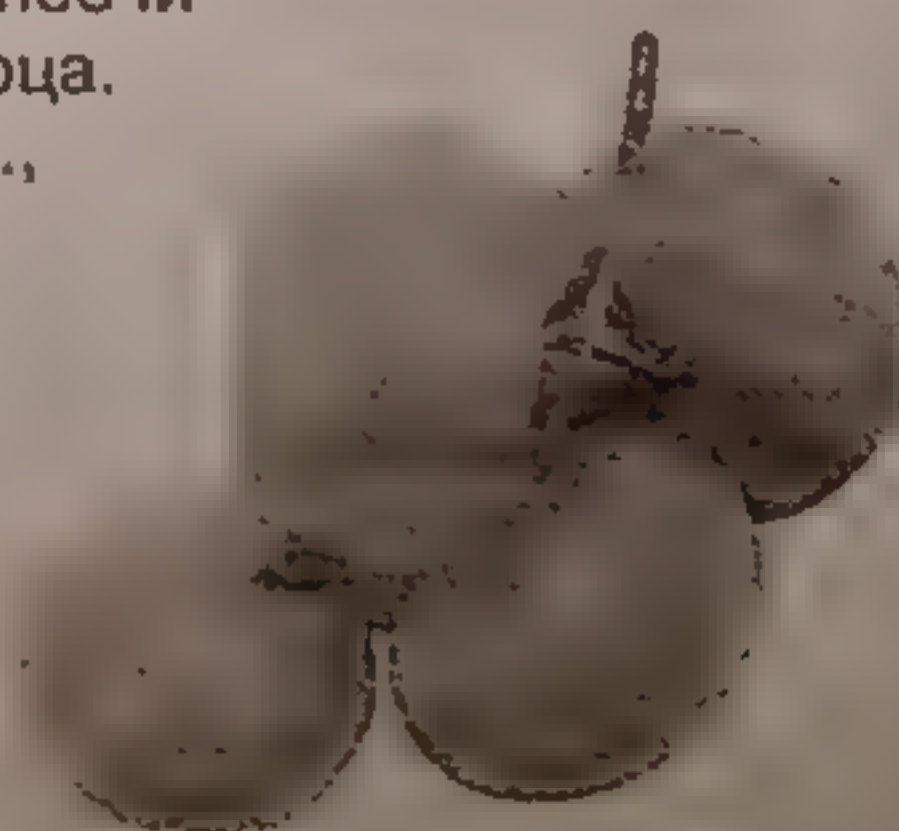
Ада КРУЧЕНОК,  
г.Минск.

## Ассорти овощное

Огурцы залить водой на 5-6 часов. Помидоры, сладкий перец, морковь, чеснок, капусту хорошо промыть, дать обсохнуть и почистить. На дно банки положить укроп, лист или небольшой корешок хрена, 2 лавровых листа, перец горошком, лист смородины. Затем положить рядами огурцы, ломтики капусты, помидоры, разрезанные вдоль пополам сладкий перец и морковь, можно положить 1 неочищенный стручок горького перца.

Залить все кипятком на 10 мин., слить воду, залить снова кипятком на 7-8 мин. и слить. Закипятив, залить, положить 2 ст. л. (с верхом) соли, 1 ст.л. сахара, 1 ч.л. лимонной кислоты. Закатать и укутать.

Галина МИГУНОВА,  
д.Акатово Смоленской обл.



## Томаты с чесноком

Томаты бланшировать полминуты, уложить в 3-литровую банку, пересыпать 300 г чеснока. Трижды залить кипящим раствором: 1 л яблочного сока, 50 г соли, 50 г сахара. Закатать.

## Свежие помидоры до Нового года

На дно сухой 3-литровой банки насыпать 100 г горчицы, уложить мытые, сухие, крепкие розовые помидоры, закатать металлической крышкой, хранить в холодильнике.

## Помидоры для ленивых

Недозрелые помидоры уложить в 3-литровую банку, а на дно и в середину банки положить 1-2 зонтика укропа, несколько долек чеснока, листья черной смородины, корень хрена. В холодной воде развести соль (на 1 л воды — 2 ст.л. соли без верха), дать отстояться осадку, профильтровать и залить помидоры.

Прикрыть банки полиэтиленовыми или стеклянными крышками и оставить их при комнатной температуре на 3 дня для брожения. Когда рассол станет прозрачным, сверху в банку добавить прокипяченное и охлажденное растительное масло на высоту шейки банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в погребе или ином прохладном месте.

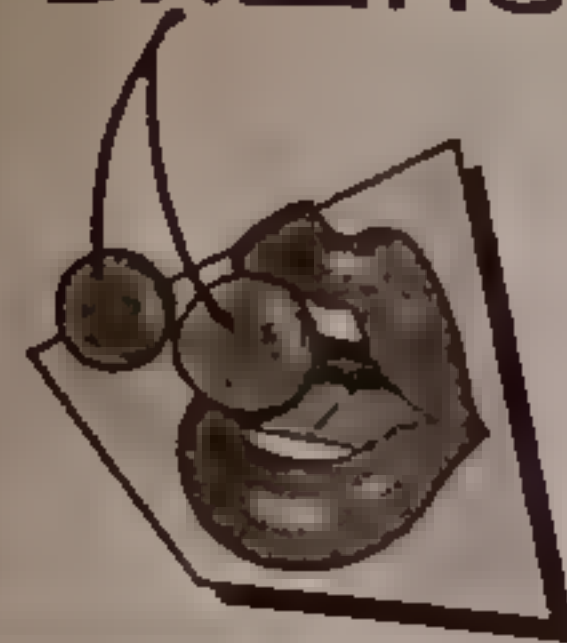
Галина ЗАЧЕСОВА,  
п/о В.Сяглого Калужской обл.



# Сладкая выпечка



## С вишней



## Конфеты «Вишня в коньяке»

*У вас есть возможность удивить гостей своими кулинарными талантами. Такой десерт вызовет настоящий восторг у сладкоежек.*

Форму для замораживания льда охладить в морозильной камере. Для приготовления 16 конфет растопить на водяной бане 200 г горького шоколада и 50 г шоколадной глазури. Форму смазать изнутри растопленной смесью. Немного жидкого шоколада оставить.

Взять 16 вишен, настоянных на коньяке. Смешать 80 мл сливок, 125 г измельченного шоколада, 0,5 ст.л. вишневой водки. Смесью переложить в кондитерский мешочек и наполовину заполнить формочки. Разложить вишни и покрыть оставшейся смесью.

Дать массе слегка застыть и обмазать каждую конфету оставшимся жидким шоколадом. Тщательно накрыть чем-нибудь, поставить в холодильник и дать конфетам затвердеть. Затем осторожно выдавить их из формочек. Посыпать сверху сахарной пудрой.

Этот рецепт взят из журнала «Лиза» за 1999 год. А на днях пришел в редакцию пе-

## Бананы с творогом и йогуртом

4 банана, сок 0,5 лимона, 100 г творога, 100 г йогурта, 1 яйцо, 2 ст.л. меда.

Бананы почистить, разрезать вдоль пополам, положить в форму для выпекания, сбрызнуть соком лимона. Творог тщательно растереть с йогуртом и медом до получения кремообразной однородной массы, выложить на бананы. Поместить в заранее нагретую духовку и выпекать 10 минут.

Светлана ВИНОГРАДОВА,  
г. Кингисепп Ленинградской обл.

## Бананы в тесте

200 г молока, 150 г муки, 3 яйца, щепотка соли, 50 мл сухого белого вина, 5-6 бананов, сахарная пудра, жир для жарения.

Бананы очистить от кожуры, разрезать вдоль пополам, чуть-чуть посыпать сахаром. В молоко вылить желтки и взбить, добавить соль, вино, муку и замесить тесто, как для оладий. Белки взбить отдельно в густую пену и осторожно добавить в тесто. Бананы окунуть в тесто и обжарить в жире или маргарине до золотистой корочки. Готовые бананы немного остудить и посыпать сахарной пудрой.

Наталья ПРУДНИКОВА,  
г. Смоленск.

## «ТВИКС»

### по-домашнему

Для приготовления печенья: 200 г масла или маргарина, натертого на терке, 1 яйцо, 3/4 ст. сахара, 0,5 ч.л. соды.

Из всех компонентов замесить тесто, раскатать в пласт, нарезать полосками (7 см в длину и 2 см в ширину), выпечь в духовке на сухом противне.

Приготовить карамель: 500 г сахара залить 150 г воды, варить на умеренном огне до образования тягучей

массы. Готовый сироп вылить в смоченную водой посуду, сверху сбрызнуть холодной водой и поставить в холодильник. Остудив, хорошо вымешать деревянной ложкой. Получившуюся белоснежную массу слегка подогреть и растворить в ней 3-5 ст. л. какао.

Готовое печенье снова выложить на противень, поверх аккуратно распределить карамель и полить растопленным шоколадом (2 плитки).

Поставить в холодильник на 35-45 минут.

Татьяна МЕЛЕХ,  
п/о Бобровицы Гродненской обл.

## Желатиновые фантазии

### Желе трехслойное

Для 1-го слоя: 1,5 л воды, 1 пачка желатина, сахар, лимонная кислота — по вкусу, фруктовая эссенция и пищевой краситель.

Для 2-го слоя: 5 яичных белков, 1 ст. сахара, 1 ст.



Пока первый слой застывает, готовим второй.

Для этого белки яиц нужно взбить с сахаром в миксере, добавить ванилин. Желатин, замоченный в стакане воды, растопить на водяной бане и вылить в белки. Быстро перемешать и аккуратно вылить на застывший первый слой.

Третий слой приготовить аналогично первому и залить, когда застынет второй. Всю эту вкуснятину поставить в холодильник, при подаче нарезать ножом на кубики и разложить на тарелки.

Желе

## Апельсины в кляре

4 крупных апельсина очистить от кожуры, разделить на дольки, осторожно удалить зернышки. Каждую дольку обмакнуть в кляр и обжарить со всех сторон в глубокой сковороде в растительном масле.

Подавая на стол, посыпать сахарной пудрой.

Для кляра: 0,5 ст. муки развести в 0,5 ст. воды и добавить 3 взбитых белка.

Вместо апельсинов можно взять дольки яблок.

Анна ЛЕГЧЕНКОВА,  
г. Рудня Смоленской обл.

## Суфле из красной смородины

2 ст. красной смородины, 1 ст. воды, 0,5 ст. сахара, 1 ст.л. желатина, 0,5 банки сгущенного молока.

Ледяной водой прокипятить и протереть сквозь сито. Горячее пюре смешать с сахаром. Предварительно замоченный в 1/3 ст. холодной кипяченой воды набухший желатин подогреть на очень слабом

## Корзиночки с персиками

Тесто: 500 г муки, 300 г маргарина, 200 г сахара, 4 желтка, цедра и сок 1 лимона.

Начинка: 4 яйца, 200 г сахарной пудры, ванилин, 200 г миндаля или орехов, 1 кг персиков.

Для оформления: красные ягоды.

Замесить песочное тесто, охладить, раскатать, выложить, выстилая дно, в формочки для кексов, выпекать 10-15 минут. Желтки растереть со 100 г сахарной пудры, ванилином, перемешать с измельченным миндалем и разложить в корзиночки, предварительно вынув их из формочек, сверху положить по половинке персика, залить взбитыми с сахарной пудрой белками и держать в теплой, но не горячей духовке, пока не подсохнет пена. Перед подачей корзиночки украсить свежими красными ягодами.

Наталья ЗАВЕДЕЕВА,  
г. Волковыск.



## Мармелад

4 пачки желатина залить 0,5 л любой газированной воды и оставить на 2 часа.

5 ст. сахара и 1 ст. лю-



Смесь переложить в кондитерский мешочек и наполовину заполнить формочки. Разложить вишни и покрыть оставшейся смесью.

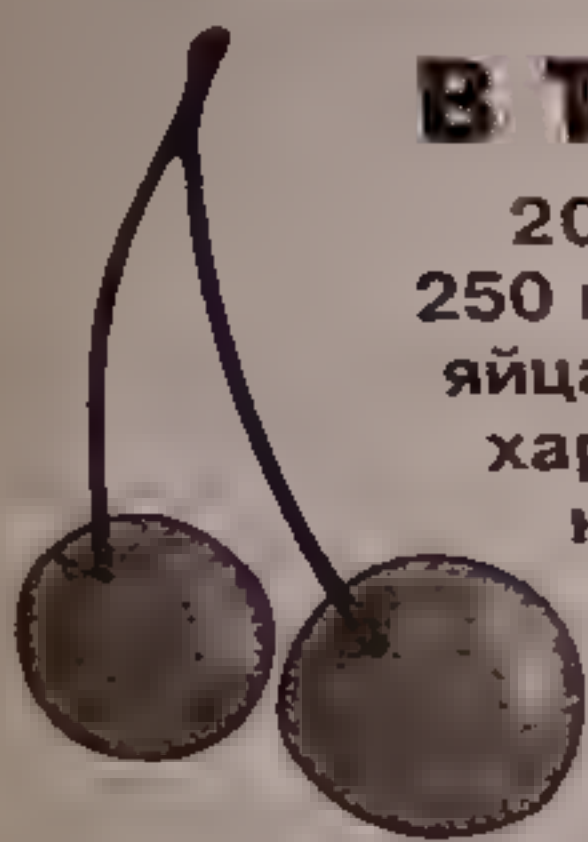
Дать массе слегка застыть и обмазать каждую конфету оставшимся жидким шоколадом. Тщательно намытым пальцем-нибуде, поставить в холодильник и дать конфетам затвердеть. Затем осторожно выдавить их из формочек. Посыпать сверху сахарной пудрой.

Этот рецепт взят из журнала «Лиза» за 1999 год. А на днях пришел в редакцию переписанным слово в слово за подписью нашей читательницы из Башкортостана. Из-за гонорара?

## Вишни

### В тесте

200 г муки, 250 г молока, 2 яйца, 2 ст.л. сахара, ванильный сахар, фритюр, сахарная пудра.



Вишни с веточками вымыть, связать по 5 ягод. Приготовить жидкое тесто из молока, яиц, сахара, муки и ванильного сахара. Держа вишни за веточки, обмакнуть их в тесто, опустить ненадолго во фритюр, пока не станут золотисто-коричневого цвета. Перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой.

Светлана ЦАРЬКОВА,  
г. Тамбов.

## Ореховые вишенки

2 белка и 1 ст. сахарной пудры взбить в крутую пену, добавить 250 г молотых орехов, перемешать. Мокрыми руками слепить шарики, положив в середину каждого по вишенке. Каждый шарик окунуть в белковую пену и в молотые орехи. Выложить на блюдо. Очень красиво и аппетитно, нравится и детям, и взрослым.

Любовь СОКОЛОВА,  
с. Песчаноское Ростовской обл.

## Желатиновые фантазии

### Желе трехслойное

Для 1-го слоя: 1,5 л воды, 1 пачка желатина, сахар, лимонная кислота — по вкусу, фруктовая эссенция и пищевой краситель.



Для 2-го слоя: 5 яичных белков, 1 ст. сахара, 1 ст. воды, ванилин, 1 пачка желатина.

Для 3-го слоя: те же продукты, что и для 1-го, только поменять фруктовую эссенцию и краситель.

Первый слой: желатин замочить в 0,5 л холодной воды, оставить до набухания. Остальную воду закипятить, добавить сахар и лимонную кислоту (раствор должен быть насыщенным), эссенцию, краситель. Когда закипит, добавить набухший желатин, довести до кипения и залить в лоток.

Для этого белки яиц нужно взбить с сахаром в миксере, добавить ванилин. Желатин, замоченный в стакане воды, растопить на водяной бане и вылить в белки. Быстро перемешать и аккуратно вылить на застывший первый слой.

Третий слой приготовить аналогично первому и залить, когда застынет второй. Всю эту вкуснятину поставить в холодильник, при подаче нарезать ножом на кубики и разложить на тарелки.

## Желе

### Сметанное

1 л сметаны взбить миксером с 2 ст. сахара и ванилином. Разделить на 2 части. Одну оставить, а во вторую добавить 2 ст.л. какао и снова взбить. 2 пачки желатина замочить в 0,5 л воды, растворить на слабом огне и разделить поровну в белую и коричневую смесь. Смеси поочередно залить в лотки или формочки для желе.

Людмила ХОРУНЖАЯ,  
с. Волфино Курской обл.

## Суфле из красной смородины

2 ст. красной смородины, 1 ст. воды, 0,5 ст. сахара, 1 ст.л. желатина, 0,5 банки сгущенного молока.

Ягоды залить водой, прокипятить и протереть сквозь сито. Горячее пюре смешать с сахаром. Предварительно замоченный в 1/3 ст. холодной кипяченой воды набухший желатин подогреть на очень слабом огне, постоянно помешивая и не доводя до кипения. Охладив, смешать с ягодным пюре, поставить в холодную воду и взбить венчиком до загустения. Влить тонкой струйкой сгущенное молоко и еще раз взбить. Разлить в формочки, поставить в холодильник.

Анна ДЮЖИЯ,  
г. Болхов Орловской обл.



## Мармелад

4 пачки желатина залить 0,5 л любой газированной воды и оставить на 2 часа.

5 ст. сахара и 1 ст. любого компота подогреть до растворения сахара. Через 2 часа вылить растворенный желатин в смесь компота с сахаром и прокипятить 20 минут. Затем массу разлить в формочки, остудить, разрезать на кусочки, обвалять в сахаре. Мармелад готов.

Людия СУХИХ,  
п. Троицкий Белгородской обл.

Детям очень нравится, когда приготовленное блюдо красиво оформлено. Сделайте для них

## Домик в саду

Нам понадобится квадратное печенье, сырная масса, кусочек твердого сыра, пучок петрушки, морковь, вишни, сливы.

Сырная масса: сыр натереть на терке, смешать с измельченной зеленью и сметаной.

Из печенья сложить домик, скрепляя сырной массой. На посыпанное зеленью блюдо поставить домик. Немного поодаль — кусочек сыра с воткнутыми в него веточками петрушки — это кустики. Рядом — столик («ножка» — морковь, «столешница» — печенье). Из сливы и вишни, скрепив шпажкой, сделать корову, а из вишни и моркови — людей.

Увидите, малыши будут кушать это блюдо с удовольствием.

Людия ПИЛИЧУК,  
с. Олено-Косогоронка,  
Украина.

## Печенье с сыром

400 г муки, 400 г сливочного масла, 400 г сыра, по щепотке красного перца и соли.

Размягчить сливочное масло. Натертый на терке сыр всыпать в масло, посолить, поперчить, перемешать. Всыпать в эту массу муку, замесить тесто, раскатать толщиной в 1 см. Нарезать полоски шириной 1 см и придать им форму подковы. Положить на противень, слегка смазанный маслом, и выпечь в духовке при температуре 150-200 град.

Екатерина ПЛАКСИНА,  
с. Говорово, Республика Мордовия.

## Кекс

### «Семейный»

(для тех,

кто «держит» чайный грибок)

1 ст. напитка чайного гриба, 1 ст. сахара или варенья без косточек, 1 яйцо, 0,5 ч.л. соды, мука.

Соединить все компоненты, муки добавить столько, чтобы тесто получилось консистенции густой сметаны. В смазанную маслом и посыпанную мукой форму вылить тесто и выпечь в нагретой духовке до готовности (примерно 30 мин.).

Иван КУЗНЕЦОВ,  
г. Северск.

## Печенье «Язычки»

1 пачку маргарина порубить ножом вместе с 2 ст. муки, постепенно добавив 0,5 ст. пива. Вымесить однородное тесто, поставить его на 2 часа в холодильник. Затем раскатать, вырезать ромбики или кружочки, обмакнуть в сахар, положить на смазанный маслом противень и выпечь до золотистого цвета.

Наталья ЛЕБЕДЕВА,  
г. Бобруйск Могилевской обл.

## Крокеты «Ну-ка, угадай!»

Из 1 ст. молока, 7-8 ч. л. манки; 2 ч. л. сахара сварить густую манную кашу. Остудить и добавить 1 сырое яйцо, 10-15 г натертого сыра, все перемешать и сформовать шарики чуть больше грецкого ореха. В середину каждого положить вишенку, изюм или орешек. Обвалять в сухарях и обжарить в растительном масле.

## Рахат-лукум

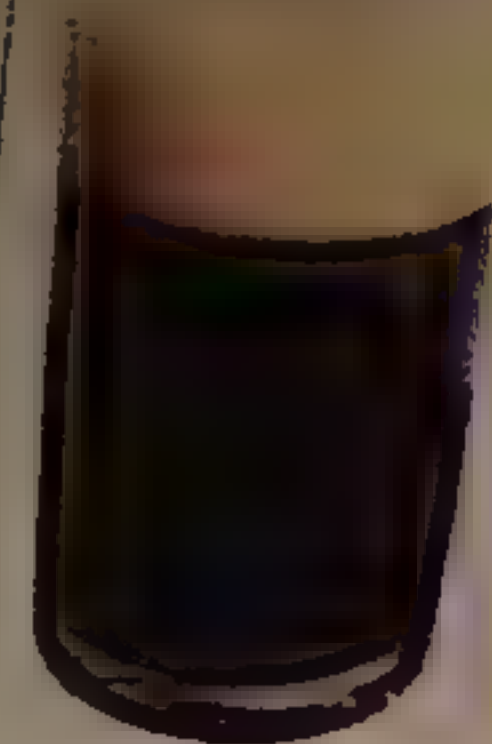
Из 2 ст. сахара и 0,5 ст. воды сварить сироп, снимая

пену. 2,5 ст. крахмала размешать с 2 ст. холодной кипяченой воды и влить тонкой струйкой, помешивая, в сироп, кипящий на малом огне. Когда масса станет прозрачной, вылить ее в лоток, смазанный растительным маслом. Остывший рахат-лукум разрезать на кубики, обсыпать сахарной пудрой и сложить в картонную коробку, выстланную пергаментной бумагой.

Во время варки хорошо добавив в массу ванилин, дробленые орехи или миндаль. Для рахат-лукума лучше подойдет рисовый крахмал, но и с картофельным получается тоже очень вкусно.

Валентина КРИВОШЕЕВА,  
ст. Егорлыкская Ростовской обл.





В жару хочется  
чего-то  
прохладненького.  
А почему бы не  
кваску?

## Вкусный хлебный квас

1 кг черного хлеба нарежьте маленькими ломтиками и подсушите в духовке. Сухари залейте 6 л кипятка, через 10-12 часов процедите. Возьмите 25 г дрожжей и 1 ст.л. пшеничной муки, размешайте в небольшом количестве сухарного настоя, поставьте в теплое место, дайте подойти.

В 1 л сухарного настоя заварите 10 г мяты, прокипятите и всыпьте туда 300 г сахара. Как только дрожжи подойдут, влейте их в сухарный настой, добавьте мяту с сахаром, перемешайте, накройте салфеткой, поставьте в теплое место и держите там, пока сверху не появится густая пена.

Пену аккуратно снимите, жидкость процедите и разлейте в бутылки, не заполняя их доверху. Плотно закройте бутылки пробками и поставьте на холод. Через 12 часов квас готов.

Константин КОРНЕЛЮК,  
г. Витебск.

## Молочный квас

Вскипятить 5 л молока с 200 г сахара, остудить до температуры парного, добавить 60 г разведенных дрожжей, оставить для брожения на сутки, охладить, разлить в бутылки. Получается приятный освежающий напиток.

Валентина ПУЙКОН,  
п. Борисовка Белгородской обл.

## Клубничный или малиновый

1-1,5 кг свежих ягод, 5 л воды, 2-2,5 ст. сахара или меда, 10-15 г дрожжей, изюм.

Вскипятить воду с сахаром, добавить отжатый из ягод сок

и дрожжи, размешанные с сахаром. Для вкуса можно добавить немного кислого сока или лимонной кислоты. В стеклянной таре квас поставить в теплое место, пока не запенится (1-2 дня). Затем разлить в бутылки, плотно закрыть. Для вкуса в бутылку бросить по 2 шт. изюма. Хранить в холодном месте.

Валерия ТИХОМИРОВА,  
д. Бор Псковской обл.

• 6 бутылок пива, 6 бутылок или 3 л виноградного сока, 1 кг сахара, 1 бутылка водки или 250 г спирта, 100 г дрожжей, 0,5 банки растворимого кофе. Выдержать 20-30 дней.

• 1 л водки (спирта), 3 ст.л сахара, 30 ягод шиповника, 5 горошин черного перца, 1 небольшая веточка зверобоя, 50 г дубовой коры, 1 ч.л. сухого чая. Настаивать 40 дней.

## Коньячная настойка

600 г спирта (95 град.), 400 г кипяченой холодной воды, 1 ст. ягод шиповника (измельчить), 2 ст.л. сахара. Настаивать 21 день.

## Коньячный напиток

На 0,5 л спирта (95 град.) — 1 л воды, 8-10 ст.л. сахара, 8-10 ч.л. чая, 2 ч.л. лимонной кислоты, 1/4 ч.л. ванилина, 1 бутон гвоздики. Кипятить 5-7 мин., смешать, охладить.

Галина МАЗУРИНА,  
г. Самара.

## Домашний коньяк

На 3 л самогона взять 1 су-

хую корку апельсина, 1 лавровый лист, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. сухого чая, 1 ст. л. корицы, 10 горошин черного перца, 2 шт. гвоздики, ванилин на кончике ножа. Все соединить, тщательно перемешать, поставить на 5 дней в темное место при комнатной температуре.

Жидкость не тревожить, чтобы все эфирные масла выпали в осадок. Крепость должна быть 45 град. (Измерить спиртометром).

Осторожно слить с осадка, процедить через 2 слоя марли.

Анна КОЧЕРГИНА,  
г. Сасово Рязанской обл.

## Коньяк «Юбилейный»

3 л водки (самогона), 3 ст.л. растворимого кофе, 3 ст.л. сахара, 15 шт. гвоздики, 1 ч.л. молотой корицы, 3 пачки ванильного сахара.

Все сыпучие компоненты всыпать в банку, залить небольшим количеством водки и взболтать, чтобы сахар полностью растворился. Долить оставшуюся водку и настаивать в темном месте 2 недели.

Людмила ОСПИЩЕВА,  
г. Прокhorовка Белгородской обл.

## Смородиновый аромат

100 г ягод черной смородины, 0,5 л воды, 50 листочков черной смородины. Все кипятить 10-15 мин., остудить, размять, добавить 1 десертную ложку лимонной кислоты, 0,5 ст. сахара (можно больше), 2 бутон гвоздики. Кипятить 5 мин. Процедить, добавить 1 бутылку водки или спирта.

Галина МАЗУРИНА,  
г. Самара.

## Из истории напитков

### «Несмеяновка»

Напиток, известный еще и как «клюковка», назван по имени академика Несмеянова.



чении суток до прихода гостей.

### «Солоуховка»

Водка на чесноке. Говорят, что ее придумал писатель Владимир Солоухин. Несколько долек чеснока надо опустить в бутылку водки и настоять столько, сколько

В одном из номеров «Нашей кухни» прочитала о способах приготовления кофе из желудей. В моих записях сохранились и другие, весьма интересные рецепты оригинального кофе. Возможно, они понравятся читателям.

## Кофе

### Из цикория

Осенью выкопать корни цикория, вымыть, высушить, обжарить, перетереть в порошок. На стакан кипятка — 1-2 ст.л. цикория, сахар и молоко — по вкусу.

### Из одуванчика

Вымыть корни одуванчика, просушить, слегка поджарить. Полезно и вкусно смешать порошок из желудей, корней цикория и одуванчика в равных частях.

### Из семян шиповника

Тщательно вымыть 100 г семян шиповника, чтобы избавиться от волосков, высушить, поджарить, истолочь в ступке и смешать с 200 г порошка из корней лопуха.

Вымытые корни лопуха нарезать полосками вдоль, высушить, поджарить и растолочь в порошок.

### Из плодов боярышника

Плоды подержать на пару 3-4 мин. или залить кипятком, сразу его слив. Просушить в тени, затем досушить в духовке.

Смолоть в кофемолке, сварить. По желанию добавить порошок корня цикория. На 1 ст. воды — 2-3 ч.л. порошка боярышника, 0,5 ч.л. корня цикория.

### Из моркови

Сладкую морковь мелко порезать, поджарить, как это делают с обычным кофе. К моркови добавить так же поджаренную пшеницу. Смешать 1:1, смолоть в кофемолке.

Вскипятить 2 раза. Молоко, сливки — по вкусу.

Лариса ТИЩЕНКОВА,  
п. Павловка Смоленской обл.

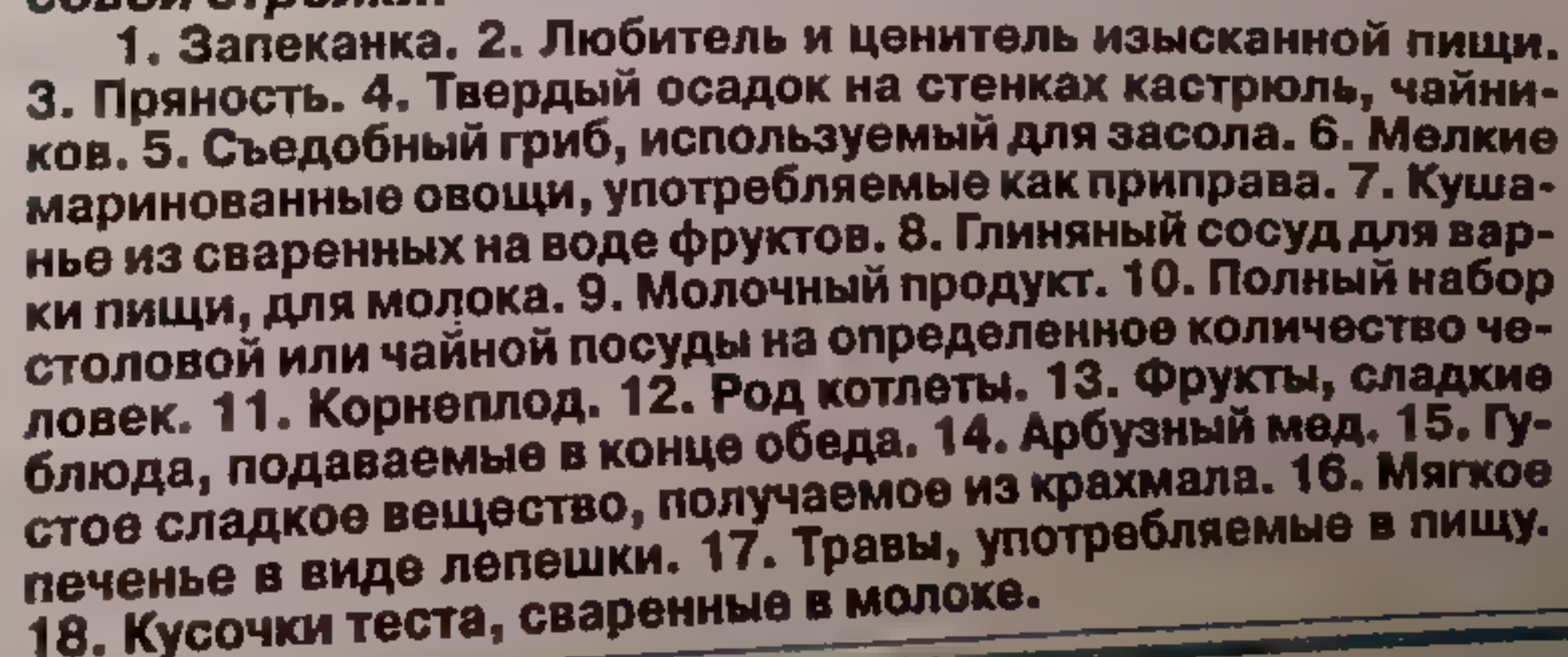
Хочу поделиться с читателями рецептом напитка, любимого в нашей семье, особенно по праздникам. Охотно пьют его и мои друзья, когда мы собираемся на вечеринках.

## Шербет (на 4 бокала)





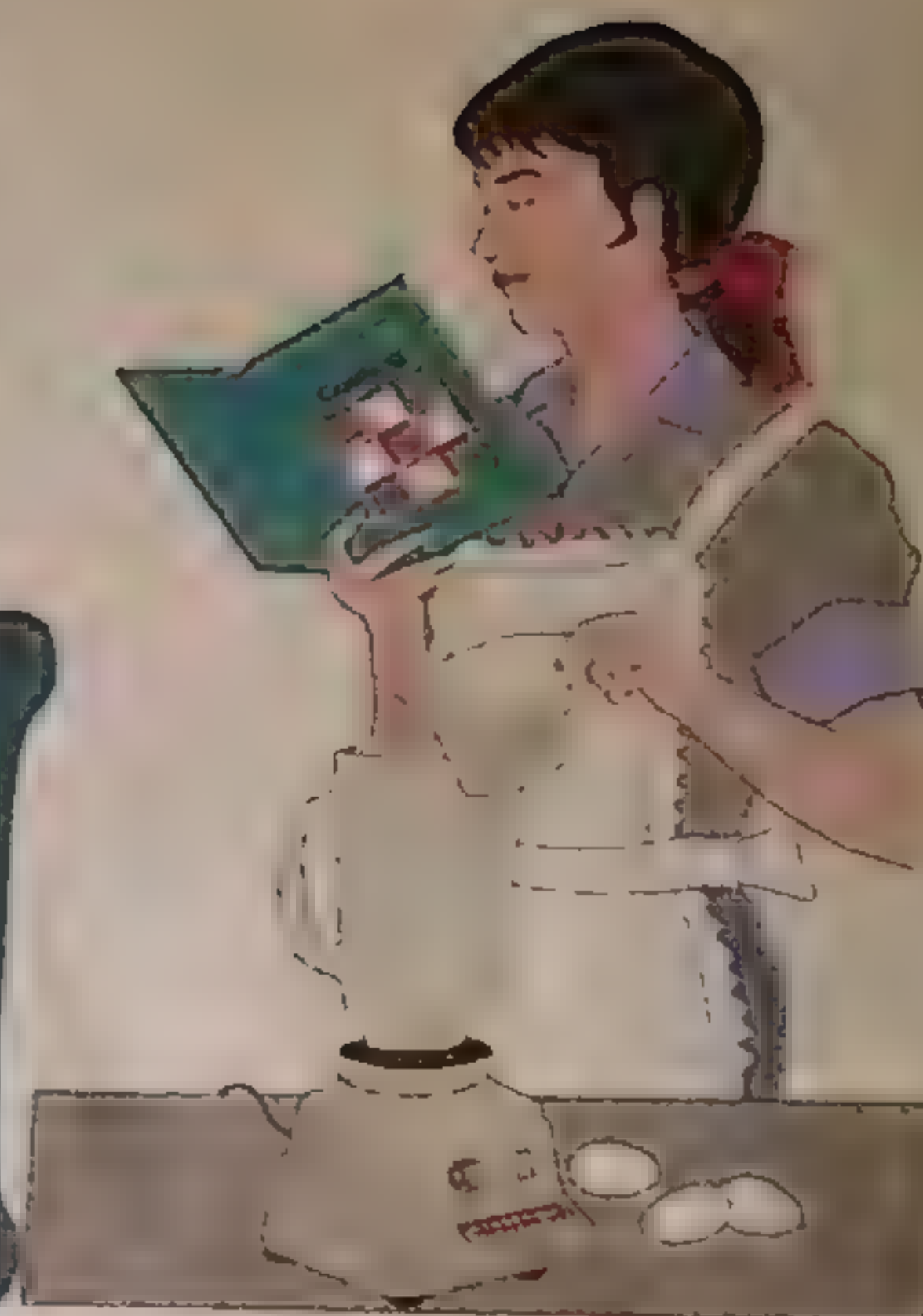
telecom.mogilev.by  
Издается с марта 1996 г.





Август 2001 г.  
№ 8 (66)

## КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ



# НАША КУХНЯ

Общий тираж 734442 экз.

ПРИЛОЖЕНИЕ  
К ГАЗЕТЕ

## ТОЛОКА

Рецепт  
номера

### Бабушкины огурцы

Много лет готовлю огурцы по бабушкиному рецепту. Вкусные они, хрустящие, самая желанная закуска на праздничном столе. А на следующий день

пературе, вкусны, и времени для их заготовки требуется совсем немного.

В чистую 3-литровую банку без специй укладываю помидоры. Чтобы во время заливки кожица на них не полопалась, каждую накалываю со стороны плодоножки. Доверху заливаю банку с помидорами кипятком. Через 5 мин. жидкость сливаю, довожу до кипения. В банку всыпаю 6 ст.л. сахара, 1 ст.л. соли, вливаю 1 ст.л. яблочного уксуса, заливаю кипящей заливкой и закатываю. Перевернув банку вверх дном, укутываю ее и даю остыть.

Очень многие стараются в зимних заготовках макси-

мально уксуса. Я — не исключение. Поэтому готовлю для своей семьи

### Лечо без уксуса

5 кг помидоров мелко на-

### Салат

#### «50 перчиков»

50 шт. сладкого перца, 1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 100 г чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 1 ст. 6%-ного ук-

Скоро осень. За окнами — август.

А мы  
продолжаем  
заготовки



ви натереть на крупной терке, 1 кг репчатого лука, 1 кг огурцов и 1 кг болгарского перца измельчить. Добавить 4 ст.л. соли, по 3-4 шт. гвоздики и лаврового листа, 0,5 л растительного масла. Тушить 1 час. В конце влить 1 ст.л. 9%-ного

мельченного чеснока, 1 ст.л. уксусной эссенции, перемешиваю, раскладываю в стерилизованные банки и закатываю.

● Если холодный туман принес с собой фитофтору, и помидоры, не успев созреть,

61-230



Много лет готовлю огурцы по бабушкиному рецепту. Вкусные они, хрустящие, самая желанная закуска на праздничном столе. А на следующий день после застолья, по бабушкиному же совету, хорошо жажду утоляет рассольчик.

В чисто вымытую 3-литровую банку кладу 10 листиков крапивы, лист хрена, 4 зубка чеснока, смородиновый, вишневый и дубовый листья. Плотно укладываю огурчики и всыпаю 3 ст.л. крупной соли. А теперь — самое главное. Понадобится чистая родниковая или колодезная вода, ни в коем случае не водопроводная. Заливаю холодную сырую воду так, чтобы сверху можно было влить 100 г спирта. Можно вместо спирта влить самогон-первач. Жидкость должна чуть переливаться через край банки. Закрываю плотной полиэтиленовой крышкой, стараясь чтобы под крышкой не оставалось воздуха. Хранить огурцы в погребе.

А если погреба нет, то советую законсервировать **ПОМИДОРЫ**. Они прекрасно хранятся при комнатной тем-

пература 1 ст.л. яблочного уксуса, заливаю кипящей заливкой и закатываю. Перевернув банку вверх дном, укутываю ее и даю остыть.

Очень многие стараются в зимних заготовках максимально ограничить использование уксуса. Я — не исключение. Поэтому готовлю для своей семьи

## Лечо без уксуса

5 кг помидоров мелко нарезаю или пропускаю через мясорубку и увариваю в течение часа. За это время объем томатной массы уменьшается вдвое. 4 кг сладкого перца очищаю от семян, нарезаю соломкой и опускаю в томатную массу. Провариваю, помешивая, 20 мин., добавляю 1 ст. сахара, 2 ст.л. соли и 1 ст. растительного масла. Хорошо перемешиваю, чтобы соль и сахар растворились, раскладываю в стерилизованные баночки и закатываю.

Из указанного количества продуктов получается 8 литровых баночек лечо.

Раиса ТРУСОВА,  
г. Витебск.

## Лунный календарь

Лучший день для заготовки продукции впрок — 17 августа

Неблагоприятными для консервации будут утро 19, 20 и 21 августа

Сегодня также  
вышли газеты

Народный доктор

2001 г. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ДАЧНИКАМ  
**ТОЛОКА**  
в России

2001 г. **ТОЛОКА**  
Воскресная  
ГАЗЕТА ДОБРЫХ СОВЕТОВ

## Салат

### «50 перчилов»

50 шт. сладкого перца, 1,5 кг помидоров, 1 кг моркови, 100 г чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 1 ст. 6%-ного уксуса, 1 ст.л. соли.

В кастрюлю выложить помидоры, пропущенные через мясорубку, добавить растительное масло, морковь, натертую на крупной терке, сахар и поставить на средний огонь. Когда масса закипит, опустить перцы, разрезанные на 4 части, мелко нарезанный чеснок и соль. Варить до готовности, в конце влить уксус, разложить в горячие стерилизованные банки, закатать.

Валентина КЛИМЕНКОВА,  
п. Куликовка Челябинской обл.

## Лечо с фасолью

4 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 2 ст. л. томатной пасты, 0,5 л растительного масла, 0,5 кг сахара, 2 ст.л. соли, 3-литровая банка набухшей (предварительно замоченной) фасоли.

Помидоры нарезать мелкими дольками, перец очистить от семян и нарезать соломкой, лук — кольцами. Перемешать овощи с солью, сахаром, растительным маслом и варить, помешивая, 1 час. Затем опустить фасоль и варить еще час. Разложить лечо в литровые банки, стерилизовать 15 мин., закатать.

Валентина СУТЯГИНА,  
с. Хороль Приморского края.

## Солянка

3 кг капусты нашинковать, 1 кг помидоров нарезать кусочками, 1 кг морко-

ви натереть на крупной терке, 1 кг репчатого лука, 1 кг огурцов и 1 кг болгарского перца измельчить. Добавить 4 ст.л. соли, по 3-4 шт. гвоздики и лаврового листа, 0,5 л растительного масла. Тушить 1 час. В конце влить 1 ст.л. 9%-ного уксуса, разложить в стерилизованные банки, закатать.

## Закуска из перца

Слоями уложить в литровую банку нарезанные кольцами репчатый лук и сладкий перец, влить 1 ст.л. растительного масла. Затем положить слой нарезанных кружочками огурцов, сладкий перец, лук репчатый и залить кипящим рассолом. Стерилизовать 5-10 минут. Перед закатыванием влить 1 ч.л. 9%-ного уксуса.

Рассол: на 1 л воды — 2 ст.л. сахара, 1 ст.л. соли, лавровый лист.

Гелуэз БАСЫРОВА,  
г. Козловка, Чувашия.

## Любимые салаты

Под конец огуречного сезона на грядках остаются не самые красивые огурчики. Вот из таких неказистых, пожелтевших и переросших огурцов я готовлю изумительный салат.

2 кг красных помидоров (тоже не самого лучшего качества) пропускаю через мясорубку, добавляю 1 ст.л. с горкой крупной соли, 1 ст. растительного масла, 1 ст. сахара и варю полчаса. 4,5 кг хорошо промытых огурцов нарезаю кружочками, опускаю в томатную массу и варю 10-15 мин. После этого огонь выключаю, в салат добавляю 3 головки из-

мельченного чеснока, 1 ст. л. уксусной эссенции, перемешиваю, раскладываю в стерилизованные банки и закатываю.

Если холодный туман принес с собой фитофтору, и помидоры, не успев созреть, начинают чернеть зелеными, я снимаю их с куста, мою, нарезаю полукольцами. Лук тоже режу полукольцами, а морковь натираю на крупной терке. Складываю овощи в эмалированную кастрюлю или таз, засыпаю солью, перемешиваю и оставляю на 10-12 часов. Выделившийся сок сливаю, а в овощи добавляю сахар, уксус, растительное масло и лавровый лист. Проварив салат 30-40 мин., раскладываю в стерилизованные банки и закатываю.

На 3 кг зеленых помидоров — 1,5 кг лука, 1,5 кг моркови, 100 г соли, 300 г сахара, 300 г 6%-ного уксуса, 300 г растительного масла, 5 лавровых листиков.

А из сладкого перца мне очень нравится вот какой салат.

30 шт. сладкого перца с толстыми стенками мою, удаляю семена и нарезаю соломкой. 1,5 кг лука режу полукольцами, смешиваю с перцем и заливаю 1,5 л пропущенных через мясорубку красных помидоров. Добавляю 1 ст. растительного масла, 2 ст.л. соли, 1 ст. сахара и варю, помешивая, 10 мин. Затем измельчаю 1 пучок укропа и 2 пучка петрушки, добавляю вместе с 1 ст. 6%-ного уксуса в кипящую массу и варю еще 5 мин. Раскладываю салат в стерилизованные банки и закатываю.

Светлана ЛЕБЕДЕВА,  
г. Киров Калужской обл.



**Суп «Летний»**

В кастрюле закипятить 1 л воды. Любые овощи, которые уже поспели на огороде (свеклу, горох, огурцы, картофель, помидоры) очистить, нарезать и опус-

тить в воду. Через 5 мин. добавить немного вермишели. Морковь и лук измельчить, обжарить в жире, добавить бульонный кубик и ввести в суп. Через 5 мин. суп готов.  
*Ирина СОЛОМАНОВА,  
п. Сухореченск Красноярского края.*

Летом не хочется долго стоять у плиты, поэтому стараюсь приготовить что-нибудь необычное, быстрое, недорогое, а витаминов чтобы было побольше. Вот такую окрошку я готовлю из консервов «Килька в томатном соусе».

1 банка консервов, 1 баночка (250 г) майонеза, 4 вареных яйца, пучок зелени, свежий огурец, редис, отварной картофель, вареная морковь, зеленый горошек — в произвольных пропорциях, соль, квас.

Консервы размять вилкой, зелень измельчить, яйца и овощи натереть на крупной терке, посолить, заправить майонезом, перемешать и залить квасом.

*Анна КОЧЕРГИНА,  
г. Сасово Рязанской обл.*

**Начинка  
из чесночных  
стрелок  
для пирожков**

Стрелки вымыть, нарезать кусочками и обжарить в растительном масле. Остудив, смешать с измельченными вареными яйцами, натертым на крупной терке отварным картофелем, солью и рубленым укропом.

*Любовь ЛАРИКОВА,  
г. Топки Кемеровской обл.*

**Из зеленой стручковой фасоли**

600 г молодой стручковой фасоли, головка чеснока, 1 лимон, зелень петрушки, соль — по вкусу, растительное масло.

Фасоль очистить от прожилок, подержать в кипятке, пока не станет мягкой, отцедить, положить в посуду, перемешать с ошпаренным и измельченным чесноком, посолить, полить растительным маслом, лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

**Блюдо,  
пахнущее  
летом**

Пропорций никаких не соблюдаю, кладу все, что есть под рукой, и больше тех овощей, которые люблю. Понадобятся: капуста (можно цветная), морковь, сладкий перец, кабачки, баклажаны, картофель, лук, помидоры, мясо или колбаса. Капусту и лук тонко нашинковать, морковь натереть на крупной терке, все остальное нарезать кубиками. Секрет вкусного блюда в том, что все компоненты нужно обжарить в подсолнечном масле по отдельности. Далее все обжаренные овощи, а также мясо или колбасу сложить в казанок, посолить, добавить немного муки, накрыть крышкой и потушить на слабом огне несколько минут. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

*Лариса ФИЛИППОВА,  
с. Троицкое Воронежской обл.*

**К летнему  
столу****Из перца****Закуска  
«Летняя»**

Крупный красный сладкий перец очистить, оставив чашечку. Для приготовления налить 100 г мягкого сливочного масла, 100-150 г на терке твердого сыра, через чесно-



лently или посыпать мелко нарезанным укропом.

*Людмила ШАКУРОВА,  
ст. Сторожевая, Карачаево-Черкессия.*

**Котлеты**

Испечь 1 кг мясистого зеленого перца, очистить его от семян, измельчить, размять. Добавить 1-2 яйца, 250 г натертой на терке брынзы или творога, черный перец, мелко нарезанную петрушку, соль. Все ингредиенты хорошо перемешать.

**Готовим из баклажанов****Суп**

На 2 порции: 250 г баклажанов (1 небольшой), 50 г зеленого лука, 1 небольшая головка чеснока, 1 бульонный кубик, 100 г соевого соуса, красный и черный молотый перец, 4 ч.л. столового уксуса или 0,5 лимона, 700 г

добавить мускатный орех или базилик.

*Алла ВОЛКОВА,  
г. Рязань.*

**Закусочные**

Баклажаны промыть, обрезать хвостики, сделать продольный разрез, залить соленым кипятком, выдержать 5 минут. Затем положить бакла-

**Котлеты  
из цветной  
капусты**

500 г капусты, 100 г сухарей, 1 ст. молока, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст.л. муки, маргарин, соль.





## Из перца

### Закуска «Летняя»

Крупный красный сладкий перец очистить от семян, оставив чашечку целой. Приготовить начинку из 100 г мягкого сливочного масла, 100-150 г натертого на терке твердого сыра, пропущенных через чесночницу 2-3 зубков чеснока, измельченной зелени. Наполнить начинкой чашечку перца, поставить в холодильник на 2-3 часа, затем нарезать острым ножом на кружки. Подавать как самостоятельную закуску или сделать бутерброды, положив на ломтик хлеба.

Наталья САМЦОВА,  
г. Клинцы Брянской обл.

### Паста для бутербродов

2 сладких перца, 100 г брынзы или творога, 50 г сливочного масла, молотый перец, зелень.

Перец очистить, вынуть семена, пропустить через мясорубку. Сливочное масло размягчить, смешать с натертой брынзой или творогом, перцем. Массу тщательно растереть, посолить. Если паста получится слишком густой, добавить ложку сметаны. Для придания остроты положите молотый перец. Пасту лучше намазывать на кусочки черного хлеба. Сверху можно украсить зе-

Людмила ШАКУРОВА,  
ст. Сторожевая, Карачаево-Черкессия.

### Котлеты

Испечь 1 кг мясистого зеленого перца, очистить его от семян, измельчить, размять. Добавить 1-2 яйца, 250 г натертой на терке брынзы или творога, черный перец, мелко нарезанную петрушку, соль. Всыпать панировочные сухари и муки столько, чтобы получилась густая масса. Мокрыми руками сформовать котлеты, обвалять их в муке, обжарить во взбитых яйцах и обжарить в сильно разогретом растительном масле. Подавать теплыми с салатом из огурцов, помидоров и репчатого лука.

Ирина СВЕТЛИЧНАЯ,  
ст. Абганерово Волгоградской обл.

### По-болгарски

Очистить и запечь 1 кг сладкого перца в духовке до готовности (чтобы снималась тонкая кожица), потом стручки разрезать вдоль на длинные полоски и залить чесночным соусом.

Для соуса головку чеснока растереть с 0,5 ч.л. соли, залить 0,5 ст. растительного масла и 1 ч.л. 9%-ного уксуса.

Залитый соусом перец положить в закрытую керамическую или стеклянную посуду, на сутки поставить в холодильник.

Константин КОРНЕЛЮК,  
г. Витебск.

### Огурцы малосольные

На 1 кг огурцов — 1 ст.л. соли, 1 пучок укропа.

Огурцы положить в плотный полиэтиленовый пакет, всыпать соль, мелко нарезанный укроп. Все перемешать, убрать на сутки в холодильник.

Лариса ОМЕЛЯНЧУК,  
г. Брест.

## Суп

На 2 порции: 250 г баклажанов (1 небольшой), 50 г зеленого лука, 1 небольшая головка чеснока, 1 бульонный кубик, 100 г соевого уса, красный и черный молотый перец, 4 ч.л. столового уксуса или 0,5 лимона, 700 г воды, соль.

Нарезать баклажаны тонкими кружками, варить на пару 30 мин., затем охладить, дать воде стечь. Добавить нарезанный лук, чеснок, перец, уксус (сок лимона), соевый соус и дать пропитаться 1 час. Залить бульоном и подать на стол.

## Салат

2 баклажана (300 г), 6 зубков чеснока, соль, сахар, уксус — по вкусу, майонез.

Баклажаны наколоть ножом со всех сторон и испечь на огне, чтобы кожица стала угольком, очистить. Баклажаны потолочь, добавить измельченный чеснок, соль, сахар, уксус, майонез и перемешать. Смесь остудить. Можно

добавить мускатный орех или базилик.

Алла ВОЛКОВА,  
г. Рязань.

## Закусочные

Баклажаны промыть, обрезать продольный разрез, залить соленым кипятком, выдержать 5 минут. Затем положить баклажаны под гнет, вы-

держивать 30 мин. и нафаршировать.

Фарш: измельчить 200-250 г орехов, мелко нашинковать 2 луковицы, чеснок пропустить через чесночницу, 1 стручок измельченного острого перца, зелень — по вкусу (мята, кинза, укроп, петрушка).

Нафаршированные баклажаны сложить в кастрюльку и залить маринадом. Выдерживать 2-3 дня.

Для маринада: 0,5 л воды, 200 г 6%-ного уксуса, соль — по вкусу.

Подавать как холодную закуску. Для фарша можно использовать грибы, овощи — капусту, морковь, помидоры, зелень, чеснок, острый перец.

Екатерина КОЛЕСНИКОВА,  
г. Брест.

## Из цветной капусты

500 г капусты, 100 г сухарей, 1 ст. молока, 20 г сливочного масла, 2 яйца, 2 ст.л. муки, маргарин, соль.



Протереть через сито сваренную в подсоленной воде капусту. Сухари залить горячим молоком. Остудить, соединить с капустным пюре и размешать. Добавить растопленное сливочное масло, яйца. Сформовать котлеты, обвалять в муке и обжарить на маргарине.

Юлия КОМЛИК,  
г. Гомель.

## Салат из капусты кольраби

1 головка капусты кольраби, 1 крупная морковь, 1 антоновское яблоко, 0,5-1 ст. крупноплодной клюквы, соль, майонез — по вкусу.

Кольраби, яблоко и сырую морковь натереть на крупной терке, перемешать со слегка размятой клюквой, посолить и заправить майонезом.

Татьяна ХОТЕНКО,  
г. Могилев.



## Чуодраники

1 яйцо, 1 ст.л. муки, 7 шт. крупного картофеля, соль — по вкусу.

4 шт. картофеля натереть на крупной терке, 3 — на мелкой. Добавить яйцо, муку, соль, перемешать. Жарить на сковороде, как оладьи. Можно из такого «теста» сделать колдуны: выложить на сковороду картошку (как на 1 драник), наверх — мясной фарш и прикрыть картофельным тестом. Обжарить с двух сторон.

Наталья ТАРАСЕНКО,  
д. Чуриловичи Минской обл.

## Салат из помидоров и сыра

На 2 порции взять 3-4 крупных спелых помидора, 150 г любого твердого сыра, 3-4 зубчика чеснока и 2-3 ст.л. майонеза.

Помидоры не очень крупно порезать, сыр натереть на мелкой овощной терке, чеснок мелко порубить (не давить!). Все соединить, добавить майонез, черный молотый перец, перемешать. Украсить зеленью по вкусу.

Дана КИРИЛЛОВА,  
г. Минск.



## Заготовки из перца



### Маринованный

3 кг красного и зеленого сладкого, сочного перца очистить, разрезать на 4 части и варить в кипящем маринаде 5 мин., сложить в стерилизованные банки, залить ма-

ринадом, в котором варился перец, и закатать. Укутать до остывания.

**Маринад:** на 1 л воды — 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. 6%-ного уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст.л. соли.

Татьяна ВАКУЛЕНКО,  
г. Вологда.

### «Ленивый»

10 шт. сладкого перца, 4 шт. моркови, 4 луковички, 1 стручок горького перца, 2 головки чеснока, 100 г зелени петрушки, перец черный молотый, соль — по вкусу, 1 ст. риса.

Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами, перец — кубиками. Все по-отдельности обжарить в 0,5 л растительного масла, сложить в кастрюлю, добавить предварительно замоченный в кипятке на 30-40 мин. рис, положить специи, зелень и тушить 30 мин. За 15 мин. до готовности добавить измельченный чеснок, 1 ст. томатного соуса, закатать.

Елена ИЩЕНКО,  
г. Полоцк Витебской обл.

### Целый

● Перец хорошо вымыть, наколоть вилкой, опустить в кипящий рассол, проварить 5-7 мин., сразу положить в банку, укупорить и укутать до полного остывания.

**Рассол:** 2,5 л воды, 0,5 л 6%-ного уксуса, 70 г соли, 1 ст. сахара, специи: лавровый лист, петрушка, чеснок.

**Рассол:** 5 л воды, 2 ст. сахара, 4 ст.л. (с верхом) соли, 0,5 л 6%-ного уксуса, 250 г подсолнечного масла.

### Дольками

Перец хорошо вымыть, разрезать на небольшие дольки, проварить в маринаде 5-7 мин., разложить в стерилизованные банки и закатать.

**Маринад:** на 3 кг перца — 1

ст. сахара, 1 ст.л. соли, 1 ст.л. подсолнечного масла, 2 ст.л. соли.

Выход — 4 литра.

Любовь СОКОЛОВА,  
с. Печанокоское Ростовской обл.

### Сладкий

2 кг перца промыть, очистить от семян, нарезать кусочками. Приготовить заливку из 1 ст. воды, 0,7 ст. 9%-ного уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 1 ст.л. соли, 70 г сахара. Залить перцем, варить 10 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

### Икра овощная

3 кг кабачков, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука.

Овощи крупно нарезать, отдельно друг от друга обжарить до мягкости в растительном масле, пропустить через мясорубку, перемешать, добавить 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. 9%-ного уксуса и варить 1-1,5 часа. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

### Салат слоеный

Нарезать кружочками огурцы и помидоры, лук — кольцами, сладкий перец — соломкой. Разложить все в литровые банки слоями, слегка уплотняя. Затем залить кипящим **рассолом**, приготовленным из 1 л воды, 2,5 ст.л. соли и 6 ст.л. сахара. Добавить перец горошком.

Стерилизовать 10-15 мин. Перед закаткой в банку влить 1 ч.л. 70%-ного уксуса и 2-3 ст.л. подсолнечного масла.

### Лечо

3 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 5 шт. моркови, 1,5 ст. сахара, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст.л. соли.

Помидоры пропустить через мясорубку, морковь порезать соломкой, добавить сахар, соль и масло. Кипятить 15 мин. с момента закипания. Перец нарезать соломкой. Выложить его в кипящую томатную массу и кипятить еще 40 мин. В конце варки добавить 1 ст. л. 70%-ного уксуса. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Наталья ГАЛЕЕВА,  
г. Челябинск.

### Салат «Все до капельки»

В литровую банку сложить нарезанные помидоры и огурцы (можно только помидоры), добавить 1-2 шт. лаврового листа, 2-3 зубка чеснока, 1/4 ч.л. черного молотого перца, 1/3 ч.л. сухой горчи-

цы, 1 десертную ложку сахара, 1 ст.л. соли, 1 десертную ложку 6%-ного уксуса, укроп — по вкусу, 1,5 ст.л. подсолнечного масла. Все залить кипятком и, опустив банку в кастрюлю с водой, стерилизовать 10-15 мин., закатать, укутать.

Альфия САКАЕВА,  
г. Уфа.

### Салат «Огурчики в томате»

1,5 кг зрелых помидоров, 50-100 г чеснока, 2,5 кг огурцов, 0,5 ст. растительного масла, 0,5 ст. сахара, 1 ст.л. соли, 1 ч.л. 70%-ной уксусной кислоты.

Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу и вместе с чесноком пропустить через мясорубку. В полученное пюре положить огурцы, нарезанные кубиками, влить масло, всыпать сахар и соль, добавить уксус. Все перемешать и тушить 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

Наталья ПРУДНИКОВА,  
г. Смоленск.

### Лечо

#### неострое

● 1,5 кг помидоров, 6-8 шт. сладкого перца, 7-8 зубчиков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст.л. соли.

Помидоры пропустить че-

катать.

● 3 кг сладкого перца, 1,5 кг томатного сока, 1 ст. растительного масла, 150 г 6%-ного уксуса, соль — по вкусу, 7-8 зубчиков чеснока.

В кипящий рассол

### Лечо

3 л пропущенных через мясорубку помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 ст. подсолнечного масла, 1 ст. сахара, 1 ст. 9%-ного уксуса, 3 ст.л. соли.

Томатную массу вскипятить, снять пену, добавить растительное масло, сахар, соль и нарезанный полосками перец. Кипятить 1 час, влить уксус, выключить огонь. Разложить лечо в банки и закатать.

### Помидоры по-чешски

На дно литровой банки положить мелко нарезанный чеснок (1-2 зубчика), 1 лавровый лист, 5-6 горошин черного перца. Нарезать помидоры крупными дольками, сверху (не выше плечиков) положить лук, нарезанный колечками. Залить заливкой до горлышка, добавить 2 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. 9%-ного уксуса и закатать.

**Заливка:** на 5 литровых банок — 2 л воды, 3 ст.л. соли и 5 ст.л. сахара.

Ольга ТЕПЛОУХОВА,  
г. Белгород.



В кипящий рассол, проварить 5-7 мин., сразу положить в банку, укупорить и укутать до полного остывания.

**Рассол:** 2,5 л воды, 0,5 л 6%-ного уксуса, 70 г соли, 1 ст. сахара, специи: лавровый лист, петрушка, чеснок.

● Целый перец с плодоножками наколоть и варить в рассоле 5-7 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

## Сладкий

2 кг перца промыть, очистить от семян, нарезать кусочками. Приготовить заливку из 1 ст. воды, 0,7 ст. 9%-ного уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 1 ст.л. соли, 70 г сахара, 7 средних крепких помидоров, натертых на терке. Все закипятить, опустить перец. Варить 20 мин., разложить в стерилизованные банки, закатать.

## В заливке

**Для заливки:** 0,5 л 9%-ного уксуса, 0,5 л воды, 250 г растительного масла, 250 г сахара, 1 ст.л. соли, лавровый лист, перец горошком.

## В томатном соке

2 кг спелых помидоров пропустить через мясорубку, 30 шт. сладкого перца разрезать вдоль на 4-6 частей, 1 крупную морковь натереть на терке, 2-3 луковицы порезать кольцами. Все перемешать с 1 ст.л. соли, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла и кипятить 15 мин. За 5 мин. до окончания варки добавить 2-3 головки чеснока, порезанного дольками. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

## Красная капуста в зеленом перце

Краснокочанную капусту тонко нашинковать, посолить, перетереть и оставить на 30 мин. Сладкий зеленый перец освободить от семян,

## Дольками

Перец хорошо вымыть, разрезать на небольшие дольки, проварить в маринаде 5-7 мин., разложить в стерилизованные банки и закатать.

**Маринад:** на 3 кг перца — 1 л воды, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. 6%-ного уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст.л. соли.

Выход — 4 литра.

Любовь СОКОЛОВА,  
с. Печанокосское Ростовской обл.

Галина КОТЕСНИКОВА,  
г. Брест.

Перец очистить, нарезать дольками, уложить в стерилизованные пол-литровые банки, залить кипящей заливкой, стерилизовать 10 мин., закатать.

Светлана ЧЕРНОВА,  
г. Чудово Новгородской обл.

Клара ШВЕЦОВА,  
г. Макарьев Костромской обл.

оставив чашечки целыми, и про- бланшировать 3 мин. Капусту хорошо отжать и начинить ею чашечки перца. Уложить в 3-литровые банки острыми кончиками вверх, всыпать 50 г набухшего желатина, залить кипящим маринадом и стерилизовать 15-20 мин., закатать.

**Маринад:** 1 л воды, 150 г 6%-ного уксуса, 2 ст.л. сахара, 0,5 ч.л. семян тмина или укропа, 1 ч.л. салициловой кислоты.

Мария ЯКИМЧУК,  
п. Беловодск, Украина.

Говорят, «остатки — сладки», а у меня остатки горьки, зато очень вкусны.

На кустах остаются незрелые мелкие перчинки (как сладкого, так и горького перца). Я их собираю, мою, очищаю от внутренностей. Пропускаю через мясорубку, добавляю много чеснока (приблизительно на 0,5 кг мелочи — 0,3 кг чеснока), тоже пропускаю через мясорубку, перемешиваю (кто любит сильно острое, добавьте еще красный молотый перец), солю по вкусу, складываю в баночку и ставлю в холодильник. Очень вкусно с рыбой, жареным мясом, холодцом.

Наталья ФУМИЧЕНКО,  
с. Ленино Рязанской обл.

ложить огурцы, нарезанные кубиками, влить масло, всыпать сахар и соль, добавить уксус. Все перемешать и тушить 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки и закатать.

Наталья ПРУДИНKOBA,  
г. Смоленск.

## Лечо неострое

● 1,5 кг помидоров, 6-8 шт. сладкого перца, 7-8 зубчиков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст.л. соли.

Помидоры пропустить через мясорубку, перец нарезать соломкой, чеснок растолочь.

Все перемешать, довести до кипения и варить 10 мин. Добавить еще 1,5 кг нарезанных помидоров, поварить еще 30 мин. Разложить в стерилизованные банки, за-

катать.

● 3 кг сладкого перца, 1,5 кг томатного сока, 1 ст. растительного масла, 150 г 6%-ного уксуса, соль — по вкусу, 7-8 зубчиков чеснока.

В кипящий рассол, приготовленный из сока, масла, уксуса и соли, сложить перец, нарезанный соломкой, семена укропа. С момента закипания варить 5-10 мин. Огонь выключить, добавить чеснок. Разложить лечо в стерилизованные банки, закатать.

Наталья ЯСКЕВИЧ,  
г. Минск.

## Соус томатный с горчицей

2 кг помидоров, 3 очень крупные луковицы, 10-15 г порошка горчицы, 50 г сахара, 30 г соли, 100 г подсолнечного масла, зелень, лавровый лист — по вкусу.

Помидоры и лук мелко нарезать и поджарить в подсолнечном масле. Добавить 5-7 ст.л. горячей воды, порошок горчицы, специи. Варить около часа до загустения. Разложить в пол-литровые банки и простерилизовать 5-9 мин. Закатать.

Татьяна БЕСЧЕРЕВА,  
г. Львов Курской обл.

## «Сладкие» огурцы

На дно банки положить укроп, чеснок, 5-6 листочков вишни. Заполнить огурцами, дважды пролить кипящей

водой. На 3-й раз в слитую воду добавить (на 1 л воды) 3 ст. л. сахара, 1,5 ст. л. с горкой соли, 1 ст.л. уксусной эссенции. Закатать.

Клара ШВЕЦОВА,  
г. Макарьев Костромской обл.

## Соус с тыквой

Нарезать крупными кубиками 300 г помидоров и 400 г очищенной тыквы. Измельчить 1 луковицу и 1 зубчик чеснока. Все смешать, добавить 30 г изюма, 1 ст.л. соли, 1 ч.л. молотого имбиря, 250 г сахара, по 3 горошины черного и душистого перца, 500 мл яблочного уксуса. Довести полученную смесь до кипения и варить на маленьком огне час. Затем разложить в стерилизованные банки и закатать.

рошин черного перца. Нарезать помидоры крупными дольками, сверху (не выше плечиков) положить лук, нарезанный колечками. Залить заливкой до горлышка, добавить 2 ст.л. растительного масла и стерилизовать 15 мин., затем слить 1 ст.л. 9%-ного уксуса и закатать.

**Заливка:** на 5 литровых банок — 2 л воды, 3 ст.л. соли и 5 ст.л. сахара.

Ольга ГИЛИУХОВА,  
с. Березовка Пермской обл.

## Соус томатный «Острый»

3 кг помидоров, 500 г лука, 0,4 л 6%-ного уксуса, 300 г сахара, 2 ст.л. горчицы, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, 1 ст.л. соли.

Помидоры вымыть, нарезать дольками и вместе с измельченным луком распарить в кастрюле под крышкой. Затем протереть через дуршлаг. Уксус подогреть и положить в него пряности, довести до кипения, охладить и вылить в томатную массу. Уварить до уменьшения объема в 2-3 раза, заправить сахаром, солью, горчицей, варить еще 10 мин. Затем расфасовать в стерилизованные банки под самую крышку и закатать.

## Аджика

4 кг помидоров, 2 кг красного сладкого перца, 400 г чеснока, 20 стручков горького перца, корень хрена, по 50 г зелени укропа, петрушки и сельдерея.

Все тщательно промыть и пропустить через мясорубку. Вылить в эмалированный таз, посолить по вкусу, накрыть марлей. Оставить отстаиваться на 15 дней, ежедневно перемешивая деревянной ложкой. Потом разложить в баночки, закрыть капроновой крышкой, хранить в прохладном месте.

Лариса ФИЛИППОВА,  
с. Троицкое Воронежской обл.





## Свежие огурцы впрок

Подготовленные 2-литровые банки хорошо вымыть и просушить внутри. На дно банки насыпать **слоем в 1-2 см крупную соль**. Вымытые и обсушенные **огурцы** нарезать кружочками по 1 см и плотно уложить на соль слоем 2-2,5 см, затем посыпать солью, на нее положить огурцы и так — до верха банки. Верхним должен быть слой соли. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками. Зимой нужное количество огурцов промыть в дуршлаге под струей холодной воды, вымывая излишнюю соль. Огурцы сохраняют свой аромат и зеленый цвет.

Светлана ЦАРЬКОВА,  
г. Тамбов.

## Огурцы

Огурцы вымыть, ошпарить кипятком, сложить в 3-литровую банку, на дно которой положить **листик хрена и зонтик укропа**. Залить **холодной водой**, слить ее (чтобы определить объем жидкости), всыпать **3 ст.л. соли**, вскипятить и охладить. Остывшим рассолом залить огурцы доверху, закрыть банку горячей капроновой крышкой, сверху накрыть плотной пленкой и туго обвязать шпагатом.

Перед употреблением рассол слить, огурцы ополоснуть, банку промыть горячей водой. Вскипятить свежую воду, добавив в нее **2 ст.л. сахара** и залить сложенные в банку огурцы. Через 2-3 дня огурцы готовы.

Огурцы, заготовленные таким образом, хорошо хранятся в комнате до 3-4-х лет.

Клавдия ПОПОВА,  
г. Благовещенск Амурской обл.

## Заправка для борща

**1 кг красных помидоров и 1 кг красного сладкого перца** вымыть, у перца удалить семена. Пропустить овощи через мясорубку, **посолить по вкусу**, довести до кипения, проварить 1-2 мин., разложить в стерилизованные банки и закрыть капроновыми крышками. Хранить в холодильнике или погребе.

Людмила КОВАЛЕНКОВА,  
г. Ярцево Смоленской обл.

Для маринования овощей всегда пользуемся этой таблицей. Заготовки получаются острыми, вкусными, хорошо хранятся.

Составляющие части маринада (на 1 л готовой заливки)	Для огурцов, помидоров, лука	Для моркови, свеклы, цветной капусты, спаржевой фасоли, гороха
вода	3,5 ст.	3,5 ст.
уксусная эссенция	2 ст.л.	3 ч.л.
сахар	4 ст.л.	5 ч.л.
соль	5 ч.л.	4 ч.л.
Укроп, хрен, эстрагон, зелень сельдерея и петрушки, чеснок, перец горошком, листья черной смородины, лавровый лист — по вкусу.		

Ибрагим ХАМИШОВ,  
аул. Псаучье-Дахе, Карачаево-Черкессия.

## Ассорти овощное

На дно 3 л банки положить 3 лавровых листика, по 3 горошины черного и душистого перца. Уложить подготовленные огурцы, помидоры, мелкие патиссоны (можно дольки

мин. Слить воду, добавить в нее 2 ст.л. соли, 4 ст.л. сахара, 6 ст.л. 9%-ного уксуса и вскипятить. Сразу залить банку доверху, закатать.

## Ассорти (без тепловой обработки)

В ошпаренные бочки, ведра, кастрюли или банки уло-

## Помидоры

Хотите подать к новогоднему столу свежие помидоры? Правда, заготовить их в большом количестве не получится, ведь хранить придется в холодильнике. Но ради праздника можно попробовать.

## «Новогодние»

Небольшие крепкие, чисто вымытые и обсушенные **помидоры** сложить в чистую сухую банку, залить рафинированным **растительным маслом** и закрыть капроновой крышкой. Через 2-3 месяца доставайте из холодильника — и наслаждайтесь летней свежестью.

Людмила КОВАЛЕНКОВА,  
г. Ярцево Смоленской обл.

## В ягодной заливке

Томаты средних размеров промыть, сложить в подготовленные банки, добавить **зеленый укроп и др. специи по вкусу**, залить кипятком и

высушить в духовке на бумаге при температуре 50 град. Дверцу духовки оставить слегка приоткрытой, чтобы испарялась влага. Такие помидоры хорошо хранить в картонных коробках.

Мария ЯКИМЧУК,  
п. Беловодск, Украина.

## «Изумительные»

В прошлом году у нас был большой урожай яблок. Вот тут-то и пришла мысль законсервировать **помидоры** в яблочном соке.

В хорошо промытые банки уложила подготовленные помидоры, предварительно проткнув плоды деревянной шпилькой у плодоножки. Никаких специй в банки не клала, ведь яблочный сок сам по себе пряный. Дважды залила банки с помидорами кипятком, выдерживая каждый раз по 5-10 мин. На третий раз залила

яблочным соком с солью (на 1 л сока — 1 ст.л. соли), доведенным до кипения. На 3-литровую банку требуется жидкости больше литра. Так что пришлось добавлять, и добавкой служил кипящий сок, но несоленый. Сразу же закатала, пе-





## Ассорти овощное

На дно 3 л банки положить 3 лавровых листика, по 3 горошины черного и душистого перца. Уложить подготовленные огурцы, помидоры, мелкие патиссоны (можно дольки кабачков), 3-4 ломтика капусты (небольшой кочан разрезать на 4 части), корень хрена (10 см), 3-4 зубчика чеснока, 2 целые луковицы, 2 разрезанных сладких и 1 горький перец, зелень петрушки. Залить кипятком на 10-15



мин. Слить воду, добавить в нее 2 ст.л. соли, 4 ст.л. сахара, 6 ст.л. 9%-ного уксуса и вскипятить. Сразу залить банку доверху, закатать.

## Ассорти

(без тепловой обработки)

В ошпаренные бочки, ведра, кастрюли или банки уложить слоями: листья малины, смородины, крапивы, лебеды, нарезанные свеклу, морковь, репу, редьку, крупные куски капусты (белокочанной, краснокочанной, цветной), тыквы, кабачков, патиссонов (что есть), переслаивая чесноком, луком и хреном. Первый и последний слой должны быть из перьев лука, чеснока, листьев хрена. Залить **заливкой**: на 1 л охлажденной кипяченой воды — 2 ч.л. соли. Сверху в кадку положить деревянный кружок и поставить гнет. Оставить для брожения при комнатной температуре на 2-3 дня. Затем вынести в темное холодное место. Через неделю ассорти готово. Во время квашения при необходимости доливать заливку, чтобы поверхность была закрыта. Рассол годится для заправки супов — придает им приятный вкус.

Тамара КУЧЕРОВА,  
г. Белгород.

## Приправа

### из сладкого перца и томатов

2 стручка красного сладкого перца, 2-3 помидора, 3 луковицы, 125 мл 6%-ного уксуса, 1 ст. сахара, 1 ч.л. соли, 1 ч.л. горького молотого перца, 1 ч.л. сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа.

Сладкий перец вымыть, удалить семена и мелко нарезать. Помидоры вымыть, надрезать крест-накрест, ошпарить, снять кожицу и крупно нарезать. Лук нашинковать кольцами, сложить все овощи в большую кастрюлю, добавить уксус и поставить на небольшом огне без крышки, пока почти не останется жидкости. Добавить сахар, пряности и варить еще 10 минут уже на сильном огне, все время помешивая, пока сахар не растворится. Горячую приправу разложить в стерилизованные банки и закатать. Хранить при комнатной температуре.

Ольга ЛАВРЕНЧИКОВА,  
г.п. Елизово Могилевской обл.

Через 2-3 месяца доставайте и наслаждайтесь летней свежестью.

Людмила КОВАЛЕНКОВА,  
г. Ярцево Смоленской обл.

## В ягодной заливке

Томаты средних размеров промыть, сложить в подготовленные банки, добавить зеленый укроп и др. специи по вкусу, залить кипятком и выдержать 2-3 мин. Затем воду слить, а томаты залить кипящей заливкой, выдержать 3-5 мин., жидкость слить, закипятить и вновь залить. Банки закатать, перевернуть, укутать.

**Заливка из смородины:** 700 г воды, 300 г сока красной смородины, 50 г соли, 50 г сахара.

**Из крыжовника:** 300 г сока зеленого крыжовника, 700 г воды, 100 г сахара, 30 г соли.

Елена ТАРГОНСКАЯ,  
г. Житковичи Гомельской обл.

## Жареные

Желательно брать помидоры сорта сливки или пальчики, спелые, но твердые. Помидоры вымыть и обжарить целыми в растительном масле. На дно стерилизованной литровой банки положить 0,5 ч.л. рубленого чеснока, затем плотно уложить обжаренные помидоры и залить горячим рассолом.

**Рассол:** на 1 ст. воды — 1 ст. сахара, 1/4 ст. растительного масла, 0,5 ст. 9%-ного уксуса, 1,5 ст.л. соли, 5-6 горошин перца и лавровый лист.

Закатать и укутать.

## С салицилкой

На 3-литровую банку помидоров: 1 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара, 5 ст.л. 6%-ного уксуса, 6 таблеток ацетилсалициловой кислоты, листья черной смородины и вишни, 1 лавровый лист.

Банки хорошо вымыть содой, сложить вымытые помидоры, пряности, аспирин, затем залить обыкновенной холодной проточной водой и закатать. Банки сразу поставить в погреб. Спустя время крышки вздуются, ни прокалывать, ни снимать их не нужно.

## Сушеные

Зрелые помидоры нарезать дольками, посолить и высушить на большом сите на открытом воздухе. Если погода дождливая, тогда



ла банки с помидорами кипятком, выдерживая каждый раз по 5-10 мин. На третий раз залила яблочным соком с солью (на 1 л сока — 1 ст.л. соли), доведенным до кипения. На 3-литровую банку требуется жидкости больше литра. Так что пришлось добавлять, и добавкой служил кипящий сок, но несоленый. Сразу же закатала, перевернула банки вверх дном и оставила остывать. Очень боялась, что помидоры забродят, ведь на этот раз не пользовалась уксусом и лимонной кислотой, сахар тоже не добавляла. И что же, помидоры в яблочном соке хранились долго,

были изумительно вкусными. Сок оставался аппетитным, так что мы его с удовольствием выпили. В этом году тоже будет прекрасный урожай яблок. Советую попробовать мой способ консервирования помидоров.

Надежда НИКОЛАЕВА,  
г. Энгельс Саратовской обл.

## С вишневыми листьями

На дно пол-литровых банок положить 2-3 вишневых и 1-2 смородиновых листа, 1 небольшую нарезанную тонкими кружками морковку и спелые помидоры, нарезанные половинками или четвертинками, срезом вниз. Сверху засыпать измельченным красным репчатым луком и залить остывшим маринадом.

**Маринад:** вскипятить 1 л воды, добавить 1 ст.л. соли, 3 ст.л. сахара, 7 шт. лаврового листа, 16 горошин перца, остудить, процедить, влить 0,5 ст. 3%-ного уксуса.

Стерилизовать помидоры 10-15 мин., в каждую баночку влить по 1 ст.л. растительного масла и закатать.

Софья СМЕРНОВА,  
г. Ярославль.

## Маринованные

Помидоры вымыть, на 1-2 мин. опустить в кипяток и сложить в стерилизованные литровые банки. Влить сверху 1,5 ст.л. растительного масла, положить половину луковицы средних размеров. Залить кипящим маринадом, закатать.

**Маринад на 5 литровых банок:** 3 л воды, 3 ст.л. соли, 7 ст.л. сахара, 1 ст. 9%-ного уксуса, 1 головка чеснока, перец горошком, лавровый лист, зелень.

Анна ПУПКЕВИЧ,  
г. Молодечно Мinskой обл.



## Салаты

Вот уже много лет мы готовим и очень любим салат «Морковный». Так мы его прозвали за цвет моркови, хотя преобладают в нем красные помидоры.

**3 кг красных помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 1 кг сладкого болгарского перца.**

Морковь натереть на крупной терке, помидоры и перец нарезать соломкой, лук — полукольцами. Все сложить в кастрюлю.

Добавить 2 ст. л. с верхом соли, 300 г сахара, 300 г растительного масла. Кипятить 15 мин. В конце варки влить 150 г 9%-ного уксуса.

Разложить салат горячим в стерилизованные банки, закатать, укутать на сутки.

Выход — 10 пол-литровых баночек.

Раиса ВЯЗОВА,  
д. Загорье Брестской обл.

## «Ужин холостяка»

**3 кг красных помидоров, 1 кг моркови, 1 кг красного перца, 1 кг репчатого лука, 1 ст. риса, 2 ст. л. соли, сахар, чеснок и горький перец — по вкусу, 0,5 л растительного масла.**

Морковь и лук нарезать, помидоры, чеснок и красный перец пропустить через мясорубку. В кипящее растительное масло осторожно опустить морковь и лук, пассеровать 10 мин., затем положить помидоры и пассеровать еще 10 мин. Потом выложить отваренный рис, проварить 10 мин. и добавить красный перец, чеснок и зелень.

Варить еще 5 мин., заправить солью и сахаром, закатать в банки.

Наталья МЕТЛИЦКАЯ,  
г. Горячий Ключ Краснодарского края.

## «Мария»

**3 кг помидоров, 2 кг сладкого зеленого перца, 0,5 кг репчатого лука, 1 кг моркови, 1 ст. сахара, 1 ст. подсолнечного масла, 2,5 ст. л. соли, 2 ст. л. томатной пасты, 3 крупных зубчика чеснока, 0,5-1 ч. л. жгучего молотого перца.**

С предварительно надрезанных и ошпаренных кипятком помидоров снять кожицу, мякоть нарезать кусочками.

Морковь натереть на крупной терке, перец нарезать квадратиками или соломкой, лук — полукольцами.

Все, кроме чеснока и жгучего перца, смешать и поставить варить на 40 мин.

За 10-15 мин. до окончания варки добавить пропущенный через чесночницу чеснок и жгучий перец. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Выход — 14 пол-литровых баночек.

Людмила КУНИНА,  
г. Челябинск.

## Из перца

**1,5 л пропущенных через мясорубку спелых помидоров поместить в кастрюлю, добавив 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 0,5 ст. растительного масла.** Варить с момента закипания 20-30 мин., помешивая. Затем нашинковать 1,5-2 кг сладкого перца. Положить в кастрюлю с томатной массой и варить еще 7-12 мин. В самом конце добавить 1 ч. л. 70%-ного уксуса. В горячем виде разложить по банкам, закатать.

Светлана ЦАРЬКОВА,  
г. Тимбов.

**2 кг капусты белокачанной, по 1 кг лука репчатого, яблок кислых сортов, моркови, сладкого перца, помидоров, 3 ст. соли «Экстра».**

Морковь отварить до полуготовности и нарезать соломкой. Лук — тонкими полукольцами, яблоки очистить от сердцевин, нарезать тонкими дольками. У перцев удалить плодоножки и семена, нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать.

Все овощи посолить и аккуратно перемешать в просторной эмалированной посуде. Ни в коем случае не перетирать.

На дно пол-литровых банок положить 1-2 лавровых листа, 3-5 горошин перца. А затем, утрамбовывая и разминая томаты, заполнить салатом.

Банки, прикрытые крышками, стерилизовать 30 мин., закатать, перевернуть вверх дном и в таком положении дать остыть.

А перед подачей можно заправить салат растительным маслом, майонезом, да и сам по себе он очень вкусен, а главное — без уксуса!

Александра АЛМУХАМЕТОВА,  
г. Губаха Пермской обл.

## С бурыми помидорами

**5 кг бурых помидоров вымыть, нарезать на дольки, 1 кг лука порезать кольцами, 1 кг моркови натереть на крупной терке, 1 кг сладкого перца нарезать соломкой, 2 кг капусты мелко нашинковать.**

Все сложить в эмалированную кастрюлю, перемешать, посолить по вкусу, добавить 1 ст. л. сахара, 1 ст. 9%-ного уксуса и 0,5 л растительного масла.

Потушить, помешивая, на слабом огне полчаса, разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Ассорти

**На 5 кг помидоров взять по 0,5 кг яблок, моркови, свеклы, кабачков, баклажанов, лука, 1 кг сладкого перца, 300 г чеснока и 1 ст. 9%-ного уксуса.**

Овощи мелко порезать и тушить 1,5 часа, добавив 2 ст. л. сахара, 700 г растительного масла, соль и острый перец — по вкусу. Сняв с огня,

## Салат

### из патиссонов

**4 кг молодых патиссонов, 2 головки чеснока, 100 г соли, 100 г сахара, 100 г растительного масла и 100 г 9%-ного уксуса, зелень петрушки и укропа.**

Патиссоны вымыть, нарезать очень тонкими ломтиками. Так же нарезать чеснок, зелень измельчить. Перемешать овощи с солью, сахаром, уксусом и растительным маслом, разложить в чистые пол-литровые банки и стерилизовать 20 мин., закатать.

Юрий ЛЕВЧУК,  
г. Курск.

## Из кабачков

### Закусочные

**6 кг кабачков нарезать тонкими пластинками, смешать с 200 г измельченного чеснока, 300 г мелко порезанной петрушки, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. сахара, 1 ст. 9%-ного уксуса, 1 ст. растительного масла и оставить на 2 часа, периодически помешивая. Затем разложить в**

стерилизованные литровые банки, стерилизовать 40-45 мин., закатать.

Выход — 7 литров.

### С приправой

Кабачки очистить, порезать дольками, посолить и обжарить в растительном масле. Пропустить через мясорубку 2 кг сладкого перца, 2 кг помидоров, 4-5 головок чеснока, 3 корешка хрена и 8 мелких луковиц. В стерилизованные банки укладывать слоями обжаренные кабачки и приправу. Залить заливкой, стерилизовать 10 мин., закатать.

Заливка: 1 ст. воды — 0,5 ст. 6%-ного уксуса.

Мария ЯКИМЧУК,  
п. Беловодск, Украина.

## Соленые

Кабачки нарезать кружочками по 5-7 мм. Уложить слоями, пересыпая каждый слой нарезанным зеленым укропом, молотым черным перцем, солью, лавровым листом и гвоздикой.

На ведро порезанных кабачков — 4 ст. л. уксусной эссенции. Поставить под пресс на 14 часов, затем разложить по банкам, залить выделившимся рассолом.

Стерилизовать: пол-литровые банки 10 мин., литровые — 15 мин., 3-литровые — 30 мин.



С предварительно надрезанных и шпательных кипятком помидоров снять кожицу, мякоть нарезать кусочками.

Морковь натереть на крупной терке, перец нарезать квадратиками или соломкой, лук — полукольцами.

Все, кроме чеснока и жгучего перца, смешать и поставить варить на 40 мин.

За 10-15 мин. до окончания варки добавить пропущенный через чесночницу чеснок и жгучий перец. Довести салат до готовности, горячим разложить в заранее простерилизованные банки и закатать.

Выход — 14 пол-литровых баночек.

Людмила КУНИНА,  
г. Челябинск.

## С рисом

3 кг помидоров, 0,5 кг лука репчатого, 0,5 кг моркови, 1 ст. риса, 6 шт. крупного сладкого перца, 1 ст. растительного масла, 1 ст.л. сахара, 2 ст.л. соли, маленький кусочек горького перца, 1 ч.л. 70%-ного уксуса.

Помидоры почистить, порезать, лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке, перец порезать произвольно. Все овощи поместить в кастрюлю с толстым дном, добавить масло, соль, сахар и варить 40 мин., периодически помешивая. Потом добавить промытый рис и варить, постоянно помешивая, еще 40 мин.

В самом конце варки влить уксус, хорошо перемешать всю смесь, поддержать на огне еще 5 мин., и в горячем виде разложить в чистые стерилизованные банки, закатать.

## Из зеленых помидоров

5 кг зеленых или бурых помидоров, 1 кг репчатого лука, 1,5 кг моркови.

Помидоры нарезать, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить, поместить в глубокую кастрюлю, залить подсоленной водой так, чтобы овощи были покрыты полностью, поставить на 8 часов. Утром воду осторожно слить, оставив 1-2 ст., и варить, добавив в овощи 250 г растительного масла, 150 г соли, 200 г сахара, 2 ст.л. зелени укропа и петрушки, несколько лавровых листочков, в течение часа. Закатать в стерилизованные банки.

ремешать, посолить по вкусу, добавить 1 ст. л. сахара, 1 ст. 9%-ного уксуса и 0,5 л растительного масла.

Потушить, помешивая, на слабом огне полчаса, разложить в стерилизованные банки и закатать.

## Ассорти

На 5 кг помидоров взять по 0,5 кг яблок, моркови, свеклы, кабачков, баклажанов, лука, 1 кг сладкого перца, 300 г чеснока и 1 ст. 9%-ного уксуса.

Овощи мелко порезать и тушить 1,5 часа, добавив 2 ст.л. сахара, 700 г растительного масла, соль и острый перец — по вкусу. Сняв с огня, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Антонина КУРНОСОВА,  
с. Березовка Волгоградской обл.

## Зимний

1 ведро резаных зеленых помидоров смешать с 1 ст. растительного масла, пропущенными через мясорубку 1 ст. чеснока и 1 ст. корня хрена, добавить 1 ст. сахара, 1 ст. соли, 0,5 ст. 9%-ного уксуса, 5-6 горошин горького перца.

В 3-литровые банки разложить салат и закрыть плотными капроновыми крышками. Хранить в погребе.

Мария ЯКИМЧУК,  
п. Беловодск, Украина.

## Из красных помидоров

3 кг помидоров, 1 кг огурцов, 1 кг капусты, 700 г репчатого лука, 10 шт. сладкого перца, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 3 ст.л. соли.

Овощи нарезать, заправить сахаром, солью и маслом, довести на среднем огне до кипения, огонь уменьшить и варить 5 мин. Затем влить 1 ст.л. 70%-ного уксуса и варить еще 5 мин. Горячий салат разложить в стерилизованные банки, закатать, укутать.

## «Вкусник»

3 кг огурцов, 16 ст.л. сахара, 16 ст.л. 6%-ного уксуса, соль — по вкусу, 1 ст. растительного масла.

Огурцы нарезать дольками, смешать с остальными компонентами, выдержать час, разложить в чистые пол-литровые баночки и стерилизовать 20-30 мин. Закатать, укутать.

Ольга СОКОЛОВА,  
с. Дубровка Воронежской обл.

жаренные кабачки и приправу. Залить заливкой, стерилизовать 10 мин., закатать.

Заливка: 1 ст. воды — 0,5 ст. 6%-ного уксуса.

Мария ЯКИМЧУК,  
п. Беловодск, Украина.

## Соленые

Кабачки нарезать кружочками по 5-7 мм. Уложить слоями, пересыпая каждый слой нарезанным зеленым укропом, молотым черным перцем, солью, лавровым листом и гвоздикой.

На ведро резаных кабачков добавить 0,5 л растительно-

го масла и столько же воды, 4 ст.л. уксусной эссенции.

Поставить под гнет на 12-14 часов, затем разложить по банкам, залить выделившимся рассолом.

Стерилизовать: пол-литровые банки 10 мин., литровые — 15 мин., 3-литровые — 30 мин.

Ольга ВАТРОЛИК,  
г. Гусев Калининградской обл.

## Квашеные

1 кг кабачков, 300 г моркови, 300 г чеснока, 50 г соли.

Овощи вымыть, кабачки нарезать кусочками, морковь — тонкими кружочками и про-

бланшировать в кипящей воде 1 мин. Затем сложить в эмалированную посуду, пересыпая чесноком и солью. Сверху положить деревянный кружок и поставить груз. Хранить в погребе.

Алла ЖАЛНЕРОВСКАЯ,  
г. Витебск.

## Икра

2 кг помидоров, 1,5 кг кабачков, 0,5 кг лука, 0,5 кг моркови, 250 г растительного масла, 5 ст. л. сахара, 2,5 ст.л. соли.

Овощи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, солью и растительным маслом. Варить 40 мин., разложить в стерилизованные банки, закатать.

Ольга СОКОЛОВА,  
с. Дубровка Воронежской обл.

## В томатном соусе

3,5 кг кабачков, 1 л томатного сока, 1 ст.л. соли, 2 ст.л. сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 100 г чеснока, 0,5 л подсолнечного масла.

Кабачки нарезать кружочка-

ми. Смешать сок, масло, соль, сахар, уксус, чеснок, закипятить и, опуская кабачки порциями, проварить 20 мин. Вынимая из заливки, заполнить кабачками стерилизованные банки, залить доверху соусом, закатать.

Выход — 4 литровые банки.  
Тамара КУЦУРУБ,  
с. Павловка Одесской обл.

## Острые

6 кг кабачков, 0,5 л подсолнечного масла, 0,5 л 9%-ного уксуса, 3 ст.л. соли, 1 ст. сахара, 300 г чеснока, 1 горький перец, 0,3 кг петрушки.

Кабачки нарезать кубиками, чеснок, перец и петрушку пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад из подсолнечного масла, уксуса, соли, сахара.

Все смешать в кастрюле, кипятить 30 мин., разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

## Икра с яблоками

Татьяна БЕСЧЕРЕВА,  
г. Львов Курской обл.

До верха заполнить 6-литровую скороварку мелко нарезанными кабачками. Добавить 150 г измельченного репчатого лука, 150 г натертой моркови, 1 ст.л. соли и 2 ст.л. сахара, 1 ст. растительного масла.

Кипятить 20 мин. Быстро сбросить пар, добавить 5 очищенных кислых яблок, нарезанных дольками, 1 ст. томатного соуса или кетчупа, 4 лавровых листа, 8 горошин перца, 8 гвоздичек. Закорить скороварку, варить еще 15-20 мин. Размять все толкушкой, раз-

Клара ШВЕЦОВА,  
г. Макарьево Костромской обл.







## Из баклажанов

### В соусе

3 кг помидоров, 2 средние головки чеснока, 1-2 шт. красного горького перца пропустить через мясорубку. Добавить 0,5 ст. 9%-ного уксуса, 0,5 ст. подсолнечного масла, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, довести до кипения. Пока готовится соус, 3 кг баклажанов нарезать кружками толщиной 5-7 мм и порциями опускать в кипящий соус. Проварить 2-3 мин. (до мягкости). Брать ложкой вместе с соусом и складывать в горячие банки. Закатать. Стерилизовать не нужно, баклажаны получаются очень вкусными.

### Для икры

Баклажаны испечь, снять кожицу. В литровую банку положить баклажан, затем нарезанный кружками помидор, посолить, затем вновь положить баклажан и помидор. Сверху обязательно должен быть помидор. Добавить 2 ст. л. прокипяченного растительного масла, стерилизовать 30 минут. Зимой баночку от-... Икра готова.

### Соленые

Баклажаны проварить до мягкости, отжать. Нарезать вдоль, но не до конца. В середину баклажана положить эстрагон, чеснок, петрушку. Свя-... в 3 литровую

держат полчаса и подать к столу. Если разложить таким же образом баклажаны в пол-литровые банки и простерилизовать 15-20 мин., а после закатать и укутать, получится вкусная закуска на зимний праздничный стол.

Анна ДЮЖИЙ,  
г. Болхов Орловской обл.

## Холодная закуска

1 кг баклажанов, 500 г репчатого лука, 600 г помидоров, соль, перец — по вкусу, растительное масло.

Баклажаны нарезать мелкими кубиками, обжарить в растительном масле, всыпать лук, нарезанный кольцами, обжарить, перемешать с измельченными помидорами, посолить, поперчить, потушить 10-15 мин. Затем разложить в стерилизованные пол-литровые банки и стерилизовать 45 мин. Закатать.

Юрий ЛЕВЧУК,  
г. Курск.

## Икра с тыквой и томатами

5 кг баклажанов, 2 кг тыквы, 2 кг помидоров, 500 г чеснока, 250 г растительного масла, соль — по вкусу.

Баклажаны нарезать ломтиками, отварить в подсоленной воде до мягкости. Тыкву очистить от кожуры и семян, мякоть натереть на крупной терке. Помидоры нарезать дольками, смешать с тыквой и обжарить в растительном масле 3 мин. Перемешать помидоры и тыкву с отваренными баклажанами, добавить измельченный чеснок. Смесь нагреть до кипения и варить 40 мин. Кипящую массу разложить в стерилизованные банки и закатать.

Любовь КОЖУХАРЬ,  
п. Хрустальный Приморского края.

## С овощами

5,5 кг баклажанов, 0,5 л растительного масла, по 0,5 ч. л. красного и черного молотого перца, 200 г чеснока, 1 кг лука, 3,5 ст. л. (без горки) соли, 2 ст. л. 70%-ного уксуса.

Если баклажаны переспевшие, очистить от кожуры, если молодые — кожуру оставить. Отварить их 4 мин. в соленой воде (из

## Маринованный лук

Мариновать лучше мелкий лук. Луковицы на 2-3 мин. опустить в кипяток, затем быстро охладить. Очистить от шелухи и корневой мочки, подержать 15 мин. в подсоленной воде, затем, слив ее, залить кипящим маринадом, закатать.

Для 1 л маринада — 0,5 л воды, столько же 6%-ного уксуса, 2 ст. л. соли, пряности, сахар, корица, гвоздика, бадьян, душистый перец, красный перец, лавровый лист (можно и не все специи) — по вкусу.

Маринованный лук мягче, сочнее и менее острый, чем свежий. Он хорош в винегретах, салатах и на гарнир.

Константин КОРНЕЛЮК,  
г. Витебск.

## Зимний борщ

2 кг свеклы, 1 кг моркови, 2 кг помидоров, 1 кг капусты, 1 кг лука, 3 ст. л. подсолнечного масла, 1 ст. л. 9%-ного уксуса, соль — по вкусу.

Свеклу и морковь натереть на крупной терке. Капусту, лук и помидоры нашинковать. Все перемешать и варить 20 мин. Положить в стерилизованные банки и закатать.

Гульнур АКТЫЕВА,  
с. Юсуп, Башкортостан.

## Щавель со свекольной и морковной ботвой

На 1 кг щавеля и ботвы — 1 ст. воды, 1 ч. л. соли, зелень укропа — по вкусу.

Щавель перебрать, молоденькую ботву свеклы и морковки, которую вы удалили, прореживая грядки (соотношение произвольное, я беру большую часть щавеля), зелень укропа промыть, мелко

нарезать. В эмалированную кастрюлю влить воду, добавить соль и закипятить. Всыпать щавель, ботву и зелень укропа. Кипятить 5 мин., помешивая, удалить пену. Кипящую смесь разлить по стерилизованным банкам и закатать.

Зимой такая заправка хороша для щей и борщей.

Нина ФИЛИППОВА,  
г. Рославль.

## Суповая заправка

1 кг моркови, 1 кг помидоров, 300 г корня пастернака, 300 г зелени сельдерея, 300 г сладкого перца, 300 г укропа, 300 г петрушки, 1 кг соли.

Овощи и зелень хорошо промыть, обсушить, мелко нарезать, а морковь и корень пастернака натереть на крупной терке. Все сложить в большую миску, добавить соль и хорошо перемешать. Затем разложить в стеклянные банки, завязать полиэтиленовой пленкой. Хранить в холодильнике.

Такая заправка хороша для супов и борщей. Солить их уже не нужно.

Константин КОРНЕЛЮК,  
г. Витебск.

## Аджика

### пикантная

5 кг помидоров, 1,5 кг



Баклажаны испечь, снять кожицу. В литровую банку положить баклажан, затем нарезанный кружками помидор, посолить, затем вновь положить баклажан и помидор. Сверху обязательно должен быть помидор. Добавить 2 ст.л. прокипяченного растительного масла, стерилизовать 30 минут. Зимой баночку открыть, порезать баклажаны на кусочки, добавить помидор, чеснок, пропущенный через чесночницу. Икра готова.

## Соленые

Баклажаны проварить до мягкости, отжать. Разрезать вдоль, но не до конца. В середину баклажана положить эстрагон, чеснок, петрушку. Связать 2 половинки петрушкой, сложить в 3 литровую банку.

Приготовить маринад: на 1 л воды — 2 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара. Залить горячим маринадом баклажаны, добавить 1 ч.л. 70%-ного уксуса. Стерилизовать литровые банки 20 мин.

Людмила ШАПОВАЛ,  
г. Самара.

## «Огонек»

2 кг баклажанов, 1 ст. растительного масла, 3 головки чеснока, 0,5 ст. 6%-ного уксуса, 1 ст.л. соли, 0,5 ст. л. сахара, 1 ст.л. смеси красного и черного перца, пучок зелени.

Баклажаны нарезать кружочками и обжарить в растительном масле. Чеснок пропустить через чесночницу, смешать с солью, сахаром, уксусом и перцем. Обмакнуть обжаренные кружочки баклажанов в полученную смесь и сложить, перекладывая веточками зелени, в стерилизованную банку. Сверху залить оставшимся от обжаривания маслом, закрыть капроновой крышкой и хранить в погребе. Если будете хранить баклажаны в комнате, то их нужно простерилизовать (пол-литровые банки — 15 мин.), закатать и укутать.

Антонина КУРНОСОВА,  
с. Березовка Волгоградской обл.

## «Праздничные»

1,5 кг баклажанов, 5-6 шт. сладкого красного и зеленого перца, головка чеснока, пучок зелени укропа и петрушки, 100 г растительного масла, 1 ст.л. 9%-ного уксуса, соль — по вкусу, мука.

Баклажаны вымыть, нарезать кружочками, посолить и оставить на полчаса, чтобы пустили сок. Затем сок слить, баклажаны обвалить в муке и обжарить в 50 г растительного масла.

Сладкий перец, чеснок и зелень пропустить через мясорубку, добавить оставшееся растительное масло, уксус, соль и перемешать.

На тарелку выложить ряд баклажанов, намазать смесью перца с чесноком, снова ряд баклажанов и т.д. Вы-

## С овощами

5,5 кг баклажанов, 0,5 л растительного масла, по 0,5 ч.л. красного и черного молотого перца, 200 г чеснока, 1 кг лука, 3,5 ст.л. (без горки) соли, 2 ст.л. 70%-ного уксуса.

Если баклажаны переспевшие, очистить от кожуры, если молодые — кожуру оставить. Отварить их 4 мин. в соленой воде (на 5 л — 6 ст.л. без горки соли). Чуть остывшие баклажаны разрезать вдоль на 4 части. Лук порезать полукольцами, чеснок — мелкими дольками. Все компоненты смешать, разложить в литровые банки, стерилизовать 45 мин.

## «Зимние»

Баклажаны нарезать кружочками толщиной 3 см, подсолить и слегка обжарить на сковороде в масле.

В литровую банку положить плотно слоями: баклажаны (можно заменить кабачками), морковь, нарезанную тонкими кружочками, лук — кольцами толщиной в 1 см, перец болгарский целиком, чуть обжарив с двух сторон, зубчики чеснока, любую зелень (укроп, петрушка, кинза).

Сверху насыпать 2 ч.л. (без верха) крупной соли, влить 1 ч.л. 70%-ного уксуса, залить до горлышка кипятком и стерилизовать 25 мин.

Наталья ФОМИЧЕНКО,  
с. Ленино Рязанской обл.

## Салат «Анка-бенс»

5 л томатного сока, 3 кг баклажанов, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, 1 кг моркови, 300 г растительного масла, 250 г 6%-ного уксуса, 200 г чеснока, 300 г сахара, соль — по вкусу, 1 ч.л. черного молотого перца.

Сок вскипятить, всыпать овощи, нарезанные крупными кубиками, и кипятить 20 мин. Потом влить растительное масло, всыпать сахар, соль и кипятить еще 20 мин. Затем добавить уксус и чеснок, пропущенный через чесночницу, молотый перец, кипятить 10 мин. Разложить салат в стерилизованные банки, закатать.

Выход — 9 литровых банок.

Тамара КУЦУРУБ,  
с. Павловка Одесской обл.

## Молодая кукуруза

Освободить зерна от початков и проварить их в соленой по вкусу воде 3-4 часа. Разложить в пол-литровые банки, в каждую всыпать по 2 ч. л. сахара и 1/3 ч.л. лимонной кислоты.

Затем залить водой, в которой варилась кукуруза, и простерилизовать 5-10 минут. Закатать и перевернуть банки вверх дном, укутать.

Мария ЯКИМЧУК,  
п. Беловодск, Украина.

прожаривать. Приготовление произвольное, я беру большую часть щавеля), зелень укропа промыть, мелко

супов и борщей. Солить их уже не нужно.

Константин КОРНЕЙКО,  
г. Витебск.

## Аджика пикантная

5 кг помидоров, 1,5 кг сладкого перца, 1,5 кг антоновских яблок, 200 г чеснока, 3 стручка горького красного перца, соль — по вкусу.

Зрелые помидоры пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю и тушить 1 час. Сладкий перец тоже пропустить через мясорубку, добавить к помидорам и тушить 30 мин. После этого яблоки пропустить через мясорубку, соединить с помидорами и перцем и тушить еще 30 мин. Горький красный перец и чеснок пропустить через мясорубку, соединить с овощами, посолить, довести до кипения и тушить 5 мин. Затем разложить в стерилизованные

банки и закрыть полиэтиленовыми крышками. После остывания хранить в погребе.

Олег БЕЗГИН,  
г.п. Шумилино Витебской обл.

## Закуска

5 кг бурых помидоров, 2,5 кг огурцов, 1 кг лука, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, по 250 г молодого укропа и петрушки, 200 г сахара, 250 г растительного масла, 4 ст. л. соли, 1 ст. воды, 1 ст.л. 9%-ного уксуса, 1 стручок горького перца, 6-10 шт. лаврового листа.

Овощи и зелень нарезать, перемешать с остальными компонентами, довести до кипения и варить 15-20 мин. Разложить в стерилизованные банки. Закатать.

Выход — 10 литровых банок.

Татьяна ЗАЦЕПИНА,  
г. Липецк.

## Бобы с томатом

2,5 кг бобов, 2-3 кг моркови, 1,5 кг репчатого лука, 0,5 кг томатной пасты, 0,5 ст. чеснока, растительное масло, соль — по вкусу.

Очищенные от стручков бобы проварить 30 мин. в подсоленной воде, остудить и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Лук и

морковь измельчить, обжарить в растительном масле, залить томатной пастой, разведенной кипяченой водой до консистенции кетчупа, и потушить 15-20 мин. Затем смешать с бобовой массой, посолить по вкусу, потушить еще 10 мин., разложить в пол-литровые банки и стерилизовать 30 мин. Закатать.

Галина ЗАЧЕСОВА,  
п/о В.Сяглово Калужской обл.



Лето, зной... Так хочется укрыться от палящего солнца в лесной тенистой прохладе. Именно там и прячутся от людского глаза любимчики всех гурманов трубчатые и пластинчатые, маленькие и большие, очень питательные и богатые белковыми, минеральными и экстрактивными веществами грибочки. А если любитель тихой охоты пришел с полным кузовком, самое время засучить рукава и заняться переработкой. Тем более, что делать это надо сразу, ведь грибы являются хорошей средой для развития микроорганизмов. Особенно быстро они портятся, если были собраны в дождливую погоду. Сырые грибы лучше хранить не более 2-3 часов. Если сбору грибов были отданы все силы или в столь короткий срок переработать их нет никакой возможности, тогда переберите их, залейте подсоленной холодной водой и поставьте в холодное место. Но и в этом случае грибы можно хранить не более суток.

## ЛЕГЧЕ ВСЕГО ГРИБЫ ЗАСУШИТЬ.

Сушить можно все грибы, однако рыжики, грузди, лисички, сыроежки во время сушки темнеют и качество их снижается, поэтому лучше сушить подосиновики, подберезовики, маслята, белый гриб.

Крепкие грибы перебрать, очистить от приставшей земли, хвои и листьев, но не мыть. Мытые грибы медленнее сохнут, могут загнить. Крупные грибы разрезать на несколько частей, ножки лучше сушить отдельно от шляпок, также отдельно друг от друга сушить и различные

грибы промыть. Шляпки и корешки грибов замариновать по отдельности. Проваривать в маринаде корешки нужно более длительное время, чем шляпки.

Воду налить в кастрюлю, добавить соль и вскипятить. В кипящую воду положить лимонную кислоту, подготовленные грибы и варить, помешивая. Во время варки следить, чтобы грибы не пригорали ко дну посуды. Под конец варки положить специи и влить уксусную эссенцию. Варку грибов продолжать 25-35 мин. от начала закипания.

Готовые грибы быстро охладить, вылить в подготовленную тару — хорошо промытые и ошпаренные бочки, банки, ведра.

Хранить в прохладном помещении при температуре 3 град.

нели, опустить в 2%-ный раствор соли на 30 мин. Затем откинуть на дуршлаг, уложить на сковороду и тушить на слабом огне, пока не испарится вся жидкость. Затем шляпки разрезать на кусочки и жарить на сливочном или топленом масле до готовности. Томатную пасту развести водой, прибавить сахар и довести до кипения.

Чернослив и изюм замочить на 1-2 часа в теплой воде, затем промыть в холодной воде, удалить у чернослива косточки, ополоснуть водой, дать ей стечь и соединить с жареными грибами. Залить томатом, подогретым с сахаром, на слабом огне довести до кипения и горячим разложить в банки на 2 см ниже горлышка.

Наполненные банки накрыть крышками и стерилизовать пол-литровые банки 35-40

щим маринадом и варить 25 мин. Перед концом варки добавить 1 ч.л. сахара, 5 горошин душистого перца по 2 шт. корицы, гвоздики, лаврового листа, зонтик укропа.

**Маринад:** на 1 кг грибов — 2/3 ст. 9%-ного уксуса, 1/3 ст. воды, 1 ст. л. соли.

## Грибы в собственном соку

Способ применим к грибам, которые варят и жарят. Очищенные, вымытые и нарезанные грибы поместить в посуду с небольшим количеством воды на дне, добавляя соль из расчета 20 г на 1 кг грибов. Прогреть на слабом огне, пока не выделится сок. Затем варить при слабом кипении 10-20 мин. Отваренные грибы переложить в стерилизованные банки и залить горячим грибным соком. Прикрыть крышками и поставить стерилизовать пол-литровые банки 1 час, литровые и 2-литровые — 1,5 часа, 3-литровые — 2 часа. Хранить в погребе.

## Грибы жареные

Отварить грибы, выложить на сковороду, жарить до тех пор, пока вода не испарится. Хорошо посолить, добавить растительное масло, и жарить до коричневого цвета. Плотно сложить в стерилизованные банки, сверху присыпать сухим хреном, залить горячим растительным маслом, закрыть крышками и поставить в темное холодное место.

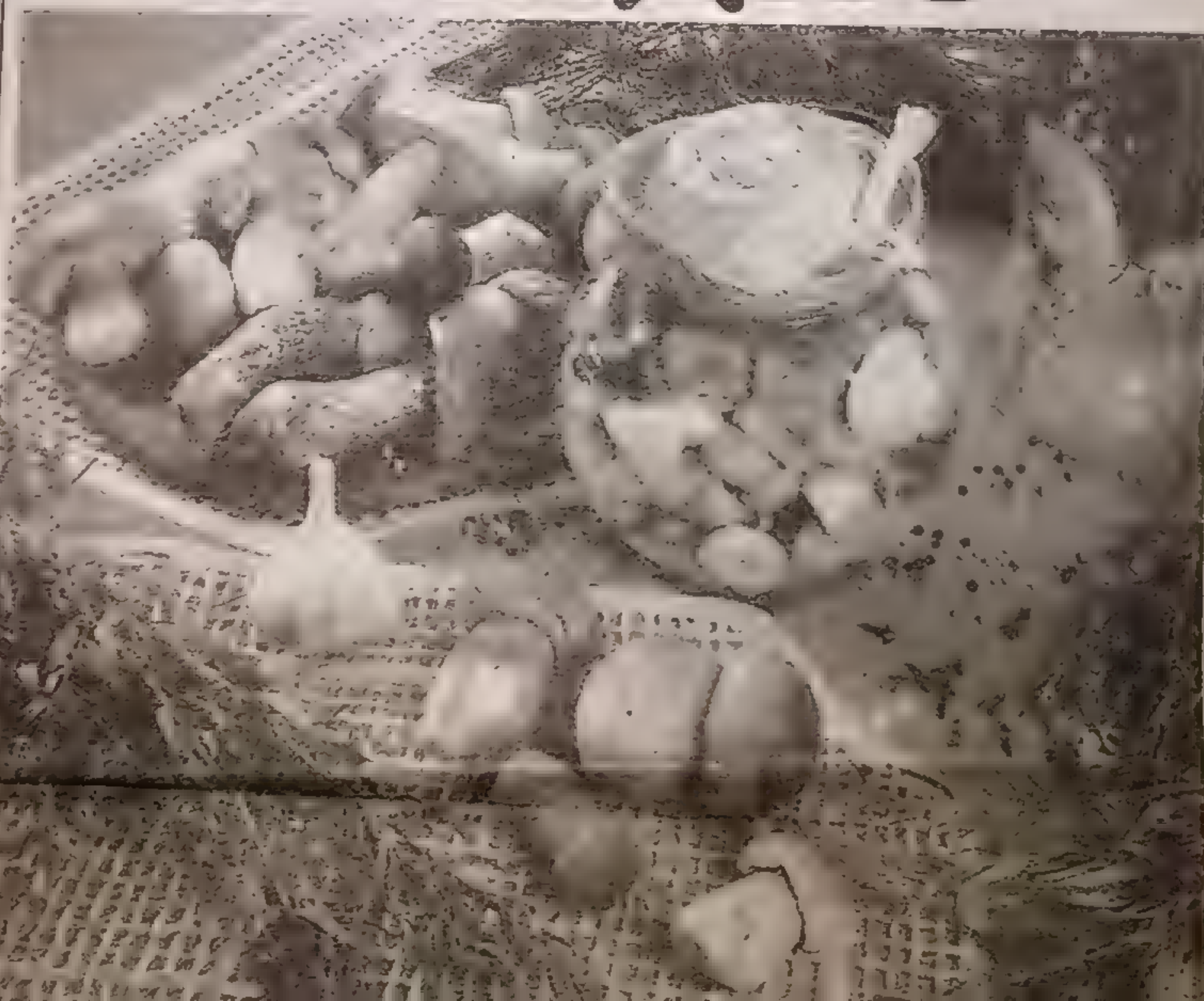
## Икра из опят

Отварить, измельчить и поджарить 3 кг опят. 2 кг сладкого перца проварить и пропустить через мясорубку. 2 кг лука порезать, потушить в растительном масле, 1 кг спелых помидоров потушить вместе с луком. Все смешать, посолить, поперчить. Еще прожарить и разложить в стерилизованные банки. Закатать. Можно в икру добавить пассерованную морковь.

## Солянка с грибами

2 кг капусты, 1,5 кг моркови, 1 кг лука, 1 ст. растительного масла, 1 ст. томата, 1 литровая банка вареных грибов, 6 ч.л. соли, 3 ч.л. сахара, черный перец, лавровый лист.

Овощи нарезать, обжарить, сложить в кастрюлю, добавить грибы, соль и сахар. Тушить 2 часа. За 0,5 часа до готовности добавить томат, лавровый лист и перец.



# Глядит



Но и в этом случае грибы можно хранить не более суток.

### ЛЕГЧЕ ВСЕГО ГРИБЫ ЗАСУШИТЬ.

Сушить можно все грибы, однако рыжики, грузди, лисички, сыроежки во время сушки темнеют и качество их снижается, поэтому лучше сушить подосиновники, подберезовики, маслята, белый гриб.

Крепкие грибы перебрать, очистить от приставшей земли, хвои и листьев, но не мыть. Мытые грибы медленнее сохнут, могут загнить. Крупные грибы разрезать на несколько частей, ножки лучше сушить отдельно от шляпок, также отдельно друг от друга сушить и различные виды грибов. Проще всего нанизать грибы на нитки шляпками вниз: снизу крупные, сверху — помельче. Подвешенные вязки грибов не должны соприкасаться, а сушить их лучше всего на солнце, в русской печи или, развесив над газовой плитой в кухне. Чтобы грибы не запарились, необходимо обеспечить непрерывный приток свежего воздуха. Сушеные грибы очень гигроскопичны, их нельзя держать с продуктами, содержащими много влаги (например, со свежими овощами). Если грибы при хранении все же отсырели, их придется вновь досушить, иначе они начнут плесневеть и быстро испортятся.

### ПЛАСТИНЧАТЫЕ ГРИБЫ ЛУЧШЕ ЗАСОЛИТЬ, А ТРУБЧАТЫЕ — ЗАМАРИНОВАТЬ.

Очень хороши засоленные горячим способом лисички. Грибы очистить от земли и листьев, удалить поврежденные части и тщательно промыть в нескольких водах. Затем отварить в 6%-ном рассоле (940 мл воды, 60 г соли) на слабом огне, помешивая и снимая пену. Когда грибы осядут на дно, а вода станет прозрачной, откинуть их на дуршлаг и охладить, уложить в тару, пересыпая каждый слой солью (1 кг грибов, 30 г соли) и специями — лавровый лист, горький черный перец, укроп, чеснок, листья черной смородины. Наполненную тару поставить в прохладное помещение. Грибы будут готовы к употреблению через 25-35 дней.

### Белые грибы маринованные

10 кг свежих белых грибов, 500 г соли, 200 г сахара, 50 мл 80%-ной уксусной эссенции, 2 г лаврового листа, 1 г душистого перца, 3 г лимонной кислоты, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 г бадьяна, 1,5 л воды.

Белые грибы отсортировать по размерам, очистить от земли и листьев, корешки очистить и отрезать. После этого



## из кузовка грибок

### Грибы натуральные

Молодые крепкие боровики, подосиновники, подберезовики, маслята, опята, лисички, моховики очистить, промыть и нарезать.

Варить грибы в подкисленной и соленой воде (на 1 л воды — 1 ст.л. соли и 2 ч.л. лимонной кислоты). Когда грибы опустятся на дно, их нужно откинуть на дуршлаг и дать стечь отвару.

Грибы разложить в подготовленные банки, залить процеженным отваром или горячим рассолом (на 1 л воды — 10 г соли, 5 г лимонной кислоты), закрыть стерильными крышками и стерилизовать пол-литровые банки 70 мин., литровые — 90 мин.

Готовность грибов определяют по следующим признакам: грибной отвар становится более прозрачным, а грибы оседают на дно кастрюли. Очень важно уловить момент готовности грибов, так как недоваренные грибы могут закиснуть, а переваренные становятся дряблыми, рассол — мутным. Хорошо сваренные грибы должны быть крепкими, упругими, рассол — светлым, почти прозрачным.

### Грибной соус кисло-сладкий

На пол-литровую банку: 300 г свежих жареных грибов, 50 г томатной пасты, 25 г чернослива, 25 г изюма, 40 г сливочного или топленого масла, 100 мл воды (для разведения томатной пасты).

Свежие грибы перебрать, вымыть, отделить ножки от шляпок и, чтоб они не тем-

мин., литровые — 50-60 мин. Закатать и охладить.

### Грибная икра

250 г подготовленных грибов, 175 г жареного лука, 70 мл растительного масла, 15 мл 6%-ного уксуса, соль — по вкусу.

Свежие грибы (боровики, сыроежки и другие) перебрать, (у сыроежек и маслят со шляпок снять кожицу), тщательно промыть в холодной проточной воде. Затем сложить в эмалированную кастрюлю, добавить на 5 кг грибов 0,8 л воды и 200-225 г соли, поставить на огонь и варить на умеренном огне примерно 25-30 мин. Во время варки периодически перемешивать деревянной ложкой, снимая пену. Как только грибы осядут на дно и рассол станет прозрачным, шумовкой вынуть грибы и горячими пропустить через мясорубку.

Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить на сковороде до золотисто-желтого цвета. Пропустить через мясорубку и соединить с грибами. Туда же добавить растительное масло, уксус и мелко рубленную зелень укропа, петрушки и кинзы.

Всю массу перемешать и плотно уложить в чистые стерилизованные банки. Накрыть крышками и стерилизовать пол-литровые банки 40 мин. Закатать.

### Маринованные маслята

Грибы опустить на 2-3 мин. в кипящую соленую воду, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Затем залить кипя-

пропустить через мясорубку, 2 кг лука порезать, потушить в растительном масле, 1 кг спелых помидоров потушить вместе с луком. Все смешать, посолить, поперчить. Еще прожарить и разложить в стерилизованные банки. Закатать. Можно в икру добавить пассерованную морковь.

### Солянка с грибами

2 кг капусты, 1,5 кг моркови, 1 кг лука, 1 ст. растительного масла, 1 ст. томата, 1 литровая банка вареных грибов, 6 ч.л. соли, 3 ч.л. сахара, черный перец, лавровый лист.

Овощи нарезать, обжарить, сложить в кастрюлю, добавить грибы, соль и сахар. Тушить 2 часа. За 0,5 часа до готовности добавить томат, лавровый лист и перец. Разложить в банки, закатать. Стерилизовать не надо.

Антонина КУЗНЕЦОВА,  
г.Северск  
Тимской обл.

Началась грибная пора, поэтому хочу поделиться своими рецептами быстрого и безопасного приготовления грибов. Перерабатываю обычно подосиновники, подберезовики и белые. Крепкие грибочки перебираю, мою, крупные разрезаю на части и опускаю в соленую (соли кладу побольше) кипящую воду. Варю около часа, откидываю на дуршлаг, промываю холодной кипяченой водой, заправляю растительным маслом, посыпаю зеленью и подаю к столу.

Герметически укупориваю грибы после того, как дважды варю их без специй. Первый раз варю час в несоленой воде, затем грибы промываю и варю в кипящей соленой по вкусу воде 20-30 мин., раскладываю по горячим стерилизованным банкам и закатываю. Зимой, открыв банку, грибы провариваю в течение получаса, а потом, по желанию, жарю, или варю суп, а можно замариновать, залив на 12 часов горячим маринадом.

Анна КОЧЕРГИНА,  
г.Сасово Рязанской обл.

• Перед маринованием лисички и валуи нужно проварить в подсоленной воде 25 мин., откинуть на дуршлаг и промыть. Потом положить в кастрюлю, залить водой с уксусом, добавить соль и вторично отварить.

• Зеленые веточки черной смородины придают грибам аромат, а вишневые и дубовые листья — крепость.

• При мариновании маслят необходимо обязательно использовать укроп.

• Подберезовики и подосиновники перед варкой обдать кипятком, выдерживать в этой воде 10 мин., затем промыть холодной водой.

• При засолке грибов хорошо использовать хрен. Листья и корни хрена придают им остроту, защищают от раскисания и всякой порчи.

• При засолке сыроежек и валуев обязательно нужно использовать укроп. Грузди, рыжики, белянки, волнушки лучше солить без душистых трав.





## Конфитюр из абрикосов и малины

500 г абрикосов вымыть, удалить косточки, нарезать четвертинками. Положить абрикосы в кастрюлю, добавить 250 г малины и засыпать 750 г сахара,

6-8 абрикосовых косточек расколоть, вынуть ядра и также положить в кастрюлю. Фруктовую массу выдержать 1 час, довести до бурного кипения, варить 15-20 мин. В конце варки добавить 3-4 ст.л. водки. Разложить конфитюр в стерилизованные горячие банки с завинчивающимися крышками.

*Наталья ЯСКЕВИЧ, г. Минск.*

## Варенье «Пальчики оближешь»

1 кг айвы, 1 кг сахара, 2 ст. воды, 1 лимон, 1 ст. грецких орехов. Айву очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками и пропаривать 10-15 мин. Из 500 г сахара и воды приготовить сироп, залить им айву и выдержать 4 часа. После этого добавить остальные ингредиенты и поставить варить айву. Варенье варить в несколько приемов по 15-20 мин. Орехи и нарезанный лимон добавить к варенью в конце варки.

## Джем из яблок и дыни

Дыню в 1 кг и 500 г антоновки нарезать ломтиками. Сложить в кастрюлю и варить 30 мин. Горячую массу протереть через сито и добавить 700 г сахара, корицу и гвоздику — по вкусу. Сварить до готовности, разложить в банки, закатать.

## Повидло из дыни

1 кг дыни очистить, нарезать и разварить в небольшом количестве воды. Горячую массу протереть через сито, добавить сахар (500 г — на 1 кг) и

## Варенье из бузины

На 1 кг ягод — 1,5 кг сахара и 0,5 л воды.

Ягоды уварить до густоты в течение 1,5-2 часов. Затем в конце варки вместо лимонной кислоты всыпать 1 пакетик сухого напитка «Юпи» — клубничного или малинового. Остывшее варенье протереть через сито, разложить в стерилизованные банки и закатать.

*Мария ЯКИМЧУК, п. Беловодск, Украина.*

## Яблоки в арбузном соке

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками. Мякоть арбуза нарезать

кубиками, проварить 10 мин. и залить выделившимся соком вместе с кусочками мякоти сложенные в чистые банки яблочные дольки. Вынести в прохладное место, через 40-50 дней яблоки готовы к употреблению.

*Светлана ЦАРЬКОВА, г. Тамбов.*

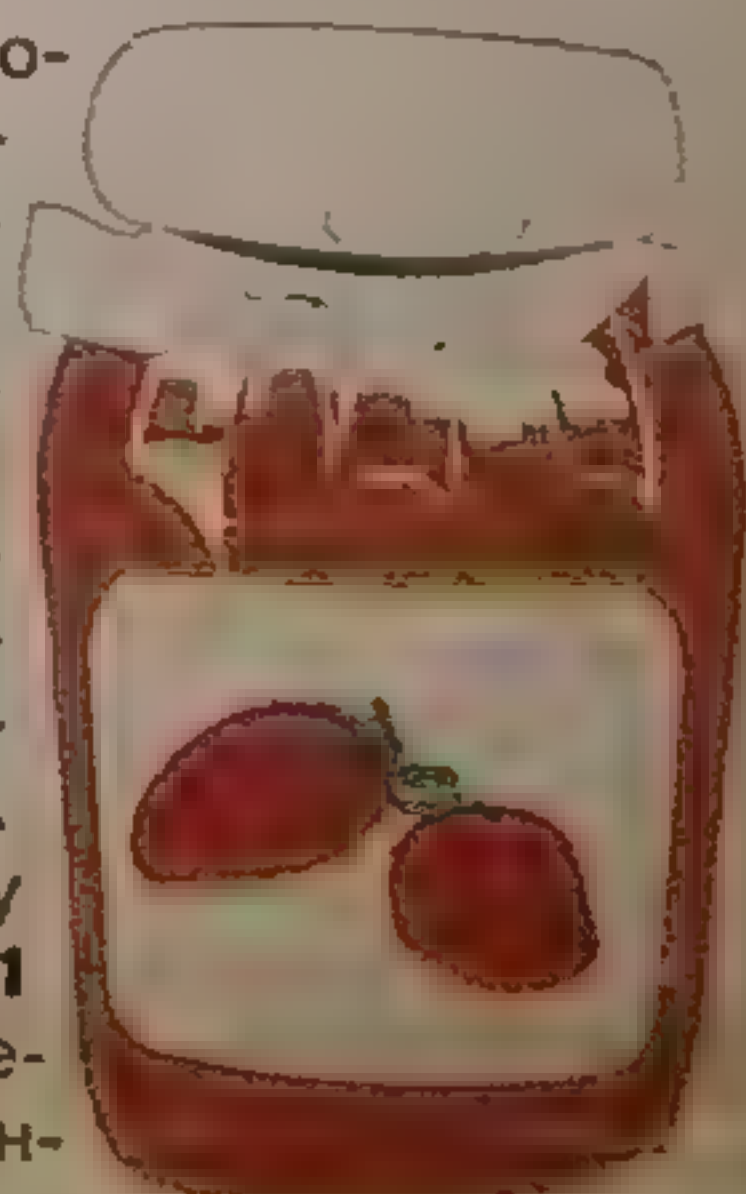
Варенье можно хранить долго, если веревочку, которой за-вязывают пергаментную бумагу на горлышке банки с вареньем, сначала намочить. Она не будет скользить, а когда высохнет, то плотно стянет горлышко банки, предотвратив доступ воздуха в нее.

## Почему испортилось варенье?

- Если варенье заплесневело или забродило, значит оно либо недоварено, либо в него положили недостаточно сахара, либо расфасовано оно было во влажные банки.

- Чтобы исправить положение, надо осторожно снять плесень, отделить плоды от сиропа, добавить в него немного сахара, уварить. Залить горячим сиропом плоды, все вместе переварить и горячим разлить в простерилизованные сухие банки. Лучше всего чисто вымытые банки поставить в холодную духовку и включить небольшой огонь. Через 15 мин. сухие горячие стерилизованные банки можно заполнять вареньем.

- Варенье из плодов с малой кислотностью часто засахаривается. Чтобы этого не случилось, в конце варки добавьте 1-2 г лимонной кислоты на 1 кг плодов. Если все же варенье засахарилось, к нему надо добавить немного воды (1/8 ст. на 1 кг варенья) и, помешивая, довести до кипения. После этого расфасовать в подготовленные банки.





лины и засыпать 750 г сахара,

г. Минск.

## Варенье «Пальчики оближешь»

1 кг айвы, 1 кг сахара, 2 ст. воды, 1 лимон, 1 ст. грецких орехов. Айву очистить от кожицы, удалить сердцевину, нарезать дольками и пропаривать 10-15 мин. Из 500 г сахара и воды приготовить сироп, залить им айву и выдержать 4 часа. После этого добавить остальной сахар и поставить варить айву. Варенье варить в несколько приемов по 10-15 мин. Орехи и нарезанный лимон добавить к варенью в конце варки.

## Желе абрикосовое

1 кг абрикосов, 1 ст. яблочного сока, 500 г сахара. Приготовить абрикосовое пюре, смешать с яблочным соком и сахаром и варить до готовности. Готовое горячее желе разлить в банки и укупорить.

Лариса ФИЛИППОВА,  
с. Троицкое Воронежской обл.

вкусу. Сварить до готовности, разложить в банки, закатать.

## Повидло из дыни

1 кг дыни очистить, нарезать и разварить в небольшом количестве воды. Горячую массу протереть через сито, добавить сахар (500 г — на 1 кг) и уварить. 2-3 лимона тщательно вымыть щеткой, цедру натереть на терке, добавить к дыне. Из лимонов выжать сок и добавить туда же. Сварить до готовности, разложить в банки.

Юлия ГАЛУЗО,  
г. Брест.

ностью часто засахаривается. Чтобы этого не случилось, в конце варки добавьте 1-2 г лимонной кислоты на 1 кг плодов. Если все же варенье засахарилось, к нему надо добавить немного воды (1/8 ст. на 1 кг варенья) и, помешивая, довести до кипения. После этого расфасовать в подготовленные банки.



## Ответы на кроссворд, опубликованный в № 7

1. Пудинг. 2. Гурман. 3. Шафран. 4. Накипь. 5. Груздь. 6. Пикули. 7. Компот. 8. Горшок. 9. Творог. 10. Сервиз. 11. Свекла. 12. Лангет. 13. Десерт. 14. Нардек. 15. Патока. 16. Пряник. 17. Зелень. 18. Клецки.

Этим рецептом пользуюсь давно и с удовольствием. Он необычный, очень хлопотный, но зато зимой все труды будут обязательно вознаграждены.

## Вяленая дыня в сахаре

Дыню очистить, нарезать дольками и дать просохнуть на марле. Просохшую дыню положить в кипящий сахарный сироп (на 1 л воды — 500 г сахара), вскипятить и сутки выдержать в хорошо проветриваемом месте. Через сутки дыню вынуть из сиропа, сироп снова прокипятить 10 мин., охладить и положить в него дыню еще на сутки. Затем выложить ее на большое капроновое или металлическое сито и подсушить на солнце. Наконец уложить в банки или картонные коробки.

Мария Я ЦИМЧУК,  
п. Белосодск, Украина.



## Из голубики

### Сок

1 кг ягод, 400 г сахара, 600 г воды — для сиропа.

Ягоды залить на 15-20 мин. кипятком. Затем воду слить, ягоды размять и отжать из них сок. Из сахара и воды сварить сироп, влить в него сок, закипятить, разлить в стерилизованные литровые

банки и стерилизовать 20 мин. Закатать.

## Протертая с сахаром

1 кг голубики, 500 г сахара.

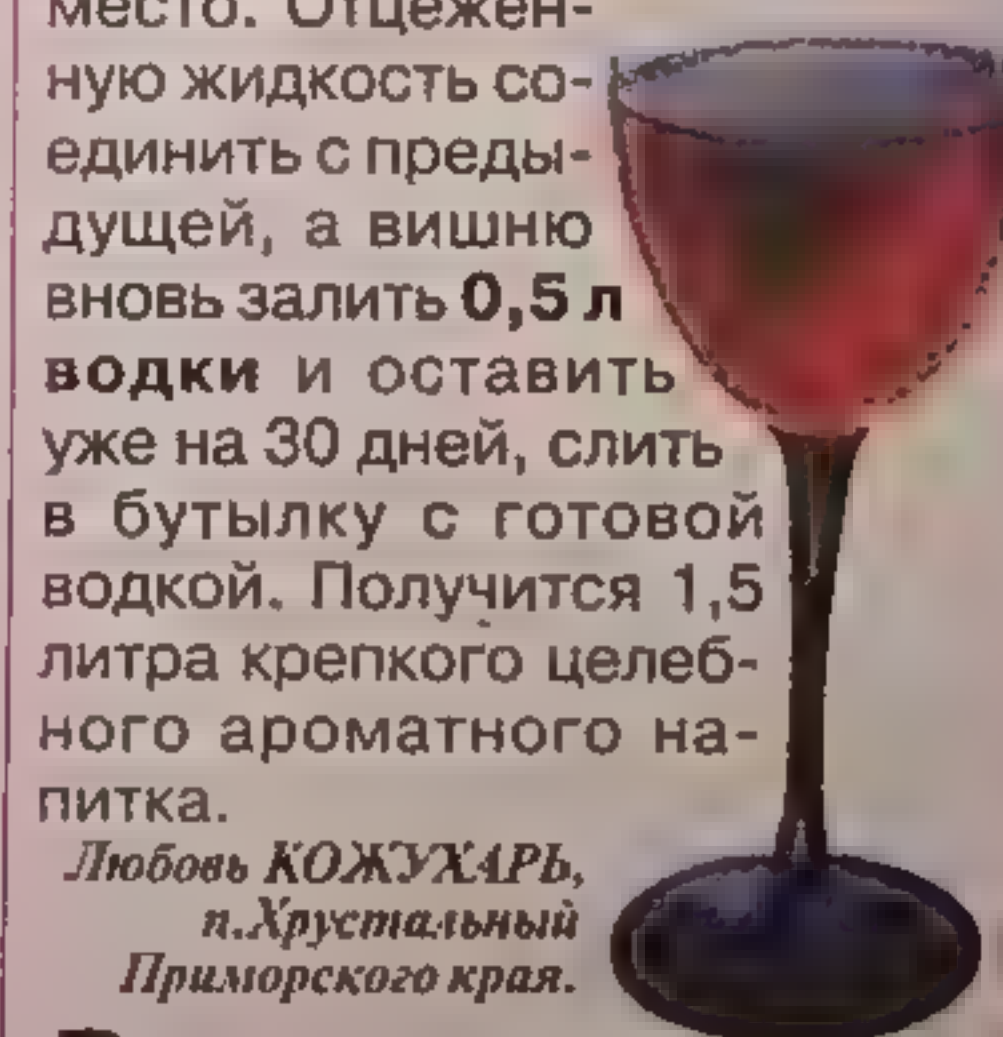
Ягоды размять, перемешать с сахаром, нагреть на слабом огне до 70 град., разложить в пол-литровые банки, стерилизовать 25 мин., закатать.

Галина ЗАЧЕСОВА,  
п. В. Сяглово Калужской обл.

## Компот из винограда

Виноград отделить от веточек, промыть, обсушить. Насыпать в 3-литровые стерилизованные банки по 2-3 ст. ягод и 2-2,5 ст. сахара, залить кипящей водой, накрыть стерилизованной крышкой, закатать, укутать до полного остывания.

Наталья ГЛУШНЕВА,  
г. Новополоцк Витебской обл.



Любовь КОЖУХАРЬ,  
п. Хрустальный  
Приморского края.

## Вино из чернослива

0,5 кг чернослива и 0,5 ст. сахара всыпать в 3-литровую банку, влить 2 бутылки водки и долить доверху водой. Обвязать горлышко марлей, поставить в теплое темное место. Чем дольше вино стоит, тем вкуснее становится.

Ирина КОРЕННЫХ,  
г. Канск Красноярского края.

Людям, которым по состоянию здоровья нельзя употреблять сахар, можно использовать заменитель сахара — сахарин — для заготовки компотов, джемов, повидла. Сахарин в 500 раз слаще сахара, и поэтому класть его надо в соответствующей пропорции. Для яблочного повидла, например, нужно всего 1 г сахарина на 2 л протертой яблочной массы. Сахарин добавляют в конце варки.

Башкирская пастила называется «как», для нее совсем не нужен сахар. Мы такую пастилу готовим каждый год, нам очень нравится.

Ягоды или мягкие фрукты перебрать, промыть, удалить косточки, обсушить и протереть через сито. Протертую массу слоем в 2-3 мм нанести на смазанную маслом деревянную доску. Вынести на открытый воздух и высушить. Готовый «как» свернуть трубочкой и хранить в сухом месте.

Ольга ЛАВРЕНЧИКОВА,  
г. п. Елизово Могилевской обл.

Следующий номер газеты  
выйдет 5 сентября 2001 г.

### «НАША КУХНЯ»

Выходит ежемесячно  
Редактор Татьяна САНЧУК  
Тел/факс  
(8-10-375-222) 32-71-36.

Учредитель —  
редакция газеты «Толока»  
Свидетельство  
о регистрации № 34  
Индекс 63248

### АДРЕС РЕДАКЦИИ:

212030 г. Могилев,  
ул. Первомайская, 89,  
Дом печати, ком. 77, 79, 79а.  
ТЕЛЕФОНЫ (8-10-375-222)  
32-71-37(факс), 32-71-03

### Адрес в России:

214004 г. Смоленск,  
2-й Краснинский пер.,  
д. 6 «б», офис 3.  
Тел.: (8-0812) 61-19-80,  
61-19-90.

Для писем из России:  
214001 г. Смоленск-1, а/я 7.

E-mail: toloka@keytown.com

Цена свободная.

Подписано в печать 13.08.2001 г.  
Время подписания в печать — 16.00

Тираж 617 400 экз.

2-й завод  
(117043-734442 экз.)

отпечатан в ГУП Смоленский  
полиграфический комбинат  
214020 г. Смоленск,  
ул. Смольянинова, д. 1.

Заказ № 2530.

Газета набрана  
и сверстана  
в компьютерном  
центре «Толоки».

E-mail: toloka@mail.  
telecom.mogilev.by

Издаётся с марта 1996 г.



Июнь 2003 г.  
№ 6 (88)

КУЛИНАРНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ

# НАША КУХНЯ



Тираж 1051600 экз. Подписные индексы:  
63248 (кат. «Пресса России»)  
35727 (кат. агент. «Роспечать»)

## Толока

### Открываем ягодный сезон



ИЮНЬ

### Повидло из черешни с земляникой

3 кг черешни, 3 кг земляники (клубники), 2 кг сахара.

Черешню промыть, удалить плодоножки, сварить в небольшом количестве воды, протереть через сито. Перебрать землянику, припустить без добавления воды, протереть через сито. Полученное из черешни и земляники пюре поставить на огонь и варить полчаса, после чего добавить сахар. Варить повидло до необходимой густоты, снять с огня и в горячем виде разлить в банки.

Елена БЫКОВСКАЯ,  
г. Минск.

Вкусное повидло можно использовать для выпечки пирогов, блинов, оладий.

**5 июня — Всемирный день  
охраны окружающей среды**

Каждый из нас обожает отдых на природе. Пикничок на свежей травке лесной поляны — один из любимых видов развлечений горожан и не только. Однако, к сожалению, далеко не все заботятся о том, как не навредить природе.

«Наша кухня» приглашает вас на пикник и напоминает: берегите природу!

Читайте на стр. 2.

**27 июня — Всемирный  
день рыболовства**

Пикник — конечно, дело хорошее. А если его сопровождает рыбалка, то удовольствие от общения с природой удваивается. Хотите поразить друзей и родственников шикарными блюдами, приготовленными из «плодов» вашего улова, — загляните на стр. 10.

### Лето на даче

Дачники уже используют для приготовления еды первые выращенные овощи — редис, лук, огурцы, укроп... Кроме того, из первого дачного урожая можно сделать заготовки на зиму. Словом, «Наша кухня» открывает сезон заготовок. Следите за каждым новым выпуском, присылайте свои замечательные рецепты. Автору лучшей заготовки — приз — электросоковыжималка. А пока загляните на стр. 3.

**26 июня — Международный день  
борьбы с наркоманией  
и наркобизнесом**

«Наша кухня» всегда выступала и выступает за здоровый образ жизни. И борется со всем негативным вкусными обедами и юмором.

Смотрите стр. 16

### ОСТАВАЙТЕСЬ С НАМИ!



## Природа манит

### О том, как разжечь огонь и приготовить шашлыки

Что может быть лучше отдыха на природе? Только отдых на природе! С детства обожаю походы в лес и на речку. Да и сейчас, когда позволяет время, стараюсь с друзьями выбираться на пикник, благо лес и речка находятся неподалеку от дома.

Место для пикника должно быть ровное, хорошо, если недалеко есть тенек. Костер лучше разводить на кострище, вдали от деревьев. Немногие умеют разжигать костер с первой спички. На самом деле это совсем не сложно. Вначале разложите сухую старую хвою (если нет, то высушенные стебли трав) вперемежку с мелкими кусками газеты. Затем в виде конусообразного шалашика сложите небольшие сухие веточки. Поднесите горящую спичку с разных сторон к сухой хвое и бумаге. Когда костер разгорится, можно подкладывать более крупные ветки.

Сложно представить настоящий пикник без шашлыка. Я предпочитаю

### Шашлык узбекский с томатной заправкой

**На одну порцию:** 250 г баранины, 2 луковицы, зелень петрушки.

**Для маринада:** лук, черный и красный перец, 1 ст.л. 3%-ного уксуса.

Баранину нарезать на небольшие кусочки, перемешать с маринадом из репчатого лука, перца, уксуса и оставить на 3-4 часа. Затем кусочки баранины нанизать на шампуры и жарить над раскаленными углями. Гарнир — нашинкованный репчатый лук и зелень петрушки или томатная заправка.

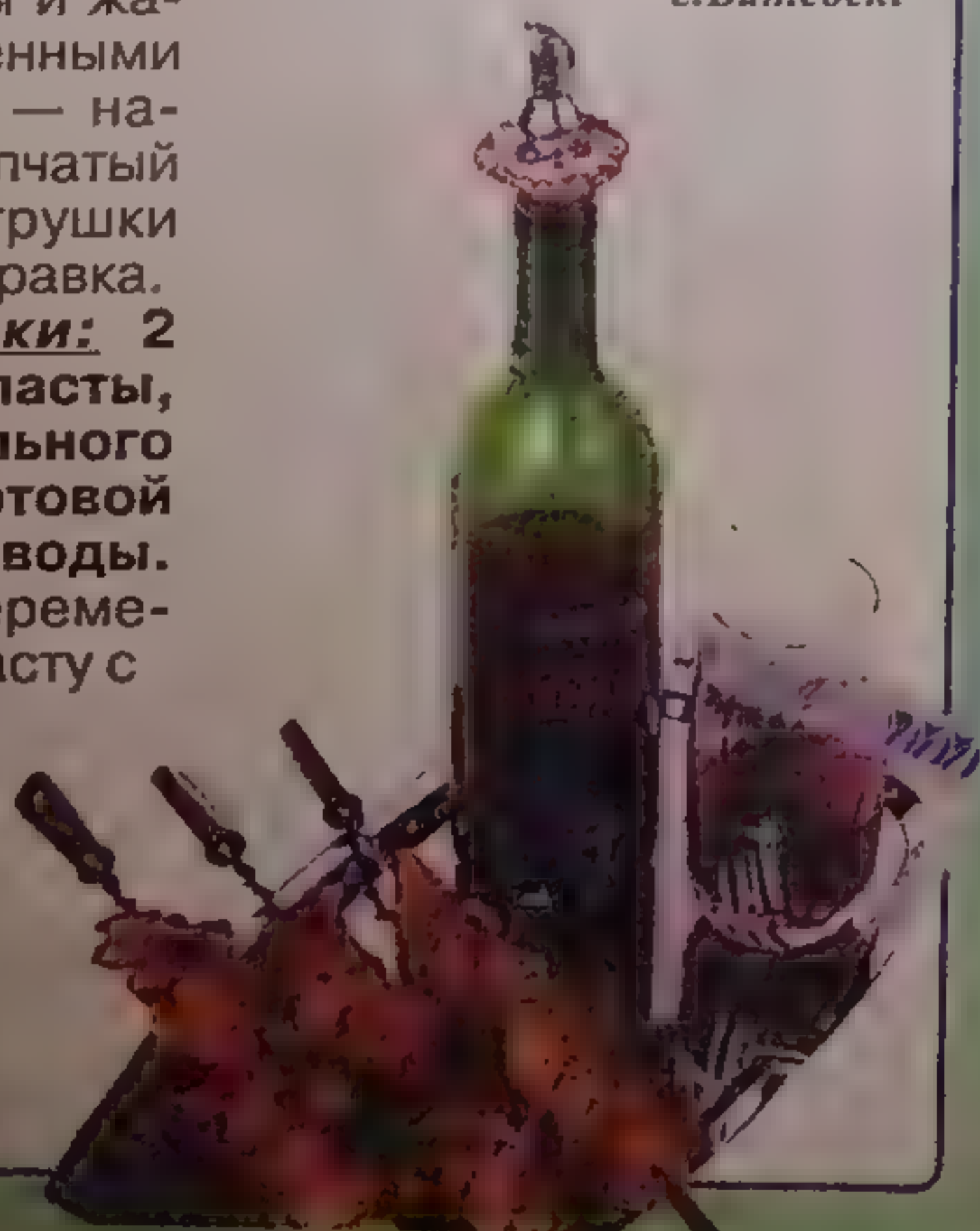
**Для заправки:** 2 ст.л. томатной пасты, 2 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. готовой горчицы, 2 ст.л. воды.

Тщательно перемешать томатную пасту с растительным маслом и горчицей, добавляя прокипяченную воду. Заправить по вкусу солью, сахаром, молотым красным

перцем.

Когда основное блюдо будет приготовлено и костер начнет догорать, можно начинать печь картошку. За 20-30 мин. до полного затухания костра полностью закопать в пепел и тлеющие угольки средние и крупные картофелины. Через четверть часа вкуснейший печеный картофель готов.

Ольга БЫЧКОВСКАЯ,  
г. Витебск.



Мы устраиваем пикник прямо на даче в саду. А какой же пикник без шашлыка? Значит, нужны шампуры, вертела и решетка-гриль для жаренья на углях мелких кусков мяса, рыбы, колбасок.

Решетку-гриль мы делаем из железных полосок толщиной 2-3 мм и шириной 1-1,5 см. Полоски привариваем к раме «на ребро» на расстоянии 1 см: чередуем полосы металла (2-3 мм) и интервалы (1 см). Новую решетку нужно смазать растительным маслом и прокалить на огне. Размер ее 40x50 см. Решетку-гриль устанавливаем на кирпичах над углями, которые «дышат жаром», но не горят пламенем. Чем больше кусок мяса или тушка, тем выше решетку надо держать над углями.

Развлечения на природе могут быть самыми разнообразными. Мы очень любим сидеть возле костра, смотреть на подрумянивающиеся шашлыки и петь песни под гитару. А еще любим слушать песню соловья, притаившегося где-то в густой кроне деревьев.

### Шашлык из говядины

1,5 кг говяжьей вырезки, 150-200 г свиного шпика, 200 г репчатого лука, 3-4 дольки чеснока, 600 г свежих помидоров, лимон.

Вырезку нарезать на кусочки по 30-40 г. Кусочки мяса и свиного шпика смешать с нарезанным репчатым луком и чесноком, посолить, положить в эмалированную кастрюлю, полить лимонным соком или уксусом, закрыть кастрюлю крышкой и выдержать в прохладном месте 2-3 часа. Затем мясо вперемежку с салом нанизать на шампуры и жарить над углями. Отдельно надеть на шампуры небольшие помидоры и также обжарить.

### Рыба, жаренная на гриле

400 г рыбы, 400 г помидоров, 0,5 лимона, соль, перец, чеснок, зелень — по вкусу.

Очищенную рыбу хорошо промыть в холодной воде, посыпать солью и дать полежать полчаса. Решетку-гриль смазать салом, на нее уложить рыбу целиком или кусками. Обжарить с двух сторон над углями.

Перед подачей посыпать черным молотым перцем и тертым чесноком. На гарнир — помидоры.

### Плов «Лесной»

1 кг баранины или нежирной свинины, 500 г риса, 300 г репчатого лука, 300 г моркови, 100 г сливочного масла, соль, перец.

Хорошо промыть рис, сливая воду 3-4 раза, и оставить в воде для набухания на 2 часа. Сливочное масло растопить в подвешенном над костром котле и слегка обжарить в нем мясо, нарезанное на куски по 30-40 г, добавить соль и перец. Нарезать соломкой лук и морковь, положить их в котел и слегка обжарить вместе с мясом. Затем залить в котел 1,5-1,7 л воды и, когда вода бурно закипит, опустить туда рис, не перемешивая с мясом. Накрыть котел крышкой и варить на малом огне. Когда рис станет набухать, а вода испаряться, перемешать содержимое котла и сделать в рисе воронку, чтобы вода и жир могли стекать на дно (не допуская подгорания). Когда рис будет почти готов, нужно размешать его с мясом, закрыть котелок крышкой и оставить на 15-20 мин. на очень слабом огне.

Ольга ЛАВРЕНЧИКОВА,  
г.п.Елизово Могилевской обл.



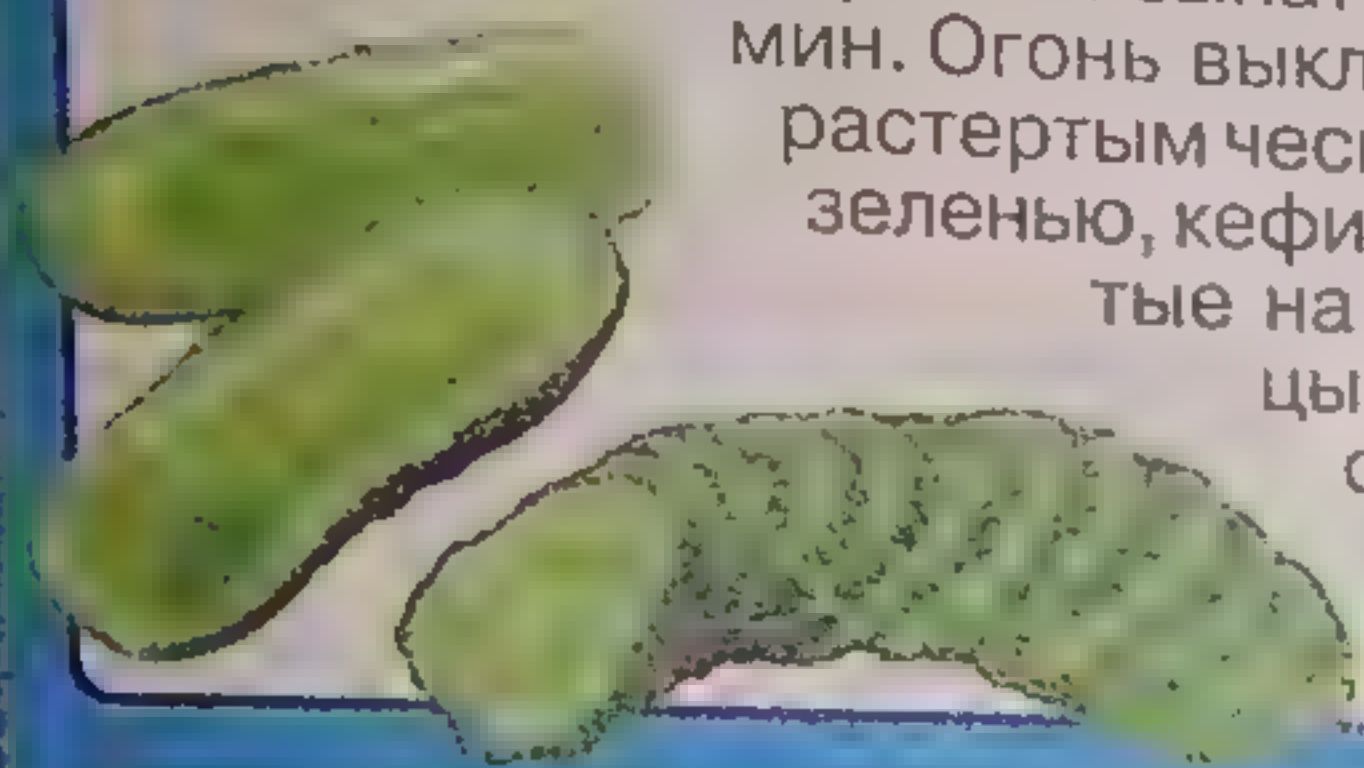
## Витаминный десант

### Суп огуречный

2-4 сосиски, 1-2 моркови, 1-2 луковицы, 1 ст. риса, 4 ст. воды, 0,5 кг свежих огурцов, пучок зеленого лука, петрушки и укропа, 2-4 зубка чеснока, 0,5 л зеленого горошка, 0,5 л кефира, соль, перец — по вкусу.

Рис промыть, залить кипящей водой, добавить измельченный лук, нарезанные кружками сосиски, натертую на крупной терке морковь. Варить до готовности риса. Всыпать горох, варить еще 5 мин. Огонь выключить, заправить суп растертым чесноком, измельченной зеленью, кефиром. Добавить натертые на крупной терке огурцы, дать супу настояться.

Ольга ШЕЙНИНА,  
г. Оренбург.



### Котлеты из свекольной ботвы

300 г свекольных черешков вместе с листочками мелко порезать, 2 морковки натереть на терке, 1 большую луковицу порезать, добавить соль и перец по вкусу, 3-4 яйца и муку — столько, чтобы из овощной массы можно было сформовать котлетки. Обжарить их в растительном масле. Подавать со сметанным соусом.

Анна ПЕСТРАК,  
г. Барановичи Брестской обл.



### Очень вкусная запеканка

500-600 г шпината, 3 помидора, 1 долька чеснока, 2 яйца.

А еще понадобятся формовой хлеб и твердый сыр.

Приготовим массу из шпината. Для этого порежем шпинат, посолим, поперчим, добавим яйца, мелко порезанный чеснок. Перемешаем. Затем подготовим формовой хлеб, нарезав его на 8 квадратов, и обжарив в растительном масле. В форму, смазанную маслом, укладываем слой хлеба, на каждый кусочек хлеба — такого же размера нарезанный сыр, наверх — половину массы из шпината, затем половину помидорных долек, немного посолим и поперчим. Снова положим вторую часть шпината, наверх — помидоры, затем сыр, пластами которого покрываем весь шпинат и помидоры.

Запекаем в духовке 40 минут.

Вместо помидоров можно положить кусочки бекона, будет еще сытнее.

Галина БОБРИК,  
г. Брест.

## Первые заготовки

### Салат из редиса

1,5 кг редиса, 1 кг лука, 200 г петрушки, 100 г соли, 1 ст. 6%-ного уксуса, 1,5 ст. подсолнечного масла.

Свежий редис нарезать пластинками, мелко нарезать зеленый лук и петрушку. Все сложить в кастрюлю и перемешать. Приготовить **заливку**: на 2 л воды добавить соль, подсолнечное масло. Кипятить 5 мин., дать немного остыть, влить уксус. В подготовленные банки сложить овощи и залить заливкой. Стерилизовать поллитровые банки 15 мин., литровые — 30 мин. Закатать.

Людмила ШАПОВАЛ,  
г. Самара.

### Приправа из ревеня

1-1,5 кг нарезанного и очищенного ревеня, 1-1,5 кг нарезанного репчатого лука, 0,5 л яблочного уксуса (9%-ного), 1 кг сахара, 1 ч.л. корицы, 0,5 ч.л. гвоздики, 1 ч.л. молотого душистого перца, 0,5 ч.л. горького молотого перца, 2-3 ч.л. соли.

Кипятить на медленном огне около 45 минут, постоянно помешивая.

Горячим разложить в стерилизованные банки. Закатать.

Ирина ЛЕВА,  
п. Смоляниново Приморского края.

### Здоровое удовольствие

В соке ревеня содержится щавелевая кислота, которая обладает кровоочищающим действием, а также большое количество витамина С. Небольшое предостережение: ревень выводит из организма необходимый для нормальной жизнедеятельности кальций, поэтому рекомендуется употреблять ревень в пищу, перемежая его с приемами кисломолочных продуктов. Имейте в виду, что молодые стебли содержат меньше щавелевой кислоты, чем старые.



### Маринованные чесночные стрелки

В конце июня собрать чесночные стрелки, вымыть и порезать на палочки по 10 см, снова промыть.

Сварить **маринад** из 6 ст. воды, 6 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 3-4 горошин перца черного, 2 лавровых листьев.

В поллитровые простерилизованные банки положить пучок укропа, петрушки, уложить чесночные палочки. Сверху — чуть-чуть укропа и петрушки. Затем в каждую банку влить 1 ст. л. растительного масла и остывший маринад до верха банки. Стерилизовать 15 минут, а за 2 минуты до окончания стерилизации влить 1 ч.л. уксусной эссенции.

Закатать металлическими крышками, укутать.

Вера НЕЧАЕВА,  
с. Яблонево Самарской обл.



## Рецепты нашей семьи

В детстве мама нам с сестрой часто говорила: «Смотрите и учитесь готовить, а то выйдете замуж, а накормить вкусно не сумеете». Каюсь, не очень-то и присматривалась к маминой стряпне. Но когда вышла замуж, то с удивлением заметила, что готовить вкусно для семьи и тем самым выразить свою любовь и внимание — это не бремя, а удовольствие.

Мои мужчины — два сына и муж — хвалят мои кулинарные «шедевры» и дают добро новому рецепту.

Все мы очень занятые люди, работаем, учимся. Поэтому при готовке имеет значение простота рецептов. Например, запеканки. Они вкусны, их легко готовить. Для запеканок годятся любые овощи. Отварив овощи до мягкости, надо их нарезать, залить яично-сырной смесью, сверху положить несколько кусочков масла и запечь до румяной корочки. Если остаются пельмени от завтрака, я их тоже запекаю, хорошо, если есть немного шампиньонов, добавляю к пельменям, предварительно обжарив грибы с луком, украшаю дольками помидоров, затем заливаю яично-сырной смесью и ставлю в духовку.

Завтрак — своеобразный старт нового дня, он должен быть вкусным и сытным, требует быстроты приготовления. Идеально, по-моему, для этого под-  
ходят

### Завтраки-бутерброды



Например: сварить 2-3 яйца, нарезать кружочками, вынуть желтки. Растереть желтки со сливочным маслом, солью, перемешать с рубленым луком, можно добавить немного готового хрена. Белковые колечки наполнить массой и выложить на ломтики хлеба, смазанные маслом. Или же вареную колбасу натереть на крупной терке, смешать с майонезом. Ломтики

хлеба смазать маслом, сверху ровным слоем выложить массу из колбасы. С селедочной массой: несколько ломтиков се-

ледки очистить от костей, разделить на половинки. Вареную свеклу натереть на мелкой терке, смазать хлеб свеклой, сверху положить кусочки селедки и украсить майонезом.

Для завтрака подходят также горячие бутерброды и гренки. К примеру, гренки с сыром и орехами. Белый хлеб — ломтиками, тонко смазать сливочным маслом, очень тонко нарезать дольки яблок, уложить на гренки, сверху — тонкие ломтики сыра или специальный сыр для запеканок (с грибами, ветчиной, перцем). Выложить гренки в духовку или в тостер, посыпать сверху толчеными орехами, вдавив в расплавленный сыр.

Приготовление супа для обеда не займет много времени, если использовать бульонные кубики и различные суповые пакетики. Но можно приготовить и так:

### Грибной супчик

300 г шампиньонов, 1 луковица, 3 ст.л. растительного масла, 1 л кипяченой воды, 3 карто-



фелины, 1 яйцо, соль, петрушка, 1 кубик «Галлина Бланка».

Заранее отварить картофель в мундире. Грибы порубить и спассеровать в горячем растительном масле. Добавить мелко нарезанный лук. Потушить 10 мин. Добавить 1 л кипяченой воды. Картофель очистить и сделать пюре с добавлением 2 ст.л. горячего молока и яйца. Пюре добавить в суп вместе с бульонным кубиком. Варить еще 10 мин. Посолить, поперчить и заправить мелко порубленной петрушкой и укропом.

ка сладкого перца, сок 0,5 лимона, 1 ст.л. кетчупа, 0,5 ст.л. красного молотого перца, 20 г сыра, 1 ст.л. растительного масла, перец, соль, сахар — по вкусу.

Лук и перец нарезать колечками, тушить в растительном масле, добавив немного воды, до мягкости. Приготовить маринад: сок лимона, кетчуп, сахар, соль и перец перемешать и оставить в нем тушеный лук и перец. Ломтики хлеба обжарить, положить на них маринованный лук и перец, сверху — ломтик сыра. Поставить в

## Маленькое чудо —

### Ужин

#### На скорую руку

0,5 ст. мелко нарезанного лука, 1 пакетик супа-полуфабриката из грибов, 2 ст. нарезанного кружочками отварного картофеля, 1 ст. консервированной фасоли, соль, перец, 0,5 ст. тертого сыра, 0,5 кг сарделек, растительное масло.

Лук спассеровать в растительном масле, добавить пакетик супа, 0,5 ст. горячей воды, перемешать с картофелем и фасолью и выложить в сковороду. По борту уложить половинки сарделек. Запекать 20-25 мин., посыпать сыром и еще раз поставить в духовку на 5 мин.

В выходные, когда куда не нужно спешить и времени на готовку больше, можно приготовить что-нибудь более оригинальное. Но и тут я отдаю предпочтение не слишком сложным рецептам, так как в выходные хочется отдохнуть, а не стоять целый день у плиты. Исключение — праздничный стол.

Меню выходного дня может быть таким:

### Завтрак

#### Испанские сэндвичи

4 ломтика белого хлеба, 2 луковицы, 4 струч-

ковку до расплавления сыра и подать горячими.

### Обед

#### Салат

4 яйца, 300 г морской капусты, 1 луковица, кусочек сыра, майонез.

Яйца отварить вкрутую и мелко порубить, лук тоже мелко нарезать. Все смешать с морской капустой и заправить майонезом. Выложить в маленькие формочки горкой, ложкой обмяв по кругу, и украсить палочками сыра.

### Бульон

Мясной бульон, 0,5 чашки риса, соль, перец, лавровый лист, 1-2 бульонных кубика с грибным вкусом.

1,5 ст. муки, 1/4 ч.л. соли, 1 яйцо, 2-3 ст.л. воды, 50 г сыра, 1 ч.л. сушеного укропа.

Из муки, яйца, воды и соли замесить мягкое тесто. Натереть сыр и смешать с укропом. Тесто раскатать, смазать сливочным маслом, посыпать сыром и скатать в маленькие рулетики толщиной 1 см. Рулетики свернуть небольшими улитками (д=2-2,5 см), обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Сварить мясной бульон или приготовить из кубиков, добавить в него пассерованные морковь и лук и лавровый лист, посолить, поперчить. Рис промыть и варить в супе до го-



товности. Затем опустить сырники в суп и прогреть еще 5 мин.

## Котлеты в горшочке

600 г мясного фарша, 1 луковица, тмин, черный перец, кориандр, базилик, 50 г сливочного масла, 1 стручок сладкого перца, 50 г сыра, соль.

Мясной фарш смешать с мелко порубленным репчатым луком, смоченным в молоке и отжатым хлебным мякишем, добавить тмин, черный молотый перец, кориандр, базилик, соль. Вы-

пузыриться, снять с огня. В чуть остывшую смесь добавить покрошенное печенье, ароматизированное масло и орехи, в последнюю очередь — взбитое яйцо для скрепления.

Взять стаканчики из-под сметаны, на дно выложить немного шоколадной смеси, а в центр поставить половинку банана. Заполнить плотно промежутки шоколадной массой и поставить в холодильник. При подаче стаканчик по периметру надрезать сверху вниз и удалить его. Получившуюся пирамидку

помидоров и залить соусом. Выпекать в духовке 20 мин.

## Торт «Лилия»

150 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 яйца, 3 больших груши, 2 ст.л. грушевого ликера или вишневой наливки, 2 ст.л. какао, 150 г муки, 1 ч.л. крахмала, 2 ч.л. разрыхлителя, 100 г кокосовой стружки, 2 ст.л. мака.

Масло растереть со 150 г сахара. Отделить белки от желтков. Желтки по одному смешать с масляным кремом и все хорошо взбить.

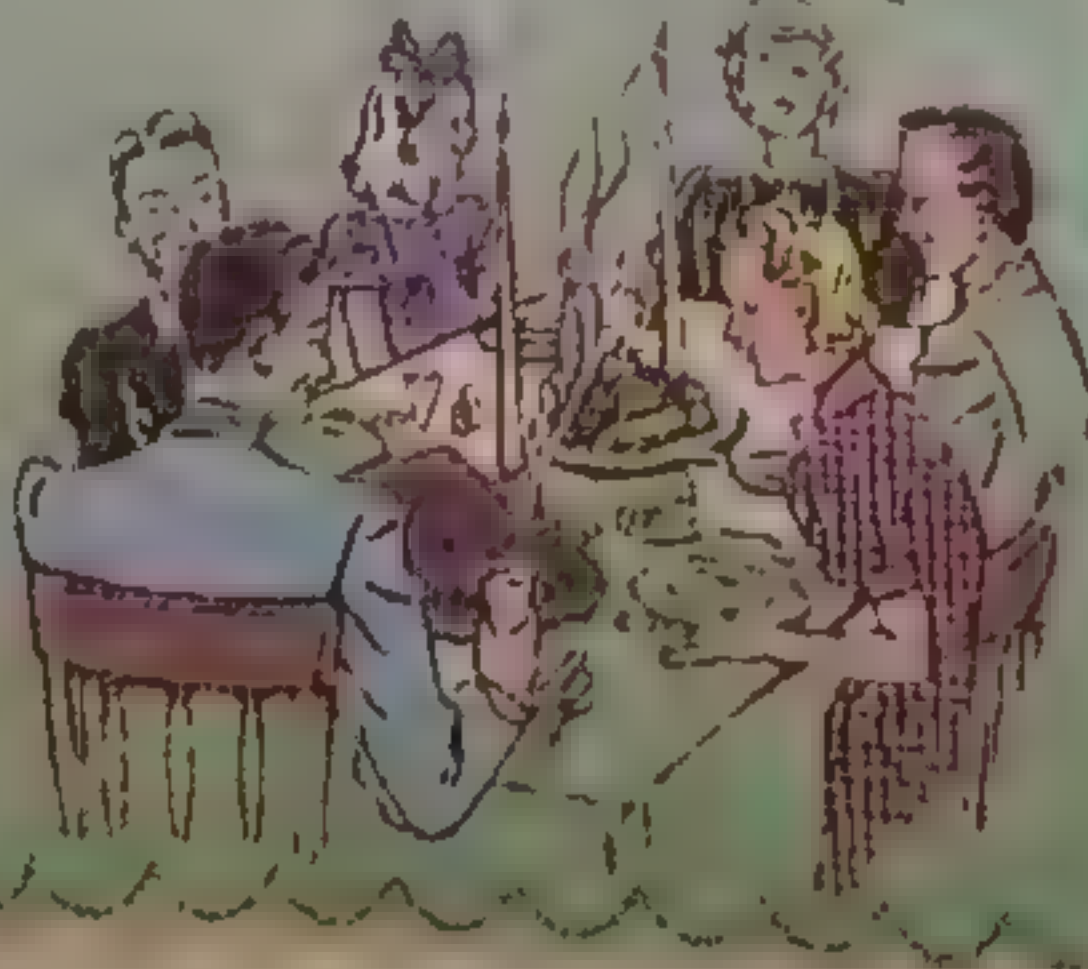
2 груши очистить, натереть на крупной терке и вместе с ликером смешать с кремом.

Смешать муку, крахмал и разрыхлитель. Добавить какао и 50 г кокосовой стружки. Соединить с масляным кремом. Белки взбить и половину белков смешать с тестом. Выложить тесто в смазанную жиром круглую форму. Оставшуюся грушу очистить и тоже натереть на крупной терке. Добавить 50 г сахара, оставшиеся белки и 50 г кокосовой стружки. Все взбить. Ложкой аккуратно нанести эту массу на тесто, делая дорожки от центра к краям в виде лепестков лилии, в центр кружком насыпать мак.

Выпекать 40 мин.

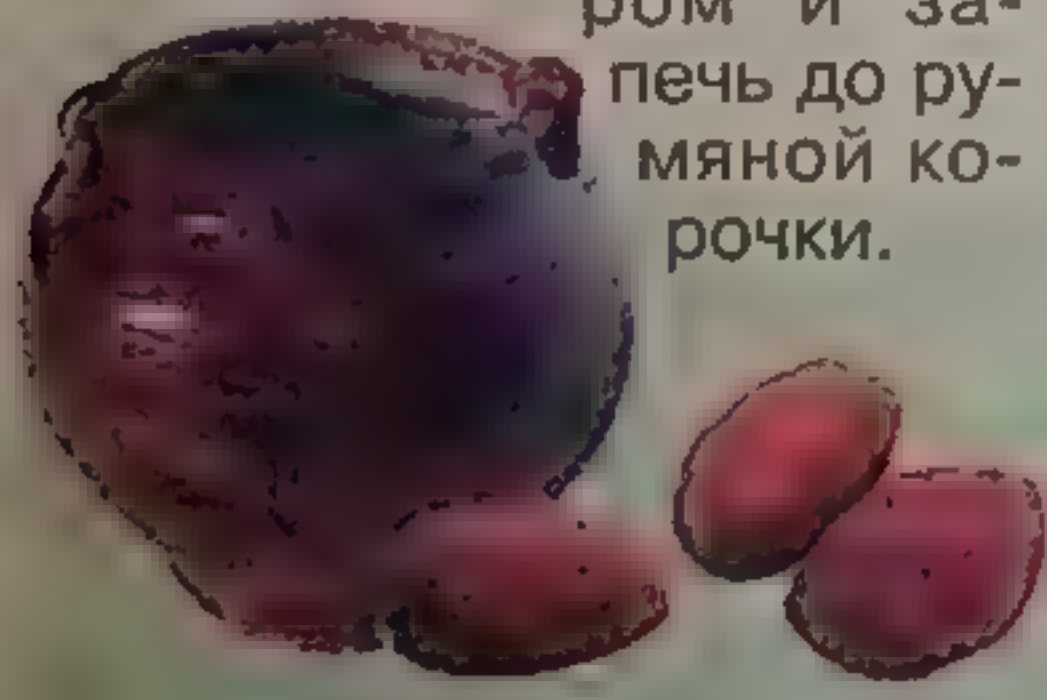
Вот такое получилось у меня меню. Но если честно, чаще всего готовлю на ходу, из продуктов, которые есть в наличии, придумываю что-нибудь, и тогда новое блюдо становится маленьким чудом, которое я сделала своими руками для своих близких. Это не так уж и трудно, мне кажется, каждая хозяйка может внести изюминку в приготовление еды, надо только проявить фантазию.

Анна ЮДОРЧУК,  
г. Брест.



# каждый день

месить фарш и разделить на круглые плоские котлетки размером с дно горшочка. Положить в горшочек сливочное масло, немного мелко нарезанного репчатого лука, стручок сладкого перца. Тушить, пока лук не приобретет золотистый цвет, положить на него котлетки и опять поставить в духовку. Когда они станут пышными и сочными, переложить их в сковороду, на каждую котлетку положить по тонкому ломтику брынзы, посыпать тертым сыром и запечь до румяной корочки.



## Десерт Шоколадные пирамидки

200 г сливочного масла, 300 г песочного печенья, 3 ст.л. какао, 3 ст.л. воды, 1 яйцо, 1 ст. сахара, 200 г орехов, 2 банана, несколько капель ароматизированного масла.

Растопить сливочное масло, всыпать сахар, какао, влить воду, хорошо размешать и поставить на медленный огонь, все время помешивая, чтобы смесь не подгорела. Когда смесь начнет

нарезать толстыми кружочками и выложить на тарелку. Получится красиво: в центре шоколадного круга белый кружочек банана.

## Ужин

### Запеканка

400 г шампиньонов, 1 кочан цветной капусты, 2 зубчика чеснока, 2 ст.л. растительного масла, 0,5 ст. бульона из кубика, 2 ст.л. сметаны, 2 ст.л. томатной пасты, пучок базилика, 100 г сыра, 3 яйца, 1 помидор.

Капусту почистить, вымыть и разобрать на соцветия. Шампиньоны очистить, ножки вырезать и отложить в сторону. Шляпки отварить. Чеснок и ножки шампиньонов мелко порубить и обжарить в растительном масле. Добавить капусту и немного потушить. Влить бульон, накрыть крышкой и тушить 10 мин. Затем добавить сметану, рубленый базилик и тертый сыр. Довести до кипения. Откинуть капусту на дуршлаг. Дать полученному соусу слегка остыть. Взбить яйца и влить в соус. Выложить капусту на сковороду, смазанную жиром. Разложить сверху шляпки шампиньонов срезом вверх, между шляпками — маленькие треугольники



«Самобранка»  
предлагает

## «Свадебный стол»

Знаете ли вы, что во время регистрации брака жених и невеста должны стоять на специальном рушнике, который по завершении обряда свидетели забирают с собой? Рушник — символическая дорога жизни, и молодые не должны сходить с рушника на протяжении всей церемонии регистрации брака. Об этом, а так же о том, кому в сваты ходить и как сватов встречать, на какой день лучше наметить торжество, какие кольца выбрать, когда наряд покупать, как молодых из дома проводить, как после регистрации встретить, когда подарки дарить и каравай делить, как постель приготовить и о многом-многом другом вы прочитаете в брошюре «СВАДЕБНЫЙ СТОЛ» (серии «Самобранка»), которая выйдет в свет в июле. В ней мы расскажем о народных приметах, которые сулят молодым счастливую и долгую жизнь, подскажем, как составить свадебное меню, предложим рецепты блюд, поможем отпраздновать свадьбу достойно и с наименьшими затратами.

## «Домашние колбасы»

Осень. Первые морозы прихватывают землю. Традиционно в эту пору готовили к забою домашнюю живность. Самые вкусные домашние колбасы — кровяные, ливерные, мозговые, из свинины, говядины, мяса птицы и кроликов, жареные, вареные, копченые, соленные, для быстрого употребления и длительного хранения. Все эти рецепты — в брошюре «ДОМАШНИЕ КОЛБАСЫ» серии «Самобранка», которая выйдет в ноябре. Мы подскажем, как в домашних условиях приготовить тушенку, законсервировать смалец, засолить сало и окорок, приготовить балык.

Подпишитесь на брошюры серии «Самобранка», и ваш стол будет самым «вкусным» не только в праздники, но и в будни!

Библиотечка «НК»

Самобранка  
15362 81335  
«Пресса России» Аген-во «Роспечать»



# Поможет диета при лечении диабета

К сожалению, таких писем в редакцию приходит немало. В России зарегистрированы более 2 млн. больных сахарным диабетом. И еще 4 млн. страдают этой болезнью, но пока не подозревают об этом.

Типичными проявлениями диабета являются мучительная жажда, «волчий» аппетит, выделение большого количества мочи, исхудание или ожирение, ухудшение зрения, привкус железа во рту, незаживление ран, зуд кожи.

90% всех больных — люди с диабетом 2 типа (инсулинонезависимым). Инсулиновая недостаточность при диабете 2 типа корректируется диетой и приемом сахароснижающих препаратов.

Диабетикам нужно есть часто, но понемногу, поделив суточное количество пищи на 5-6 приемов. От сахара лучше совсем отказаться и заменить его сорбитом (по сладости в 3 раза слабее сахара), фруктозой (в 2 раза слаще сахара), ксилитом или другими подсластителями. Из круп следует отдать предпочтение гречке и овсянке. От овсянки количество сахара в крови увеличивает не скачкообразно, а плавно и медленно. Из овощей полезны цветная и белокочанная капуста, лук, чеснок, черемша, сельдерей, шпинат. Придется отказаться от сладких фруктов, а соки лучше пить овощные. Надо отказаться от мучного, макаронных изделий, пирогов из любого, даже несдобного теста.

**Меня очень интересует диет-кухня при сахарном диабете. Вот уже 3 года приходится выискивать информацию о том, какие продукты можно употреблять, а какие нет. Одни врачи рекомендуют воздерживаться от хлеба, картофеля, риса, а другие утверждают, что есть можно все. Помогите разобраться.**

**Л.П. ГРИГОРЯН,**  
х. Павленков Ростовской обл.

Хлеб можно есть только черный или белково-отрубной и не более 100 г в день.

Количество белков в рационе сокращать не следует: в день рекомендуют 250 г нежирного мяса или 100 г рыбы, 200 г молока или кефира, 100 г нежирного творога, яйца — не более 3 шт. в неделю.

Основная пища — овощи (до 600 г в день), картофель нужно ограничить до 100 г в сутки, перед приготовлением его следует вымочить в воде в течение 4-6-ти часов.

Вторые блюда лучше варить, запекать в духовке или готовить на пару.

Гуси, утки, жирная баранина, свинина, копчености, острые пряные закуски, виноград, изюм, инжир, финики и бананы противопоказаны.

Лимоны и клюкву в рационе больных сахарным диабетом можно практически не ограничивать.

При заболевании сахарным диабетом питание не менее важно, чем лекарства. Для начала главная цель лечебного питания — скорректировать вес, ибо значительное число диабетиков

страдает избыточной массой тела. Помочь рассчитать диету первоначально должен эндокринолог, диетолог или диетолог. В дальнейшем вы сможете сами с помощью таблиц составлять свой повседневный рацион.

**Примерное однодневное меню диеты (для инсулинонезависимых больных диабетом).**

● **На весь день:** хлеб белково-пшеничный — 150 г, ржаной — 250 г.

● **Первый завтрак:** гречневая каша (40 г крупы, 5 г масла); мясной паштет — 60 г, чай с молоком на ксилите, хлеб.

● **Второй завтрак:** творог — 100 г, 1 ст. кефира, хлеб, масло, чай.

● **Обед:** суп овощной (50 г картофеля, 100 г капусты, 25 г моркови, 20 г томата, 10 г сметаны, 5 г масла); отварное мясо с картофелем (100 г мяса, 150 г картофеля, 5 г масла); яблоко — 200 г.

● **Ужин:** зразы из моркови с творогом (75 г моркови, 50 г творога, 1 яйцо, 10 г сметаны, 8 г манной крупы, 100 г сухарей); рыба отварная с капустой (100 г рыбы, 10 г растительного масла, 150 г капусты); чай.

● **Перед сном:** 1 ст. кефира.

Подготовила  
Наталья ЛАВЕНЕЦКАЯ.

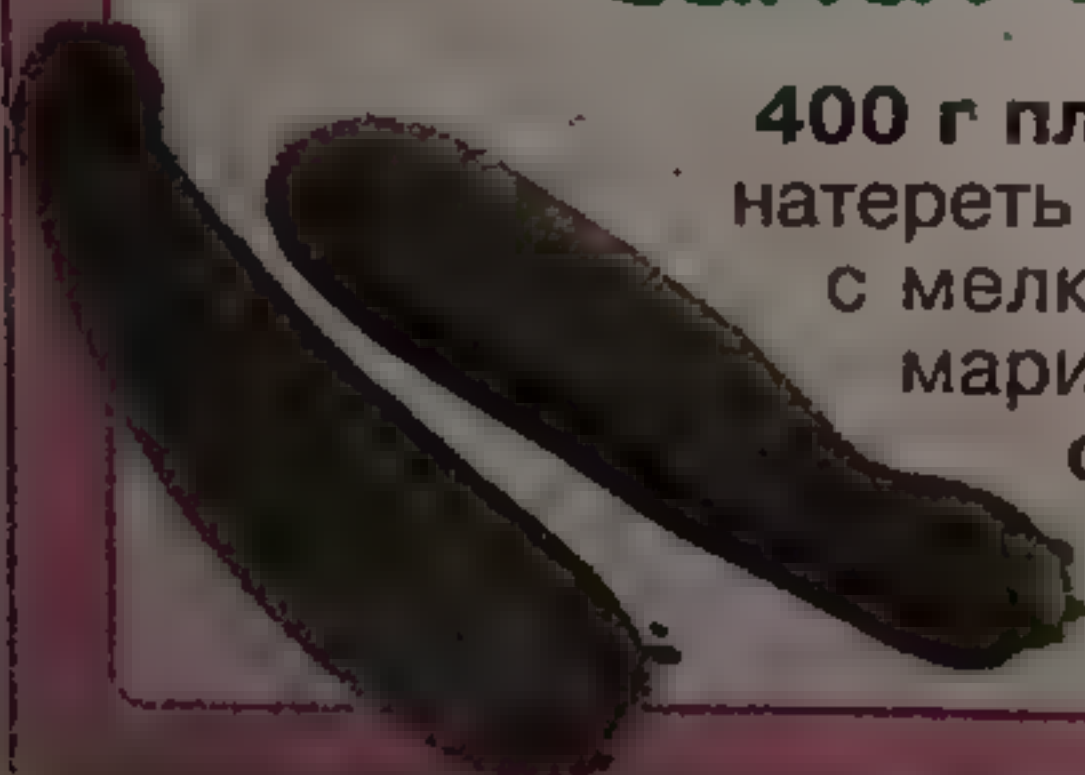
## С избытком холестерина борется цуккини

Блюда из этого скороспелого и очень урожайного вида кабачка обладают мочегонным, противоаллергическим свойствами, способствуют лучшей перистальтике кишечника и опорожнению желчного пузыря. Содержащиеся в плодах пектиновые вещества помогают выводить из организма избыток холестерина.

Плоды цуккини убирают с июня по сентябрь, не реже двух раз в неделю. Срезают зеленцы длиной 15-30 см, массой 150-400 г с плодоножкой. Для засолки и маринования срезают завязи длиной 15-20 см. Консервируют цуккини так же, как и кабачки.

### Салат из цуккини

400 г плодов цуккини и 2 яблока натереть на крупной терке, смешать с мелко нашинкованными двумя маринованными или солеными огурцами, заправить 3-4 ст.л. сметаны, посолить по вкусу.



## А так худеть вы не пробовали?

О том, что похудеть можно, соблюдая кефирную диету, слышали многие. Но каждый раз пить кефир — силы духа может не хватить. Я у своего кефирного напитка чуть-чуть изменила состав. Получилось гораздо вкуснее и худеть стало намного приятнее.

В 1 ст. кефира растворить 1 ч.л. меда, добавить 1/3 ч.л. растворимого кофе, 2-3 капли лимонного сока, хорошо размешать.

Анастасия КАЗНАЧЕЕВА,  
г. Могилев.

## Орех справится с запорами

Если вы страдаете от запоров, поможет молочный отвар грецкого ореха. 100 г грецких орехов растолките, смешайте с 1 л молока, прокипятите, процедите и добавьте немного сахара. Пейте по 1/3 ст. после еды 3-5 раз в день.



## В защиту прав потребителя

На рынках и в магазинах сейчас большое разнообразие бутылок с растительным маслом. Как разобраться и выбрать именно то, что вам нужно? Чем же отличается их содержимое? На эти и другие вопросы мы и попробуем ответить.

# За маслом — шагом марш!



Известно, что есть масло светлое, темное или, вообще, прозрачное. А когда посмотришь состав — голова затуманивается: «ненасыщенные жирные поликислоты, ненасыщенные жирные монокислоты, насыщенные жирные кислоты...» Нам, обычным покупателям, не понять, что же за всем этим кроется. Может, это вредные вещества и токсичные примеси?

В мировой практике принята обязательная глубокая очистка растительных масел от указанных выше примесей с применением рафинации и дезодорации. Поэтому различие масел может быть весьма существенным. На что же нужно покупателю обращать внимание при покупке растительного масла?

Первым делом проверьте сроки изготовления и реализации. Затем обязательно обратите внимание на предназначение продукта. Если, например, на бутылке с маслом написано «для салатов», то его не рекомендуется использовать для жарки — масло будет пениться. Кроме того, салатные масла содержат витамины, которые разрушаются при высокой температуре. Нежелательно жарить и на нерафинированном масле, оно сильно пенится, при жарке в нем образуются вредные

токсические соединения.

Из рафинированных масел жарить лучше всего на оливковом и рапсовом: они содержат меньше жирных кислот, медленнее окисляются и могут выдержать несколько циклов жарки. Но и их при жарке не следует перегревать (не выше 160-170 град.). Если вы заметили над сковородой с маслом дымок, значит, началось образование опасных токсичных соединений.

На рынках, уличных лотках, ярмарках цены на масло ниже, чем в магазинах. Однако здесь потребителя может подстерегать опасность. Часто оно продается с истекшим сроком годности может быть кустарного производства, приготовлено из некачественного сырья, с нарушением технологии.

Очень полезно льняное масло. Его рекомендуют использовать для заправки салатов (не для жарки). Употребление этого масла благотворно сказывается на составе крови: оно снижает уровень холестерина и уменьшает опасность возникновения тромбов. Однако, покупая льняное масло, помните, что оно хранится всего 1-3 месяца, в зависимости от качества и расфасовки.

В продаже встречается и пальмовое, или пальмоядровое масло. По своим свойствам оно ближе к животным жирам — говяжьему и бараньему, но без холестерина. Чаще всего оно используется для производства маргарина, кулинарных и кондитерских жиров. Кстати, если решите что-либо поджарить на пальмовом масле, то приготовленное блюдо ешьте горячим — при охлаждении на его поверхности образуется твердая жировая пленка.

Выбирая растительное масло:

- присмотритесь, есть ли в бутылке осадок — его наличие свидетельствует об окислении. Такой продукт отдает горечью и при нагревании пенится;

- помните, что срок хранения нерафинированного масла — два месяца, рафинированного — четыре месяца. Между прочим, эксперты уже не раз пре-

дупреждали, что у некоторых импортных масел необоснованно завышен срок хранения.

- не обращайтесь внимание на надпись на этикетке — «без холестерина»: в растительном масле его нет вовсе.

У хорошей хозяйки должны быть, как минимум, две емкости с растительными маслами: как утверждают специалисты, нет масла идеального как для холодных блюд, так и для жарки.

Подготовил  
Юрий ДЕГТЯРЕВ.

## Делюсь опытом

### Домашний коньяк

В 3 л самогона влить 1 ст. свежего молока. Молоко сразу свернется и выпадет на дно осадком. Так и должно быть. В небольшом количестве теплой воды растворить 3 ст. л. растворимого кофе. Влить в самогон, добавить 5-6 ст. л. сахара, 1 порезанный тонкой стружкой мускатный орех, 5-7 бутонов гвоздики и 5-7 горошин душистого перца, ванилин на кончике ножа. Все перемешать и поставить при комнатной температуре. Первые 3 дня нужно перемешивать жидкость, а затем оставить на 2 недели. Процедить, разлить по бутылкам.

Галина ПАНКИНА,  
д. Лазовики Витебской обл.

## То, что вам нужно!

Позабудь про все вчерашнее,  
Приготовь вино домашнее...

А вот поможет в этом великолепная брошюра

### «Домашнее вино»,

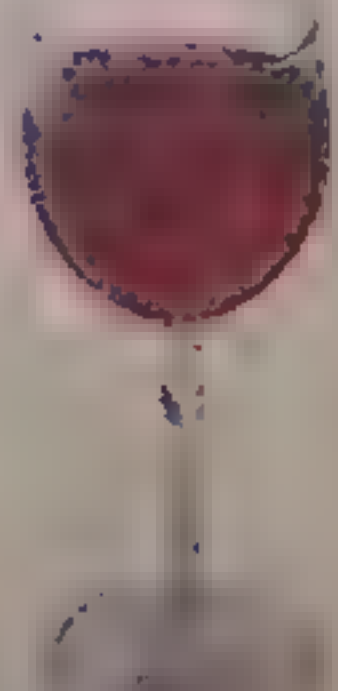
вышедшая в серии «Самобранка». Масса самых различных рецептов приготовления этого прекрасного напитка, советы по правильному изготовлению и хранению вина.

Между прочим, принимаемое в небольших количествах «винное лакомство» служит отличным профилактическим средством для предупреждения атеросклероза и снятия стресса.

На 64 страницах брошюры нашлось место и наливкам, пуншам, ликерам, грогам. Поклонников пива ждет сюрприз: оказывается, его можно приготовить и в домашних условиях.

Все это и многое другое вы найдете в брошюре «Домашнее вино».

Брошюру «Домашнее вино» вы можете приобрести в розничной торговле либо заказать в редакции (см. стр. 15).  
Телефоны для справок в Смоленске:  
(8-0812) 61-19-80,  
61-19-90, 64-75-35.





## Поспеваает земляника



«Если бы мы правильно использовали земляничный сезон, длящийся 3-4 недели, то меньше нуждались бы в курортах».

М.А. ПОСАЛЬ.

### Земляничный омлет

1 яйцо, 1 ст. л. муки, 2 ст. л. воды или молока, 200 г земляники, сахар, сливочное масло, ванильный сахар.

Растереть яйцо с мукой, добавить воду или молоко и 100 г нарезанной земляники. По вкусу добавить сахар. Жарить омлет на широкой сковороде, смазанной сливочным маслом. На готовый омлет положить еще 100 г нарезанной земляники, перемешанной с ванилином и сахаром.

### Творожник

300 г земляники, 250 г мягкого творога, 0,5 ст. молока, 1 ст. л. лимонного сока, 2 ст. л. сахара.

Половину ягод выложить на блюдо, слегка посыпать сахаром. Творог растереть с сахаром, молоком и лимонным соком, взбить до пены и выложить на ягоды земляники. Поверх творога положить оставшиеся ягоды, хорошо охладить.

Можно все компоненты смешать и взбить в миксере. Подавать с печеньем.

### Крем с кефиром

1 ст. земляники, 1 ст. кефира, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. творога, цедра лимона.

Очистить землянику, промыть холодной водой и протереть через сито. Творог протереть и охладить. Земляничное пюре, сахар, творог, холодный кефир и измельченную цедру лимона соединить и взбить в пену.

### Блинчики

1 ст. муки, 200 мл молока, 4 яйца, 4 ст. л. сахара, 400 г ягод земляники, сахарная пудра, масло для обжаривания.

Желтки растереть с сахаром, развести молоком и влить в муку. Хорошо перемешать тесто. Всыпать в него промытые, очищенные и обсушенные ягоды земляники (крупные ягоды можно нарезать кружочками) и осторожно влить взбитые белки. Обжаривать с двух сторон до румяной корочки, подавать с сахарной пудрой, сметаной, земляничным сиропом.

Подготовила Мария МАКСИМЕНКО,  
инженер-технолог  
по переработке плодов, ягод, овощей  
института плодводства НАН Беларуси.



## Торт

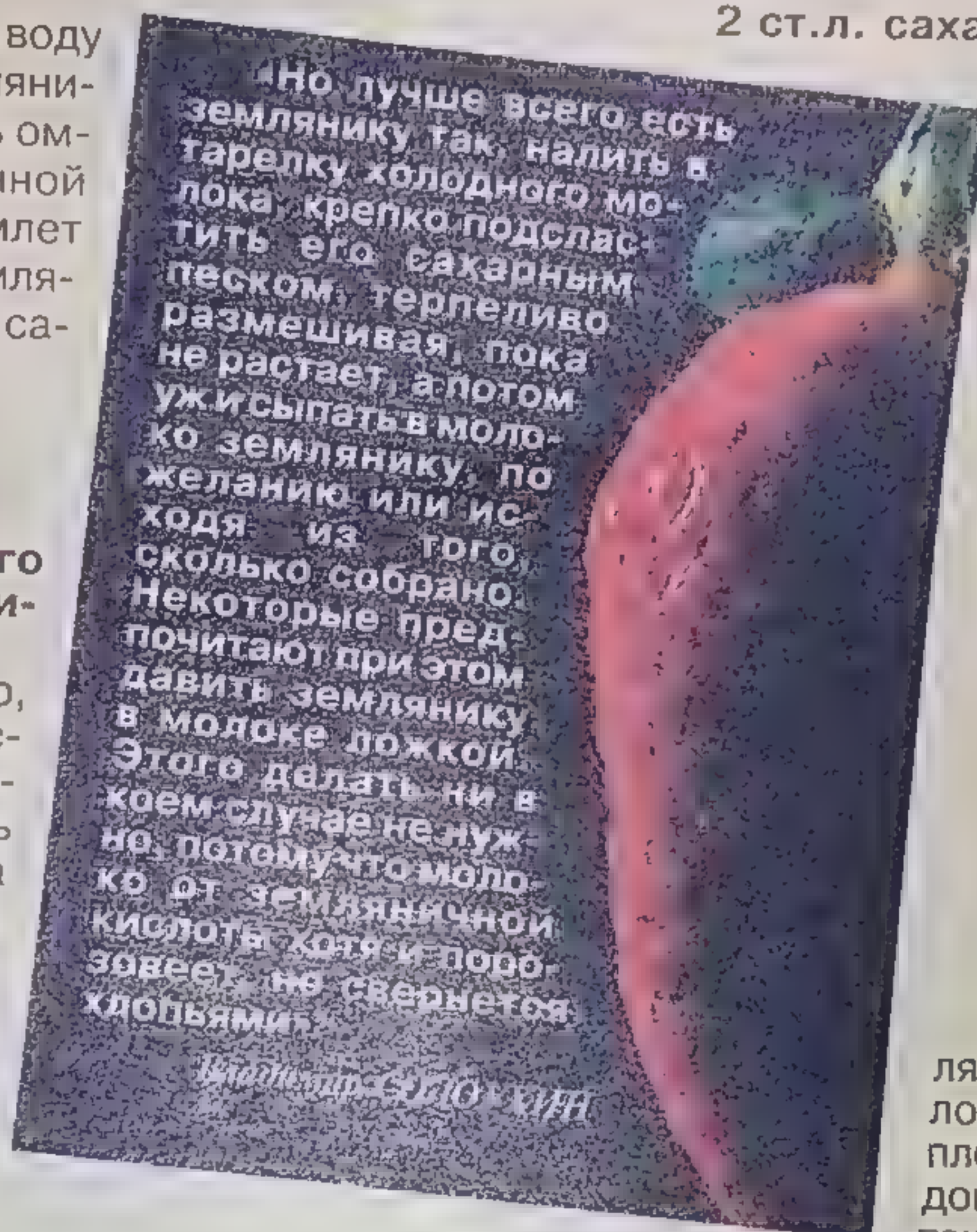
Наша семья всегда с нетерпением ждет той поры, когда созреет земляника. Из этой ягоды можно приготовить много вкусных блюд, в том числе и торт.

**Тесто:** смешать 1 ст. муки с 1/4 пачки размягченного сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 яйцом и замесить тесто. Раскатать пласт, уложить в смазанную форму для выпечки или высокую сковороду, прижимая тесто к стенкам, чтобы оно повторило форму посуды. Тесто в нескольких местах наколоть вилкой, чтобы при выпечке не вздулось, выпекать при 200 град. в течение 20 мин. Охлажденный корж вынуть из формы, смазать кремом, заполнить целыми промытыми ягодами земляники (сколько войдет в «корзинку» из теста), полить желе.

**Крем:** поджарить 1 ст. л. муки до желтого цвета, охладить и смешать с 3 взбитыми яйцами. В смесь, помешивая, влить тонкой струйкой 1 ст. молока, всыпать 2 ст. л. сахара, довести до кипения, затем охладить.

**Желе:** 1 ст. ягод проварить с 2 ст. л. воды и 1 ст. л. сахара, протереть через сито, остудить. Перемешать с 1 ст. л. желатина, оставить на полчаса, прогреть до растворения желатина. Негорячим желе залить ягоды, сложенные в «корзинку» из теста.

Нина ГОРБАЧЕВА,  
г. Могилев.



«Но лучше всего есть землянику так, налить в тарелку холодного молока, крепко подсластить его сахарным песком, терпеливо размешивая, пока не растает, а потом уж всыпать в молоко землянику, по желанию или исходя из того, сколько собрано. Некоторые предпочитают при этом давить землянику в молоке ложкой. Этого делать ни в коем случае не нужно, потому что молоко от земляничной кислоты хотя и порозовеет, но свернется хлопьями».

Владимир СЕДОВ, г. Минск

## Заготовки

### Под «шубой»

Взять любое количество земляники, разделить на 2 части. Половину ягод уложить в банки по плечики. Другую половину ягод подогреть в кастрюле под крышкой в течение 5-10 мин. и горячими протереть сквозь сито. Полученное

пюре — «шубу» — довести до кипения и залить в банки. Пастеризовать, доведя до кипения, поллитровые банки 15 мин., литровые — 20 мин. Закатать.

Зоя МАКСИМОВА,  
г. Н. Серги Свердловской обл.

### Варенье по-французски

2 кг ягод засыпают 1-2 кг сахара. На следующий день отжимают в ягоды сок 1 лимона, ставят на огонь, доводят до кипения и варят около 5 мин. Сняв с огня, слегка охлаждают, сливают сироп и уваривают его. Затем перекладывают ягоды в сироп и варят до готовности.

### Компот без воды

Ягоды в эмалированной посуде посыпают сахаром. Через 8-10 часов под действием сахара из плодов выделится часть сока. Раскладывают ягоды в банки, заливают выделившимся соком, пастеризуют 10 мин. и закатывают.

Ягоды в этом компоте особо хорошо сохраняют цвет и форму, а поэтому весьма подойдут для украшения различных кулинарных изделий.

Ирина ИСАЕВА,  
доктор с-х наук, г. Москва.





## На столе — черешня

Безусловно, черешня вкусна сама по себе. Но вы не пожалеете, если приготовите блюда с этой ягодой по моим рецептам.



### Плов с курницей и черешней

Этим рецептом со мной поделилась знакомая — ее дочка вышла замуж за иранца. Утверждает, что это их национальное блюдо. Не знаю, так ли это, но получается очень вкусно.

500 г длиннозерного риса, небольшой цыпленок, 1 кг черешни, 2-3 средних луковицы, растительное масло, 200-300 г сахара (можно и больше, если черешня кислая), соль и перец — по вкусу.

У черешни удалить косточки, добавить сахар, немного воды и поставить на огонь, чтобы выделился сок. Когда масса начнет закипать, огонь уменьшить и томить ягоды 15-20 минут. Потом снять кастрюлю с огня и дать черешне полностью остыть. Полученный сироп процедить.

Тем временем очистить лук и порезать кольцами. Вымыть цыпленка, уложить его в кастрюлю с толстым дном, добавить лук, соль, черный перец, влить стакан горячей воды и тушить на среднем огне 20-25 минут. Потом отделить куриное филе. Бульон, образовавшийся при варке цыпленка, профильтровать и влить в отдельную посуду. Рис промыть и сварить в подсоленной воде до мягкости. В кастрюлю влить 0,5 ст. горячей воды, затем всыпать половину полуготового риса, черешню и все хорошо перемешать. Затем положить еще часть риса, сверху разложить кусочки куриного мяса и укрыть оставшимся рисом, придав ему форму горки. Смешать 2-3 ст. л. сиропа (если сироп получится очень сладкий, уменьшить норму) с куриным бульоном, полить этой заправкой плов, после чего накрыть крышкой и поставить готовиться в предварительно нагретую духовку (небольшой жар!) приблизительно на час.

### Кекс

3 ст. черешни, 3/4 ст. сахара, 5 ст. л. сливочного масла, 3 ст. л. молока, 3 яйца, разрыхлитель и мука (чтобы тесто получилось не очень крутым).

Для посыпки растереть 2 ст. л. муки и 2 ст. л. сахарной пудры с 2-3 ст. л. сливочного масла, корицу добавить по вкусу.

Взбить масло и сахар добела, добавить яйца, молоко, разрыхлитель и муку. Все хорошо вымесить и выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. На тесто положить очищенные от косточек черешни и обсыпать посыпкой. Выпекать в духовке при средней температуре. Готовый кекс посыпать сахарной пудрой.

### Пудинг

500 г творога, 500 г черешни, 5-6 ст. л. сахара, 200 г сливок.

Творог протереть через сито и перемешать с сахаром. Добавить к нему черешню без косточек. Сливки взбить с сахарной пудрой. Творожную массу перемешать с двумя третями взбитых сливок и разложить в вазочки. Украсить оставшимися взбитыми сливками. Пудинг подавать охлажденным.

Антонина ЮНКЕВИЧ,  
п. Речица Брестской обл.

## Заготовки

### Рецепт от бабушки

Рецепт этой заготовки передала мне бабушка. Уверена, что и вам понравятся свежие ароматные ягоды, с которыми зимой можно и пирог испечь, и компот сварить, и с блинчиками на масленицу подать.

1 кг черешни, 1-2 ст. л. сахара, 3 г лимонной кислоты.

Помытые, с удаленными косточками ягоды уварить в кастрюле на слабом огне до уменьшения объема до половины, потом добавить сахар и лимонную кислоту.

Разложить ягоды с соком в чистые сухие банки и стерилизовать литровые банки 20-30 мин, 2-литровые — 30-40 мин. Закатать.

Антонина ЮНКЕВИЧ,  
п. Речица Брестской обл.

## Полезная жимолость

### Варенье + желе

Наступило лето, созрела жимолость. Хочу поделиться с вами рецептом варенья из этой полезной, вкусной ягоды. Иной раз сварить варенье, ягодки сухие, сморщенные, плавают сверху, а сироп — ниже. Вот и придумала я неординарный способ варки варенья (кстати, его можно варить не только из жимолости, а из любой другой ягоды, плодов).



Беру 7 ст. ягод, на дно широкой кастрюли наливаю 1/3 ст. воды, высыпаю промытые ягоды и варю 5 минут на медленном огне, а когда ягоды дадут сок — огонь увеличиваю, варю еще 5 мин., осторожно помешивая. Сняв с огня, высыпаю в них 7 ст. сахара, перемешиваю и оставляю на ночь. Утром провариваю варенье еще пять минут, осторожно помешивая, горячим расфасовываю в баночки. Ягоды в варенье мягкие, равномерно распределены в сиропе.

А можно приготовить ЖЕЛЕ.

Сваренные без сахара вышеуказанным способом ягоды протереть через дуршлаг, а затем — через сито. В полученное пюре добавить сахар.

Нина ТРУСОВА,  
п. Кавалерово Приморского края.

### Рецепт номера

Дорогие читатели! Предлагаем вам выбрать лучший кулинарный рецепт июньского номера. Для этого заполните купон с двух сторон, вырежьте и вышлите на адрес редакции:

214000 г. Смоленск, главпочтамт, а/я 488, «Наша кухня» — «Рецепт номера».

В августовском выпуске будет назван лучший июньский рецепт, а среди голосовавших — проведен розыгрыш фирменных толоковских сувениров.



На мой взгляд, лучшим рецептом июньского номера является:

Ксерокопии купона не принимаются



## Рыбный день

У меня папа заядлый рыбак, поэтому я часто готовлю уху.

### Уха двойная

На 2 литра воды — 1 кг речной мелкой рыбы, 1 морковь, перец, укроп, 2-3 зубка чеснока.

Поставить на газ воду, когда она закипит, положить 0,5 кг рыбы и порезанную на кубики морковь, варить до готовности рыбы, затем эту порцию рыбы аккуратно вынуть и заложить оставшуюся (0,5 кг). В конце варки добавить укроп и чеснок, перец



— по вкусу. Уха готова. Разливая в тарелки, можно добавить зеленый лук.

0,5 кг картофеля отварить, потолочь, добавить чуть-чуть молока, сливочного масла и 1-2 сырых яйца. Сделать котлетки, обвалить в сухарях и поджарить в растительном масле. Подать к ухе вместо хлеба.

Людмила ЯКУБОВИЧ,  
г. Пинск Брестской обл.

## Рыбные котлеты

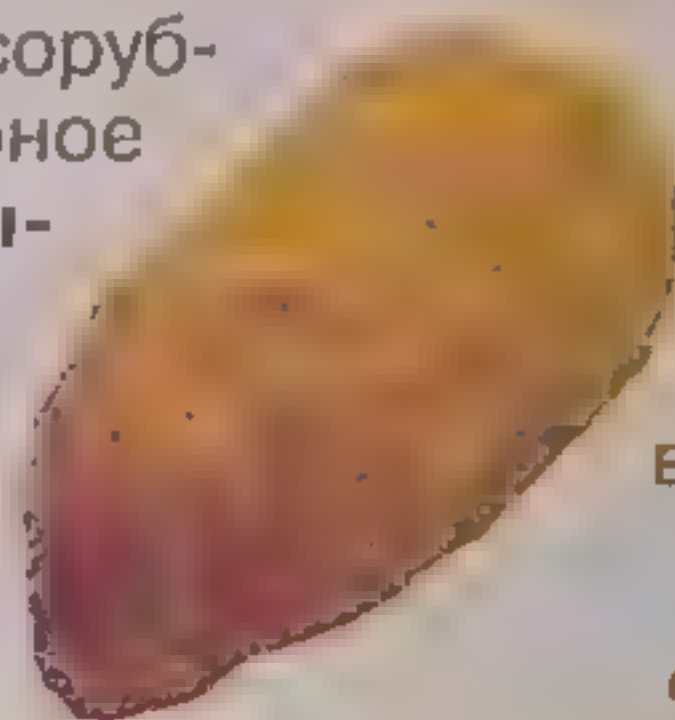
Многие не любят готовить рыбные котлеты, ссылаясь на специфический вкус и трудоемкость. Мой муж — рыбак, часто привозит речную рыбу. Из нее я научилась готовить очень быстрые и практически не имеющие рыбного вкуса котлеты. А главное, что в ход идет любая рыба, даже самая мелкая.

1 кг рыбы чищу, отрезаю голову и плавники. Припускаю 5-10 мин. в небольшом количестве воды, после чего филе легко отделяется от костей (мелкие кости не вынимаю). Через мясорубку пропускаю рыбное филе, немного сырого картофеля, лука, 2 зубка чеснока, капусту, белый хлеб. Вби-

ваю 2 сырых яйца, по вкусу добавляю соль, перец и вымешиваю фарш. Формую котлеты, обваливаю в муке и обжариваю в растительном масле.

Такой рыбный фарш использую и для пельменей. Все едят с удовольствием.

Алевтина  
БОНДАРЕНКО,  
с. Пологое Займище  
Астраханской обл.



## Шутят рыбаки

Пробираясь сквозь заросли к любимому месту на реке, приятели философствуют:  
— Что такое счастье настоящего рыбака?  
— Это когда свалишься случайно без удочки в реку, а выныриваешь с рыбой в руках.  
— А несчастье?  
— Это когда выныривает одна рыба...

Я три десятка лет прожил в Риге. Однажды на рыбалке мы заночевали у сторожей рыбзавода. Вот они-то и предложили нам отве-  
дать оригинально при-  
готовленную скумбрию.  
Попробуйте и вы.

### Скумбрия оригинальная

Тушку рыбы разрезать по хребту. Внутренности удалить и полость протереть (но не мыть) чистой тканью. Затем обильно посыпать обе половинки тушки смесью соли и сахара (3 части соли + 1 часть сахара). В мясо тушки воткнуть остронаруезанные кусочки чеснока. Половинки сложить и сжать.

Через пару часов рыба готова.

Аналогичным образом мы поступали на рыбалке. В апреле в реки Латвии заходит на нерест рыба сырть (по местному — вимба).

Поймав рыбеху (а она весом до 1 кг) и подготовив ее указанным выше способом, рыбу укладывали в полиэтиленовый мешок и плотно чем-либо обматывали. Через пару часов можно было готовить бутерброды.

Николай  
ПУЗАНКЕВИЧ,  
г. Жодино Минской обл.



## Карп, жаренный с чесноком

Очищенную рыбу натереть солью, тертым чесноком и нарезать на порции. Растопить на сковороде масло, выложить обмазанные сметаной кусочки карпа и поставить на 30 мин. в духовку.

Татьяна ПОЦЕЛУЙКИНА,  
г. Михайловка Волгоградской обл.

## Ореховый крем с раковыми шейками

30 раков, 50 очищенных грецких орехов, 3-4 дольки чеснока, 5 ст.л. растительного масла, ломтик белого хлеба, соль, белое вино или винный уксус.

Отварить раков, очистить шейки и клешни, а скорлупу поставить еще варить в рачьем отваре. Пропущенные через мясорубку орехи, чеснок, замоченный в рачьем отваре и отжатый мякиш хлеба, положить в миску, посолить и растереть с растительным маслом, пока смесь не побелеет и не станет, как крем. Протереть ее через сито, добавить немного винного уксуса или белого вина. Если смесь густовата, разбавить ее отваром, в котором варилась скорлупа. Смесь должна быть по консистенции, как сметана. Продолжать растирать до консистенции пенистого крема. Укра-  
сить готовый крем раковыми шейками.

Лана ИЩАНОВА,  
г. Волгоград.



Укажите свои Ф.И.О. и полный домашний адрес




# ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «Толока» ПРЕДЛАГАЕТ

## «Комнатное цветоводство»

Если вы не представляете себе жизни без комнатных растений — эта брошюра для вас!

Хотите, чтобы ваши зеленые спутники были всегда здоровыми и красивыми? Научитесь правильно ухаживать за ними. В этом вам поможет брошюра «Комнатное цветоводство», которая выйдет в сентябре в серии «Усадьба». Из нее вы узнаете, на что обратить внимание при покупке растений, что необходимо им для жизни, как их правильно формировать, как избежать ошибок при уходе, что делать, если растение заболело.

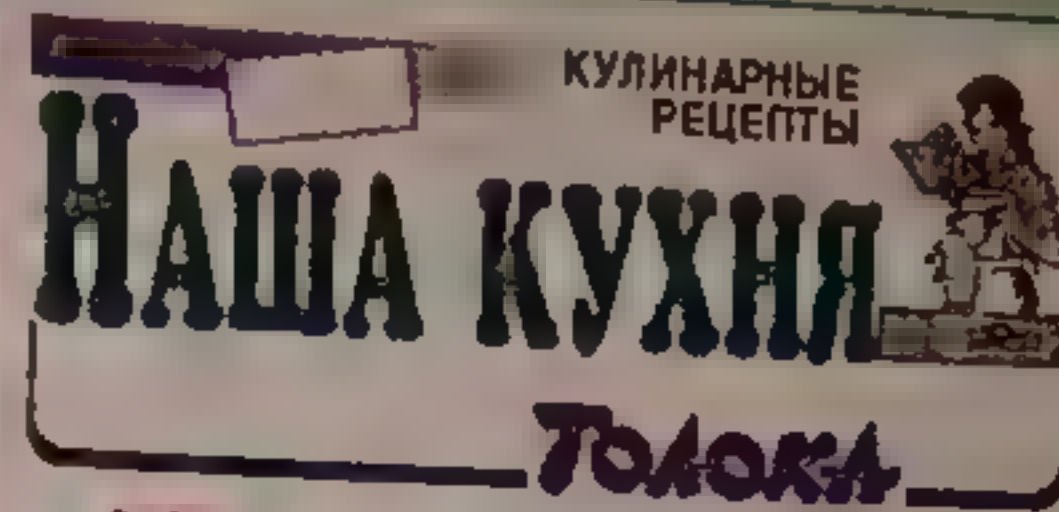
Мы расскажем и о давно знакомых, и о недавно одомашненных комнатных растениях. Уверены: наши рекомендации будут полезны и интересны не только начинающим, но и опытным цветоводам-любителям.

Подписной индекс 15364

## «Печь для дома и бани своими руками»

— это собрание лучших «печных» разработок известного белорусского инженера-изобретателя Геннадия Бажанова, а также других мастеров-умельцев. Вы сможете выбрать для себя «свой» вариант печи для обогрева дачного дома, коттеджа в двух уровнях, деревенского дома, а также бани. Особый интерес представляют универсальная белорусская печь, которая от охалки дров дает «вагон тепла», чудо-печь для дачного дома, печь-каменка для бани постоянного действия. Брошюра «Печь для дома и бани своими руками» серии «Мастерская на дому» выйдет в свет в октябре.

Подписной индекс  
15363



## Вкусная газета



Подписные индексы:

63248 (кат. «Пресса России»)

35727 (кат. агентства «Роспечать»)

ф. СП-1

АБОНЕМЕНТ на газету  
журнал

63248

(индекс издания)

«Наша кухня»

На 2003 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда:

(почтовый индекс)

(адрес)

Кому:

(фамилия, инициалы)

### ДОСТАВОЧНАЯ КАРТОЧКА

ПВ	место	литер
----	-------	-------

на газету  
журнал

63248

(индекс издания)

«Наша кухня»

Стоимость	по каталогу	руб.	Количество комплектов
	за доставку	руб.	

На 2003 год по месяцам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Куда

(почтовый индекс)

(адрес)

Кому

(фамилия, инициалы)



## РЕКОМЕНДУЕМ ВЫПИСАТЬ

## «Заболевания суставов»

В августе вас ждет брошюра «Заболевания суставов: народные методы профилактики и лечения».

Артрит, полиартрит, ревматизм, артроз, подагра — вот далеко не полный перечень болезней, для лечения которых вы найдете рецепты на страницах брошюры.

Существует неисчислимое множество рецептов и народных методов лечения заболеваний суставов. Все их в памяти не удержать. Да и надо ли это делать? Не проще ли взять в руки «Домашнюю энциклопедию здоровья», на определенной странице найти нужный рецепт и воспользоваться им? Главное, чтобы брошюра «Заболевания суставов» была всегда у вас под рукой. Отсюда вывод: вовремя оформите подписку.

Подписной индекс 15361

## «Заболевания сердца»

В октябре увидит свет брошюра «Заболевания сердца: народные методы профилактики и лечения».

Составлена она из рецептов, опубликованных в разные годы в газете «Народный доктор», — это чей-то конкретный опыт, проверенный на себе.

Сердце — проводник души, ваших мыслей, настроения. Любое обидное слово, любая ссора, в первую очередь, ранят и повреждают наше сердце.

В брошюре вы найдете разделы о гипертонии и гипотонии, атеросклерозе, ишемии, стенокардии, инфаркте, аритмии, тахикардии, кардионеврозе и др. недугах сердечного происхождения.

## Анонс

Читайте в газетах:



- Необходимо срочно обработать сады: в этом году вы можете остаться не только без урожая, но и без листьев на плодовых деревьях.
- О смородине, сое, шалфее.
- Важно сделать в винограднике.
- Как приготовить настои из растений против вредителей.
- Обустроим альпинарий.
- Все об индейках.
- Где копать колодец.



- Продолжаем заочный референдум о лечении онкологических заболеваний.
- Как нейтрализовать гепатогенные зоны?
- Знакомьтесь: трава погребок.
- Лечимся мордовником, бодягой, мхом с болота.
- Помогают сообразительность и... кузнечик.
- Не давайте волю гаймориту.
- Скорая помощь при солнечном и тепловом ударах.
- Обойдемся без потливости.
- Будьте красивыми!



Что делать, если ребенок, как «сонная муха», у самой силы — на исходе, а муж затеял ремонт? Выход один — заглянуть в «Воскресную газету» № 11. В ней же: кого и как врачуют церковные колокола; диета для волос; специальная гимнастика для тех, кто перенес бронхит, и много другой полезной информации.



Почему некоторые дети любят учиться? Почему они не грубят? Почему в других семьях ребята без труда приготовят еду, смастерят игрушку, найдут, чем занять младших братьев и сестер? Секрет прост — у этих ребят есть хороший друг и учитель — газета «Волшебный ключик». А чтобы открыть все трудные замки в характере вашего чада, выпишите ее. Это можно сделать прямо сейчас.

НАША

ЕЖЕМЕСЯЧНО

Рецептами чудесными  
порадует всех вас  
газета «Наша кухня»:  
газета — высший класс!

63248

(кат. «Пресса России»)

35727

(кат. агентства «Роспечать»)

КУХНЯ



## Благоухающая кухня

### Ароматы пряностей

Действительно, порой слюнки текут, когда из вашей кухни медленно «прокрадываются», как добрые феи, ароматы пряностей, которыми хозяйки сдабривают свои блюда, вызывая у домашних волчий аппетит. Известно, что любая хорошая хозяйка использует в кухне при приготовлении блюд не более 5-ти видов пряностей: обязательные лавровый лист и черный перец, ванилин и корицу, иногда — кориандр.

И как приятно, что хозяйки из статуса хороших стремятся перейти в статус прекрасных кулинарок и, в буквальном смысле, «вынюхивают» на рынке какую-то диковинную приправу, покупают, используют в приготовлении блюд, радуя тем самым родных и близких, и, в первую очередь, себя.

Но, увы, не каждая хозяйка, купив приправу, знает, для чего она используется, и действует наугад, по интуиции.

Беру на себя смелость рассказать о приправах и о правильном их применении.

**Корица** — светло-коричневый с приятным запахом порошок. И в булочках, и в пирогах, и в любой домашней выпечке незаменима. Но попробуйте добавить ее к овощам, вкус будет необычен, блюду приобретет пикантность и особый аромат. Также хороша корица и в кофе, и в изделиях, куда добавляют грецкий орех.

**Кардамон** используют для ароматизации выпечки: коврижек, пряников, тортов, рулетов, печенья, кексов, куличей и т.п.

Если вы экспериментатор, добавьте кардамон в гороховый суп, в блюда из риса (плов) или в мясной фарш, только в минимальном количестве, т.к. кардамон очень пахуч. Эта пряность — одна из самых изысканных, добавлять в блюда ее нужно обязательно перед употреблением.

**Мускатный орех** — «король» всех приправ. Эту действительно дорогую и изысканную пряность используют для десертов и ароматизации напитков. Мороженое приобретает необычный, неповторимый вкус, а мясо (птица) с черносливом порадует вас роскош-

ным ароматом.

Любые блюда из фасоли или птицы в ореховом соусе — стихия муската. Поэтому макароны с сосисками лучше посыпать черным перцем, а мускат побережечь для особых случаев. Приобретайте лучше целые, неразмолотые орехи. Натрите их на мелкой терочке и используйте непосредственно перед употреблением, так как аромат мускатного ореха нежен и, к сожалению, нестойк. Еще хотелось бы сказать, что «король» всех приправ стимулирует пищеварение.

Ярко-желтый **шафран** я добавляю во все блюда, начиная от выпечки, сладких каш, плова и заканчивая горячими мясными. Не все знают, что эта приправа совсем не «экзот», более того, многие, сами того не подозревая, выращивают шафран на своем участке. А ведь душистый янтарного цвета порошок готовят из лепестков (рыльцев) бархатцев (тагетеса). Я собираю цветочные головки, подсушиваю их и ножницами срезаю верхнюю ярко окрашенную часть. Размалываю в кофемолке в порошок.

Анастасия КАЗНАЧЕЕВА,  
г. Могилев.

## Ваш выбор

От безделья и от скуки

тебя спасет

**"ВОЛШЕБНЫЙ КЛЮЧИК"**

Подписаться на газету  
"Волшебный ключик"  
можно в любом  
отделении связи

**15359** (кат. "Пресса России")

**35872** (кат. агентства "Роспечать")



44109  
каталог  
"Пресса России"

**зоо хобби**

...ты навсегда в ответе  
за тех, кого приручил.

21602  
каталог  
агентства "Роспечать"

**ИНТЕРЕСНАЯ ГАЗЕТА ДЛЯ ТЕХ  
КТО ЛЮБИТ ЖИВОТНЫХ**

**ВРЕМЯ ИДЕТ.  
ПОРА ДЕЛАТЬ ВЫБОР!**

Толоски  
Воскресная

ГАЗЕТА ДОБРЫХ СОВЕТОВ

63244 каталог "Пресса России"

35729 каталог агентства "Роспечать"

## Советы домашнего

● Если мясорубку сушить на плите или вообще в теплом месте, она потемнеет, а ножи быстро затупятся. Ножи мясорубки можно заточить на куске корундовой шкурки, закрепленной на доске.

● Терка для ваших овощей всегда будет острой, если ее периодически протирать наждачной бумагой.



# ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ГОРОСКОП

## на июнь-июль



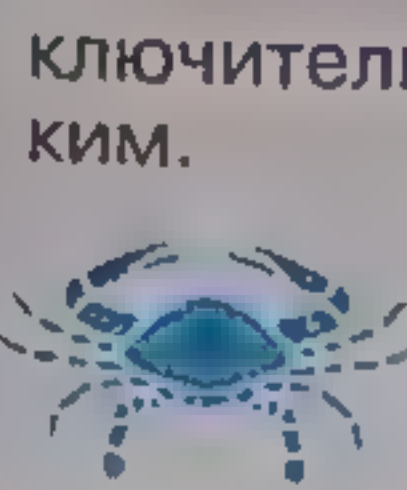
**ОВЕН.** Не очень-то доверяйте своему организму, которому из-за жары совершенно расхочется есть, — так можно приобрести желудочные заболевания (а если уже имеются, то обострить их). Постарайтесь найти разумный компромисс — в вашем рационе должны присутствовать и первые, и вторые блюда. А чтобы вас от них не отворачивало, следите за тем, чтобы они были нежирными и легкими для усвоения.



**ТЕЛЕЦ.** Обратите внимание на своих домочадцев — кое-кто из них решил все свои проблемы и неприятности заглушить огромным количеством потребляемой пищи. Вы должны помочь человеку, но сделать это нужно очень деликатно, иначе это может обернуться сильной зависимостью. Решать проблему намного проще, если на столе и в холодильнике у вас всегда будут овощи и фрукты (благо летом это не стоит бешеных денег).



**БЛИЗНЕЦЫ.** У многих Близнецов есть замечательная привычка принимать пищу всегда в одно и то же время. И ни в коем случае не пытайтесь от нее избавляться из-за того, что кого-то она раздражает. В этом случае ваше здоровье должно быть для вас намного важнее, чем чьи-то капризы. И постарайтесь до минимума свести посещение общепитовских заведений, если, конечно, у вас есть возможность питаться ис-



ключительно домашним.

**РАК.** Как бы банально это ни звучало, вам нужно ограничить употребление острого и жирного. И вовсе не потому, что у вас проблемы с фигурой (с этим как раз-таки сейчас у вас все в порядке) — просто берегите свой желудок, которому очень нужны супы, салаты и молочные продукты. Пересмотрите и свои планы на грядущее консервирование — маринады вам тоже нужно употреблять в небольшом количестве.



**ЛЕВ.** Если вы решите хотя бы на время сменить обстановку, то проследите за тем, чтобы в вашей аптечке было достаточно активированного угля, — ваш желудок может очень неадекватно отреагировать на непривычные блюда. Особую осторожность вам нужно проявлять тогда, когда на столе будут спиртные напитки — ни в коем случае не сочетайте их с какой-нибудь экзотической едой. Проследите и за своими близкими — они могут столкнуться с такими же проблемами.



**ДЕВА.** Не стоит утолять жажду разрекламированными газированными напитками — они, конечно, вкусны, но обилие газов может плохо сказаться на вашем самочувствии. Лучше пейте соки. А если для вас это дорого, их можно заменить компотом или квасом. Кстати, пиво тоже можете себе позволить — от небольшого



количества ни лишних килограммов, ни алкогольной зависимости не появится.



**ВЕСЫ.** Не исключено, что вам, как маленькому ребенку, захочется сладостей — не отказывайте себе в этом удовольствии: ну когда, если не в летнюю жару, можно позволить себе вкусное мороженое. А если считаете, что оно для вас чересчур калорийно, то привычный пломбир вполне можно заменить сливочными или молочными сортами. Не отказывайте себе и в свежих ягодах — ваши близкие, ради которых вы лишали себя всех вкусностей, от этого не страдают.



**СКОРПИОН.** Если вы вдруг решите созвать гостей, то не усердствуйте в приготовлении очень большого количества мясных блюд — вполне достаточно будет одного-двух. Лучше направьте свои усилия на салаты из свежих овощей и необычный гарнир. То же самое вы можете делать и в повседневной жизни — небольшой период хотя бы частичного вегетарианства пойдет вам на пользу. Ну а если жизнь без мяса вам все-таки невыносима, то почему бы вам на время не заменить его рыбой — замена-то вполне достойная.



**СТРЕЛЕЦ.** Прежде, чем заняться заготовкой на зиму варений, джемов, компотов, подумайте, нужно ли вашей семье такое большое их количество — может быть вам стоит хотя бы ча-

стично перейти на замораживание ягод: зимой это будет более востребовано, чем прившееся варенье. Если решите устроить с друзьями небольшой пикник, то заранее побеспокойтесь о мясных запасах — шашлыки пойдут просто «на ура».



**КОЗЕРОГ.** Вы так явно отказываете друзьям в приглашении в гости, что это может испортить отношения с ними. Берите себя в руки и устраивайте хорошее застолье — так, чтобы стол ломился. Кстати, заодно попрактикуйтесь и в приготовлении новых блюд: не исключено, что ваши домочадцы изнемогают от однообразной еды. Если у вас есть возможность выбора, какое мясо приобретать, то лучше отдайте предпочтение чему-нибудь диетическому типа курятины или телятины.



**ВОДОЛЕЙ.** Вы очень правильно делаете, что не объедаетесь на ночь — и самочувствие лучше, и килограммы лишние не откладываются. Поэтому не поддавайтесь соблазну устроить обильную вечернюю трапезу (на что вас, наверняка, подбивает один из домочадцев). Следите за тем, чтобы у вас в холодильнике всегда был кефир — он избавит от проблем с пищеварением.



**РЫБЫ.** Если у вас появились проблемы с деньгами, то почему бы не вспомнить о том, что очень вкусны блинчики с различными начинками, пельмени и вареники. Кроме того, что очень вкусно, это еще и обойдется вам сравнительно дешево. А чтобы не было засилья в рационе мучных блюд, чередуйте их с салатами (и заправляйте их не сметаной, а растительным маслом).

Татьяна АРХИПОВА.



## Как заказать брошюры?

Вы можете заказать интересующую вас брошюру в редакции. При этом напоминаем, что мы ничего не выслаем наложенным платежом и без предоплаты. Перечислите простым почтовым переводом **20 руб.** (для получения 1 экз. заказным письмом) или **17 руб. 50 коп.** (для получения брошюры простым письмом) по адресу:

ООО «Толока в России»,  
214000, г. Смоленск ОАО «СКА-БАНК»,  
р/с 40702810500630000614,  
к/с 30101810600000000757, БИК 046614757,  
ИНН 6729013577.

Разборчиво пишите свой обратный адрес, а в графе «Для письменного сообщения» укажите название брошюры, которую вы заказываете.

Телефоны для справок в Смоленске:  
(8-0812) 61-19-80, 61-19-90.

## РЕКЛАМНАЯ СЛУЖБА «НК»

Телефоны в Смоленске (0812) 64-75-65  
64-75-64

**ЗДЕСЬ  
МОГЛА БЫ БЫТЬ  
ВАША  
РЕКЛАМА**

**ЗНАМЕНИТЫЕ  
ОРЕНБУРГСКИЕ ПУХОВЫЕ ПЛАТКИ**  
(темные серые квадрат стороны от 120 до 160 см, 1300, 1700, 2000, 2600 руб.), **ПЛАТКИ БЕЛЫЕ** (квадрат стороны 120-160 см, 1300, 1700, 2000 руб.), **ПАУТИНКИ БЕЛЫЕ** (квадрат стороны 120-160 см; 600, 800, 1200, 2500 руб.), **ПАУТИНКИ ТЕМНО-СЕРЫЕ** (квадрат стороны 120-160 см, 800, 1200, 1800, 2500 руб.), **ПАЛАНТИНЫ ажурные шарфы** — белые, темно-серые (длина 120-160, шир. 50 см, 400, 600, 800, 1000, 1500 р.), **ПАЛАНТИНЫ ПОЛОСАТЫЕ** (400, 600, 800, 1000 руб.). Наложным платежом. От вязальщиц Оренбуржья! 462100 Оренбургская обл., п. Саракташ, а/я 6, «Оренбургский пуховый платок». (Темно-серые паутинки и палантины могут содержать белую нить для выделения рисунка.)

2003 ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТА  
**Толока в России**  
41878 «Пресса России»  
Аген. «Роспечать» 35728

2003  
**Толока**  
КАЛЕНДАРЬ-СПРАВОЧНИК  
СЛОВАРЬ И СТОРОДАНКА  
63165 «Пресса России»  
Аген. «Роспечать» 35731

## Оренбургские пуховые платки

ручной работы

- **ШАЛИ** (серые, белые) 893, 1348, 1800, 2250 руб.,
- **ПАУТИНКИ** (белые, серые) 520, 705, 958, 1300 руб.,
- **ШАРФЫ ажурные** (белые, серые, полосатые) 320, 455, 640, 867 руб.

наложенным платежом.  
Цены снижены до 1 августа.  
460000 Оренбург, а/я 74 Т,  
«Пухартель».

Св. № 3 (22.01.02/07 адм. Оренб. обл.)

## РАБОТА ДЛЯ ВСЕХ



Всем, кто любит  
хорошую жизнь  
и черную икру!

Корпорация «Восток-Запад»

## ПРЕДЛАГАЕТ РАБОТУ:

на дому; информацию о работе за рубежом;  
обработка корреспонденции; подсобную, сезонную, с командировками и другую.

Требуются сотрудники во всех регионах.

Предложим работу всем написавшим.

Более 50000 вакансий, зарплата до 90000 руб. в мес.

Информация бесплатно. Стаж. Контракт. Гарантии.

Большие премии. Постоянная помощь в работе.

От Вас — данные и конверт с о/а.

Зарабатывайте и помните:

«Под лежащий камень вода не течет!»

394000 Воронеж, г/п, а/я 113,

«Восток-Запад», отдел кадров, сектор «НК»

Св. 119741 (3.04.01) РФ Адм. Воронежа

## Благодарность МАГОФОНу

Ежедневно в адрес Елатомского приборного завода приходит масса писем с заказами на приобретение выпускаемых предприятием портативных медицинских аппаратов. Среди этой корреспонденции нередки и письма от тех, кто уже воспользовался «маленькими врачами» и с благодарностью рассказывает об этом заводчанам.



«Здравствуйте! Если бы вы знали, как я была рада, что наконец получила то, что хотела иметь! Я плохо себя чувствовала, сон почему-то пропал, остеохондроз замучил, гипертония — «скачет» давление, тендовагинит левого предплечья, травма сустава, гайморит не давал покоя, на левой ноге вены сжимало. Я верила, что МАГОФОН мне обязательно поможет. И мои надежды оправдались.

Первый сеанс провела по методике, хорошо спала. На второй раз прошла головная боль, лучше стало с гайморитом, остеохондроз поддается — боли мучительные спали. А после семи сеансов рука почти не беспокоит. С ногой стало в порядке (в детстве был накол кости, провела месяц в гипсе).

Это же чудо как хорошо, что вы сделали

Приобрести медицинский аппарат можно в аптеках и магазинах «Медтехника». Или прямо на заводе. Адрес завода-изготовителя: 391351 Рязанская обл., г. Елатма, приборный завод. Код заказа НК 03. Цена МАГОФОНа наложенным платежом вместе с пересылкой около 1530 руб. Пишите, звоните — специалисты завода обязательно ответят на все ваши вопросы и вышлют дополнительную информацию.

Тел.: (09131) 2-04-57, 4-38-29.

epz@elat.ryazan.su www: elamed.com

Елатомский приборный завод.

такой прибор! Просто здорово, что вы есть. Я давно слышала о вашем заводе. Все хотела приобрести прибор, чтобы мои многочисленные болезни лечить. И МАГОФОН сделан как будто точно для меня. Спасибо вам! И себя не узнаю. Здоровье стало намного лучше. Невозможно все время таблетки глотать! — такое письмо пришло на завод от В.Климовой. Автора просто переполняют эмоции. И ее можно понять. Долгое время мучившие болезни отступили. А все благодаря «маленькому лекарю» МАГОФОНу. Чудо? Если говорить о силе лечебного эффекта, пожалуй, да. С другой стороны, это конструкторская идея, воплощенная в жизнь руками елатомских приборостроителей. Итог такого содружества — уникальный медицинский прибор для домашнего лечения — МАГОФОН-01.

Действительно, этот прибор необычно эффективно лечит очень многие распространенные заболевания: болезни и травмы опорно-двигательного аппарата, варикозную болезнь, хроническую венозную недостаточность с трофическими расстройствами, вегето-сосудистую дистонию по гипертоническо-

му типу, неврологические заболевания, ЛОР-болезни, пародонтит, бронхит... И это далеко не полный перечень болезней, в лечении которых поможет МАГОФОН.

Известно, что с возрастом многие успевают приобрести целый «букет» разнообразных болячек. МАГОФОН способен их лечить комплексно. При таких распространенных у пожилых людей заболеваниях, как простатит, нарушения функции кишечника, запоры, колиты, болезни ног и сердечно-сосудистой системы, применение аппарата дает замечательный эффект, при этом не возникает никаких побочных негативных реакций. Для пожилых людей МАГОФОН просто незаменим.

МАГОФОН — прибор, излучающий магнитное поле и воздействующий низкочастотной вибрацией. Эти два физических фактора взаимно усиливают друг друга, улучшают кровообращение, устраняют воспаление и боль и способствуют скорейшему выздоровлению. И по силе воздействия, и по эффективности лечения, и по универсальности применения МАГОФОН выгодно отличается от своих собратьев.



**ELAMED**



61-230

## Сладкоежкин

Халва  
карачаевская

100 г топленого масла, 200 г муки, 150 г сахара, 50 г изюма.

Топленое масло в алюминиевой посуде довести до кипения. Муку слегка поджарить и постепенно добавлять в кипящее масло. Смесь довести до готовности и, перемешивая, всыпать сахар и изюм. Разложить по формочкам. Остудить.

Динара БАТЧАЕВА,  
а.Сарытюз, Карачаево-Черкессия.

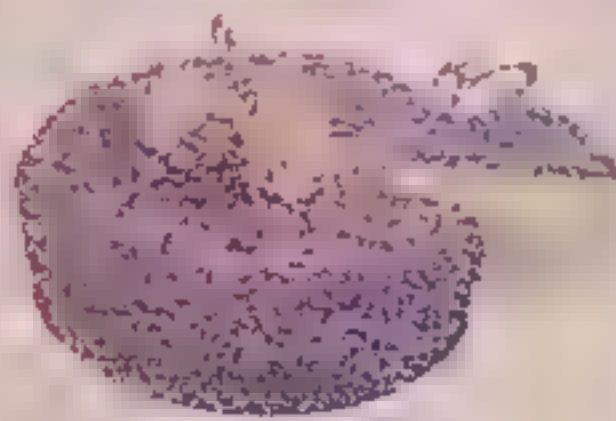
Мороженое  
«Ореховое»

3 сырых желтка, 100 г орехов, 100 г сахара, 300 г жирных сливок, щепотка ванилина.

Желтки растереть с сахаром, прогреть на водяной бане, остудить. Сливки взбить миксером, соединить с желтковой массой, толчеными орехами и ванилином. Выложить в формочки, заморозить.

Светлана ЖГУН,  
д.Корытное Могилевской обл.

## Торт «Алиса»



**Тесто:** 1 ст. молока, 1,5 ст. сахара, 2 яйца, 2,5 ст. муки, 3 ст. л. какао, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.

Из всех компонентов замесить тесто. Форму немного прогреть, смазать подсолнечным маслом, посыпать мукой. Выложить тесто и запечь в духовке. Когда корж испечется, охладить, разрезать его на 3 части. Промазать коржи кремом.

**Крем:** 0,5 л сметаны взбить с 1 ст. сахара.

Сверху торт полить глазурью.

**Глазурь:** смешать 2 ст. л. сметаны, 2 ч. л. какао, 3 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, проварить на слабом огне.

Раиса ЯРМОЛЕНКО,  
с.Жданы Полтавской обл.

## Внимание: новый конкурс!

Дорогие друзья!

Редакция газеты «Наша кухня» объявляет новый кулинарный конкурс под интригующим названием

## «Романтический ужин»

Принять участие в нем смогут только наши подписчики (если еще не успели подписаться — спешите, времени осталось мало).

Для участия в конкурсе вам необходимо продумать меню для двоих. Возьмите на вооружение свои кулинарные познания, сдобрите их фантазией, интересными изысками и занесите на бумагу (можно дополнить фотоснимком романтически сервированного стола). Все это, а также обязательно копию квитанции о подписке вложите в конверт, напишите разборчиво свои Ф.И.О., полный домашний адрес, укажите паспортные данные и отправьте в редакцию (см. выходные данные газеты).

Итоги конкурса будут подведены в ноябре. Победители получают призы (комплект: скатерть и салфетки, кухонные шторы, кухонный рушник).

Ждем ваших писем и искренне надеемся, что они будут интересными и оригинальными.

26 июня — Международный день  
борьбы с наркоманией и наркобизнесомВеселая  
кулинария

На таможне.

— Наркотики есть?

— Та е, два чемодана.

Открывают чемоданы — сало.

— А ты говорил — наркотики...

— Ну, не знаю, но я от него балдею.

Сало  
«Солончак»

Вскипятить воду с лавровым листом, горошинами черного перца, укропом и со-

лью. Солевой раствор сделать такой концентрации, чтобы опущенные в него сырое яйцо или картофеля не тонули. В остывший раствор опустить тертый чеснок и сало, нарезанное брусками шириной 4 см и длиной 20-25 см. Через неделю сало готово к употреблению. Вынуть его из рассола, обсушить салфеткой и положить на 2-3 часа в холодильник. Приготовленное таким способом сало сохраняет «свежий» вкус на протяжении длительного срока хранения.

Алексей СМАГИН,  
г. Могилев.

Сегодня также вышли газеты: «Волшебный ключик», «Толока в России», «Народный доктор», «Воскресная газета».

В связи с вводом в действие Налогового, Трудового кодекса выплата гонорара будет производиться только при указании номера страхового свидетельства по пенсионному фонду, даты рождения, паспортных данных, адреса прописки.

Следующий  
номер газеты  
выйдет  
1 июля.

## "ТОЛОКА. НАША КУХНЯ" №6

Выходит ежемесячно

Редактор

Татьяна САНЧУК

Тел./факс (8-10-375-222) 32-71-36.

Учредитель и издатель  
ООО «Издательский дом «Толока»  
Свидетельство  
о регистрации ПИ № 77-11636

Индекс 63248

214000 г. Смоленск,

ул. Тенишевой, д.4 «А»

Тел. (8-0812) 64-75-65, 64-75-64.

Тел./факс 64-75-47.

Toloka@sci.Smolensk.ru

Для писем: 214000 г. Смоленск,

главпочтамт, а/я 488.

Распространитель —  
ООО «Толока в России»

Тел. (8-0812) 61-19-90, 61-19-80, 64-75-35.

Цена свободная.

Подписано в печать 27.05.2003 г.

Время подписания в печать — 16.00

Тираж 1051600 экз.

отпечатан в ФГУП Смоленский

полиграфический комбинат

214020 г. Смоленск,

ул. Смольянинова, д. 1.

Заказ № 6270.

Газета набрана и сверстана  
в компьютерном центре «Толоки».

E-Mail: nk@toloka.com

Издается с марта 1996 г.



**С наступающим!**

Декабрь  
2003 г.  
№ 12 (94)

**КУЛИНАРНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ**

# НАША КУХНЯ



Тираж 976700 экз.

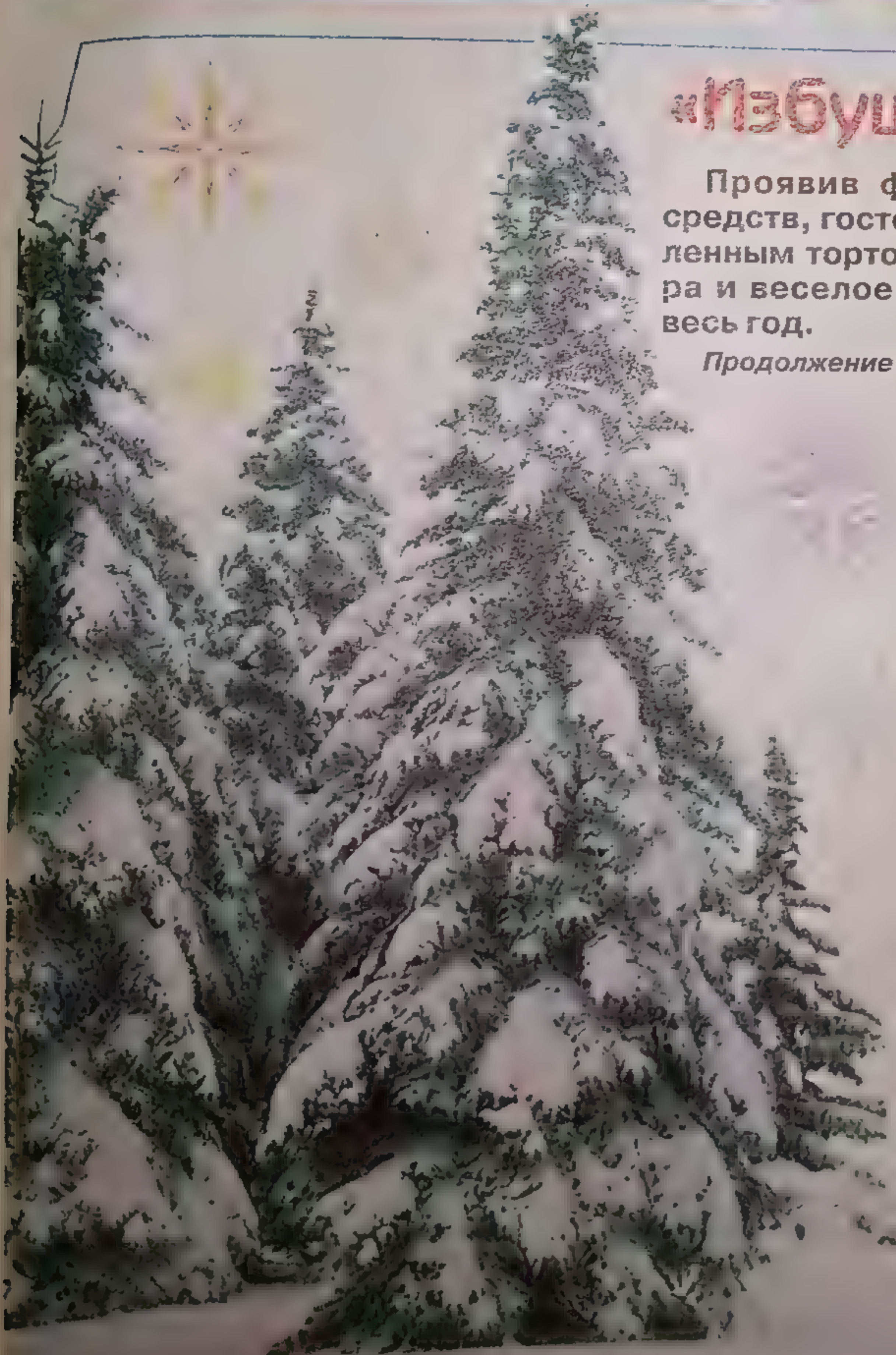
Подписные индексы:  
63248 (кат. «Пресса России»)  
35727 (кат. агент. «Роспечать»)

**Толока**

## «Избушка Снегурочки»

Проявив фантазию и затратив минимум средств, гостей можно удивить красиво оформленным тортом. Поверьте, сказочная атмосфера и веселое настроение запомнятся всем на весь год.

Продолжение на стр. 13.







Мой рецепт очень простой, но салат получается отменный, и возиться долго не нужно.

### «Нежный»

Сварить стакан риса (в воду для варки добавить кубик куриного бульона). Пока рис варится, покрошить на большое блюдо 4 вареных яйца, и пачку крабовых палочек. Пожарить немного грибов (можно любые, но вкуснее всего опята) с измельченным луком. Укладывать слоями: рис, крабовые палочки, грибы.

Все слои промазать майонезом, украсить маслинами и зеленью.

Алеся ФИЛИППОВА,  
д. Зав. Слобода  
Могилевской обл.

### «Дед Мороз под елкой»

3 больших помидора, 200 г свежего творога, 2 зубчика чеснока, 1 ч.л. измельченного базилика (можно сушеного), 1 ч.л. измельченной петрушки, 100 г сметаны или майонеза, листья салата, соль и черный перец — по вкусу.

Блюдо выстелить листьями салата. Помидоры порезать широкими кружочками (должно получиться 12 штук). Уложить на блюдо и на каждый кружок положить 1-2 столовых ложки творожной массы, приготовленной так: творог пропустить через мясорубку, добавить измельченный чеснок, петрушку, базилик, перец, сметану или майонез, посолить и хорошенько растереть.

Раиса ГАРЖА,  
с. Здомишель, Украина.

Новый год для многих из нас — самый долгожданный и самый любимый семейный праздник, о котором начинаешь мечтать и к которому готовишься задолго до января. Хочется приготовить что-нибудь необычное, небанальное. Ведь вспомнить, за каким столом встретил эту сказочную ночь, будешь целый год. Главное — готовить все с хорошим настроением и любовью — и обязательно получится!

### Салат «Полночь»

0,5 ст. изюма, 0,5 ст. грецких орехов, 10-15 шт. чернослива, 2-3 небольшие вареные свеклы, 2 сваренные «в мундире» картофелины, 1 вареная морковь, 2 зубчика чеснока, 100 г майонеза, соль — по вкусу.

Из чернослива вынуть косточки и порезать (он должен быть мягким — предварительно на несколько часов замоченным или слегка отваренным). Грецкие орехи и чеснок мелко порубить или пропустить через мясорубку. Свеклу и очищенный картофель потереть на крупной терке. Все, включая изюм, перемешать, заправить майонезом и посолить. Салат выложить на плоскую тарелку, придав ему форму круглого торта. По краям тарелки разложить ломтики вареной моркови.

Раиса БИБИЛАШВИЛИ,  
г. Владикавказ.

### Из авокадо

Одно авокадо, небольшая луковица, 100 г креветок (можно заменить крабовыми палочками), 2 яйца, пол-лимона, майонез.

Мякоть авокадо размять вилкой, мелко-мелко порубить лук и вареные яйца, добавить вареные очищенные креветки или порезанные крабовые палочки. Полить соком лимона и заправить майонезом.

Покупая авокадо, его нужно пощупать. Зрелое авокадо должно быть мягким. Разрезав плод пополам, вынуть косточку, а мякоть выбрать из кожуры ложкой.

Лариса ФЕДОРОВА,  
г. Москва.

Мой маленький гурман-сынишка всегда не прочь отведать вкусенького. А я люблю готовить праздничные салаты.

### «Ананас»

1 банка консервированных ананасов (желательно столовых, но подойдут и десертные), 250 г отварной куриной грудки, 4 отварных яйца, 0,5 л маринованных грибов (лучше опята, подосиновики, подберезовики, боровики, но если нет, подойдут и шампиньоны), 1 киви, майонез.

Оформить салат в виде ананаса, выкладывая овалом: слой куриного мяса, порезанного мелкими кубиками, майонез, слой рубленых отварных яиц, майонез, слой маринованных грибов, майонез, слой порезанных кубиками ананасов и все обильно смазать майонезом. Сверху посыпать кусочками ананаса и грибов для иллюзии ананасных чешуек. Розетку листьев сделать из ломтиков киви.

Ольга СТРОЧУК,  
г. Барановичи Брестской обл.

### С черносливом

В праздничные дни всегда готовлю этот салат. И, несмотря на то, что в нем есть чеснок, моя маленькая дочь салат этот очень любит.

100 г чернослива, 3 сваренных яйца, 1 банка консервированной кукурузы, 3 зубчика чеснока, 1 плавленый сырок (можно 50 г твердого сыра), 1 банка майонеза.

Чернослив размочить, порезать соломкой, так же порезать яйца, сыр натереть на терке, чеснок пропустить через чесночницу, добавить кукурузу, заправить майонезом, перемешать. Выложить на блюдо или в салатницу, украсить веточками петрушки.

Елена ТРОФИМЧИК,  
г. Могилев.

### СОВЕТ

Можно дней за двадцать до Нового года срезать острым ножом веточки яблони, вишни, сливы, сирени, тополя, кустарниковых растений и поставить в воду. Уже через 10-15 дней на ветках распустятся нежные листочки. Этими веточками можно украсить новогоднюю композицию.





Дед Мороз — гость зимний. Грибы зимой не растут, и я всегда стараюсь на новогодний стол поставить веселые «грибочки», чтобы Деда Мороза этой диковинкой удивить.

## Веселые «грибочки»

Сварить яйца вкрутую, срезать с широкой стороны «шапочку», осторожно вынуть желток. Шапочки на 30 мин. положить в крепко заваренный чай. Желток раздавить вилкой, добавить соль, перец душистый, чеснок (все — по вкусу) и перемешать с майонезом до однородной массы. Этой кашицей заполнить пустые половинки яйца, снизу положить веточку петрушки и, перевернув, поставить на кружочек помидора или сыра, сверху надеть уже окрашенную шапочку. Шапочку можно окрасить красным пищевым красителем — получится шляпка мухомора. Пятнышки поставить майонезом.

Елена СУШКО,  
г. Невинномысск  
Ставропольского края.  
На фото — автор.



## «Вкусные подсвечники»

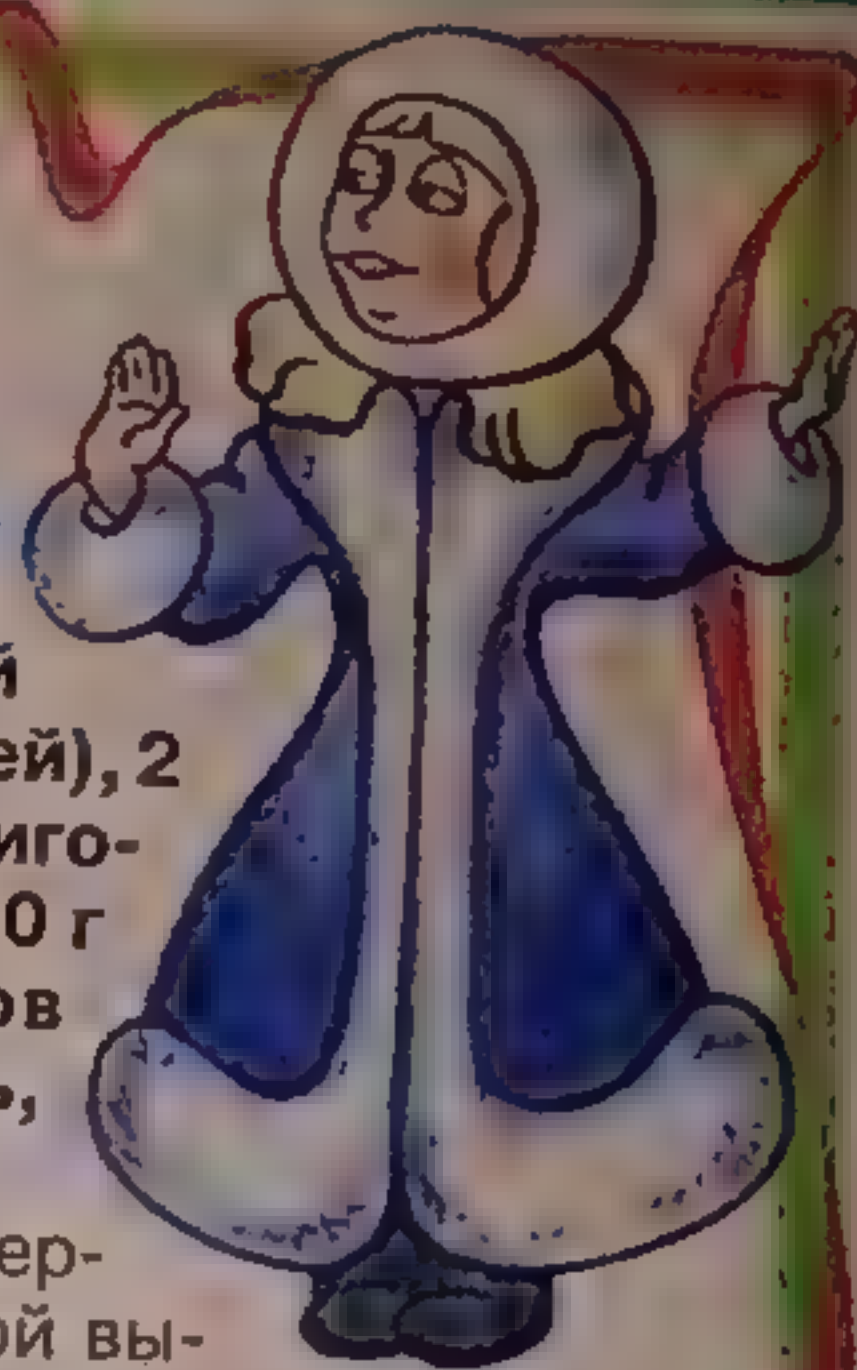
Свежие помидоры средней величины (по количеству гостей), 2 пакетика лапши быстрого приготовления, 2 вареных яйца, 100 г сыра, 4-5 средних зубчиков чеснока, любая свежая зелень, 250 г майонеза.

Помидоры вымыть, срезать верхушки-крышечки. Чайной ложкой вынуть сердцевину.

**Фарш:** лапшу быстрого приготовления размять (не разрывая упаковку). Затем вскрыть упаковку, вынуть пакетик с наполнителем, высыпать лапшу в мисочку, смешать с мелко порубленным вареным яйцом, натертым на крупной терке сыром, мелко на рубленными чесноком и зеленью. Все заправить майонезом, хорошо перемешать и оставить на 20-30 мин. Затем «нафаршировать» этим составом помидоры, закрыть крышечками, предварительно украсив каждый помидор веточкой петрушки. Выложить «подсвечники» на красивое плоское блюдо и в каждый воткнуть свечку для торта.

Получается очень красиво, необычно и вкусно. Мало кто догадается, чем нафаршированы помидорчики.

Ольга ЗИМАКОВА,  
г. Великие Луки.



## «Рафаэлло»

Твердый сыр натереть на крупной терке, смешать с чесноком и майонезом. Сформовать шарики, внутрь положить по маслине без косточек, в середину маслины — арахис. Шарики обвалять в кокосовой стружке, выложить на блюдо, выстеленное листьями пекинской капусты.

Ольга АСТАШКЕВИЧ,  
г. Новополюцк.

## В помощь родителям ПРЫГУНКИ

Наступает время, когда каждый ребенок своей подвижностью терроризирует домашних, сутками прыгая у них на коленях. Решить проблему можно, приобретая развивающий тренажер «Прыгунки» для детей от 4 мес. до 1,5 года. Подвесная система тренажера крепится в любом месте помещения. Снаряд доставляет малышу массу удовольствия, приучая его к самостоятельности и позволяя прыгать и оглядываться кругом, одновременно укрепляя мышцы ног и спины. Ребенок сам себя развлекает, а мама занимается домашними делами. Тренажер регулируется в соответствии с размером, весом малыша, а в сложенном виде помещается в пакет.

Заявки по адресу: 454052 г. Челябинск, а/я 4945, «Н-К»  
Цена 320 рублей + почтовые расходы.

## Откройте свое дело

Как начать, выбрать дело, найти все нужное и зарабатывать? Об этом — в сборниках издательства «Радар» (Москва, 2-е издание, 2003 г.)

### «Как открыть свое дело»

- **Одному** (70 вариантов, постоянный доход 5-50 т. р. в месяц) — 87 р.
- **Семье, коллективу** (85 вариантов, доход 10-250 т. р. в месяц) — 108 р.
- **В селе, в частном доме, на даче** (80 вар., 5-150 т. р. в месяц) — 76 р.
- **За счет фирм** (вы — их представитель, их филиал у вас, оборудование бесплатно и в лизинг, товар — на реализацию, бизнес «под ключ», работа за рубежом. Всего-510 предложений фирм) — 119 р.
- **Оборудование для малого бизнеса** (542 вида, от бытовых до домашних мини-цехов; характеристики, цены, все об изготовителе) — 109 р.
- **С чего начать** (регистрация, лицензии, льготные кредиты, аренда, малые налоги, школы и курсы своего дела, секреты успеха) — 75 р.

Содержат планы действий, затраты, доход, цены, адреса, телефоны, советы. Рекомендованы Союзом предпринимателей. Часть без начальных фин. затрат.

ЗАКАЖИТЕ: на почт. карточке (открытке) у нашего распространителя:

607220, г. Арзамас, пр. Ленина, 164. Инфоцентр «Алмаз», отдел 10-12.

Оплата при получении наложенным платежом на почте. [www.lcalmaz.ru](http://www.lcalmaz.ru)

Св. сер. 77 № 000904100 Адм. Москвы.

## Оренбургские пуховые платки ручной работы

- ❖ Шарфы ажурные (белые, серые, полосатые) 375, 508, 695, 930 руб.
- ❖ Паутинки (белые, серые) 560, 755, 998, 1380 руб.
- ❖ Шали (серые, белые) 993, 1524, 1990, 2500 руб. наложенным платежом.

Качество, проверенное временем!  
460000 Россия, г. Оренбург, а/я 74Т «Пухартель»

## Наложным платежом изделия ОРЕНБУРГСКОЙ ФАБРИКИ ПУХОВЫХ ПЛАТКОВ

- **паутинки:** 160x160 см — 1200 руб., 120x120 см — 800 руб., 100x100 см — 550 руб. (цвета — белый, серый, голубой, зеленый, сиреневый);
- **палантины:** 160x70 см — 820 руб. (белый, серый, голубой, зеленый, сиреневый);
- **шали:** 120x120 см — 780 руб. (цвет — серый) и 540 руб. (цвета — белый, серый);
- **платки пуховые с кистями:** 120x120 см — 2500 руб., 150x150 см — 3000 руб. (цвета — белый, св. серый);
- **джемперы пуховые мужские, размер 48-58** — 1000 руб.

460036 г. Оренбург, а/я 2416.

● **Вышло** семена суперранних долгохранящихся томатов селекции Сараева, перца Паприка, раннеспелого холодостойкого кабачка Ролик, тыквы голосемянной, фарога (гибрид фасоли и гороха), сарахи (ягоды со вкусом черники), санберри, белоплодных огурцов, просвирника, расторопши, шпинат-малины, лопанта. От вас — конверт.

МУКОВИНИ А.И.,  
399840 Россия, Липецкая обл., Данковский р-н, с. Трехбуки.





# Встречаем год

## Древесной Обезьяны

Наступающий год Обезьяны соответствует солнечному знаку Зодиака — Льву, а значит: если веселье — то широкое и до утра, если ужин — то богатый и изысканный (как в еде, так и в напитках, общении).

Организовать совместную встречу традиционного Нового года и года Древесной Обезьяны лучше всего в клубе, кафе или ресторане. Количество участников не ограничено, но желательно — четное. Не следует и переусердствовать, ведь ночь на 1 января приходится на 9-е лунные сутки, а значит, она полна иллюзий и обманов. Не чурайтесь разновозрастной компании. Обезьяна, по легендам, — долгожительница, и старшее поколение только украсит ваш праздник.

Праздничная одежда может быть любого фасона и по-

кроя. Главное: красота, гармония, элегантность. Постарайтесь включить в наряд оттенки зеленого цвета (листва дерева) и любимого обезьянами фиолетового цвета. Украшения допускаются любые, но, если есть кораллы — используйте их обязательно.

Обмениваясь подарками, помните: Обезьяна не любит отказывать себе в красивых безделушках, а близким друзьям и родственникам можно сделать более шикарный подарок, вплоть до счета в банке. Обязательно поздравьте именинников-Обезьян. Например, женщине, рожденной в год Обезьяны, можно подарить красивую ткань, а она уже сама сошьет экстравагантный наряд.

Ограничений в приготовлении горячих и холодных закусок нет, но на праздничном столе должна быть мучная сдоба (торт, булочки) или другие изделия из пшеницы, много фруктов. Допустимо также большое разнообразие напитков, особенно десертных и сухих вин.

За столом долго засиживаться нельзя — почаще делайте перерывы. Веселье, викторины и интеллектуальные игры, танцы и розыгрыши призов

— вот девиз вечера. Излишняя еда и выпивка, однообразие, скука, рутина испортят не только этот праздник, но и весь последующий год. И еще одно предупреждение: при встрече года Обезьяны, особенно древесной, опасен откровенный флирт. Вы можете не только надолго испортить отношения с друзьями и близкими, но и разрушить наметившиеся помолвки и свадьбы.

Ну, а если вы не хотите смешивать европейские и китайские традиции, то встречайте год Древесной Обезьяны в день первого новолуния солнечного знака Водолея 22 января 2004 года в 0 часов 06 минут (по Москве).

Валерий МАТВЕЕВ,  
астролог.

## Торт «Обезьянка»

Это животное очень любит фрукты, так что у нас и торт будет фруктовый.

1 кг любых свежих фруктов, либо сухих, или смесь сухих и свежих. Варианты могут быть любыми — у кого что есть. Протереть фрукты сквозь сито или натереть на терке, добавить 1 ст. сахара, 0,5 ч. л. соды, 2 яйца. Для придания тесту коричневого цвета всыпать 2 ст. л. какао, ведь шерсть у обезьянки коричневая, по желанию — корицу или ванилин. Добавить банку сгущенного молока и муки — сколько возьмет тесто.



Если хотите, чтобы обезьянка стояла, то сформируйте колобки для туловища побольше, а для головы — поменьше, а если хотите, чтобы она лежала — то вместо колобков сделайте лепешку. Еще нужно вылепить длинный жгут для хвоста, два поменьше — для рук. Глазки сделать из вишенки, смородины или зернышек граната, из них же выложить ротик. Выпечь. На блюде сложить обезьянку (положить, или поставить), склеить вареньем или сгущенкой, в ручку можно положить кусочек фрукта, например, банан.

Надеюсь, с такой симпатичной обезьянкой ваш праздник будет еще веселее.

Андрей КАДЫШ,  
п/о Межево Витебской обл.

## СОВЕТЫ

● Если в доме не найдется специальных елочных свечек, их можно сделать самим: растопить на водяной бане обычную свечу, которые продают в хозяйственных магазинах, окрасить ее, добавив в стеарин цветные чернила, чуть остудить и скрутить из полученной массы свечки любой формы, нужного объема. А вот совсем простой способ: обычную белую свечу обвить цветной клеящейся лентой или полоской из плотной цветной бумаги, или двумя полосками разных цветов.

● Очень украсят комнату и гроздья рябины, шишки. Их можно «заснежить», намазав канцелярским клеем, а затем обсыпать натертым пенопластом или солью.





## Накрываем стол

Приближается Новый год — время, когда вся семья соберется за праздничным столом, который должен в такую ночь быть особенно красивым. Искусно сервированный стол поднимет настроение гостям и домочадцам, а кушанья покажутся особенно аппетитными.



Поставьте на стол вазу несколько живых еловых веточек или разложите сосновые ветки на столе. Блестящий дождик на веточках, елочные игрушки на столе или просто хаотично разбросанные стеклянные шарики засверкают, отражая свет свечей, без которых встреча Нового года просто немыслима.

Проявляя фантазию в украшении стола, не забывайте о правилах сервировки и общем впечатлении, которое складывается из сочетания использованных в дизайне цветов и оттенков. Стол, выдержанный в сине-фиолетовой гамме с

оттенками голубого, имеет в своем звучании что-то мистическое и таинственное, а белоснежная скатерть, дополненная украшением из хвои и подходящими по цвету салфетками, будет символом чистоты и спокойствия. Золотые или серебряные ленточки, украшающие хвой-

ные ветки или салфетки, добавят столу торжественности.

### Правила сервировки

✿ В центре каждого прибора поставьте сервировочную тарелку или небольшую обычную тарелку.

✿ На сервировочную тарелку поставьте тарелку с за-

кусой.

✿ Рядом с сервировочной тарелкой разложите все вилки и ножи, которые могут потребоваться во время еды, причем, вилки — слева, а ножи — справа.

✿ Бокалы расположите справа и сверху от сервировочной тарелки.

✿ Общее правило: первым используется самый дальний от тарелки бокал или столовый прибор.

✿ Последним штрихом изысканной сервировки вашего стола станут аккуратно сложенные салфетки.

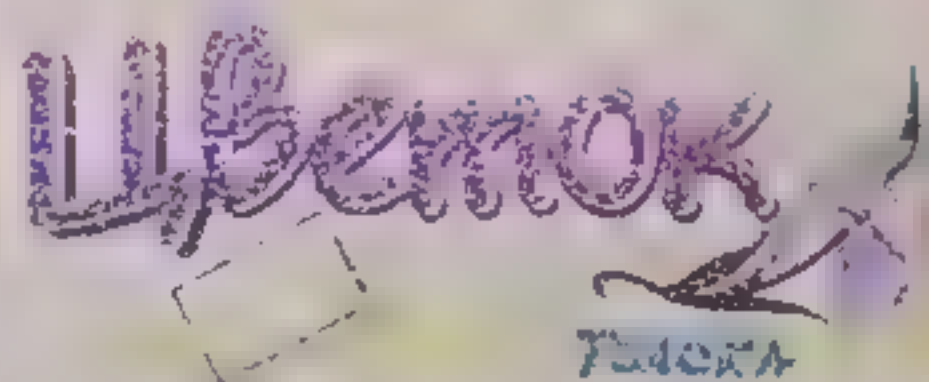
Украшая новогодний стол, не забудьте о чудесной традиции: маленьких сюрпризах всем участникам застолья, которые можно положить прямо на сервировочные тарелочки. Детям это доставит несомненное удовольствие, а во взрослую вечеринку внесет неожиданную веселую нотку, если к сюрпризу добавить записку с конкурсным заданием. Проявите изобретательность, и начало нового года, наверняка, запомнится всем вашим гостям!

## «Самобранка» в 2004 году

● Знаете ли вы, что такое сметана? Если снять сливки и просто сквасить их, то получится не сметана, а кислые сливки, малоприятные на вкус. А вот о том, как приготовить настоящую густую, с трудом стекающую слошки, ароматную, зрелую сметану в домашних условиях, вы сможете узнать из брошюры «РЕЦЕПТЫ ОТ БУРЕНКИ» серии «Самобранка», которая выйдет в январе. Мы подскажем, как приготовить масло и сыр, топленое молоко и каймак, ряженку и варенец, йогурт и даже сгущенное молоко. Молодые мамы, у которых нет возможности брать молочные продукты на детской кухне, научатся сами делать творожок и кефир для своих малышей. В новой брошюре вы сможете найти и полезную информацию о том, как сохранить молочные продукты, как сбить масло из козьего молока, как самому определить цельность молока и какую молитву прочитать, чтобы коровка сглаза не боялась и охотно молочко отдавала.

● Может ли съеденная сладость не только не отложиться в качестве ненужных калорий, но еще и принести пользу организму? Может, если приготовлена она из самых что ни на есть полезных продуктов — ягод, фруктов и овощей! Тем более, если сладость эту приготовить без самого «главного» подсластителя — сахара. Как, вы не умеете делать сладости без сахара? В брошюре «СЛАДКИЕ ЗАГОТОВКИ», которая выйдет в апреле, мы научим вас, как приготовить пастилу, компоты, конфеты и другие лакомства, используя только натуральные компоненты. А если вы не представляете себе вечернее чаепитие без сладкого, сваренного по бабушкиным рецептам варенья, то мы поделимся и традиционными способами заготовки плодов впрок.

## Праздник, который всегда с тобой



аристократичных...

С газетой «Цветок» путешествие в мир растений будет ярким, увлекательным и интересным! И недорогим!

Как самому сделать новогоднюю и рождественскую композицию? В какой цветовой гамме должен быть составлен букет для вашего знака Зодиака? Как пригласить удачу к себе на дачу? Как сделать каменистый садик? Когда обрезать лавр? Как вырастить красивый кодиеум? Как ухаживать за якобинией?

На эти и многие другие вопросы вы найдете ответы в газете «Цветок».

Подпишитесь на газету «Цветок» — и окунитесь в прекрасный мир цветов — комнатных, садовых, лесных, луговых... Знакомых и незнакомых, скромных и утонченно-изысканных, неприхотливых и изнеженно-







К празднику мой муж всегда готовит свое «коронное» блюдо. Так как он долгое время ходил в море, вполне естественно, что блюдо это — рыбное.

## Нежная камбала

3 стручка сладкого перца, 130 г сливок, 1 ст.л. сметаны, 100 г сухого белого вина, соль, перец — по вкусу, 8 кусков филе камбалы, 8 тонких ломтиков сала с прожилками мяса, сок двух лимонов, 2 ст.л. рубленой петрушки.

Мелко нарезать перец, добавить сливки, сметану и вино. Приправить солью и перцем. Перелить этот соус в глиняный горшок. Рыбу сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить. На каждое филе положить по ломтику сала. Свернуть трубочкой и скрепить зубочисткой. Рыбу выложить поверх соуса. Тушить все вместе в духовке 45 мин. при 200 град. Готовое блюдо разложить в тарелки и посыпать петрушкой.

Александра КАПУСТИНА,  
п/о Молочный  
Мурманской обл.



## Картофель по-княжески

0,5 кг картофеля, 150 г сливочного масла, 250 г творога, 3 яйца, 50 г молока или сливок, соль — по вкусу.

Сваренный в кожуре картофель очистить, нарезать ломтиками. В смазанную сливочным маслом форму уложить слоями ломтики картофеля, сливочное масло и творог, чтобы верхний слой был из картофеля. Залить яйцами, смешанными с солью, молоком или сливками, запечь в духовке.

Марина МЕДЖИТОВА,  
г.Правдинск.

## «Веселая семейка»

Думается, что это роскошное картофельное блюдо, а вернее — композиция, украсит стол любого торжества (см. фото).

Для его приготовления бобруйчанка из Могилевской области Анна Осипова использует 1 кг картофеля, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 300 г сушеных грибов, 100 г лука, соль, специи — по вкусу.

Сваренный в подсоленной воде картофель проте-

реть через сито, добавить масло, яйца, специи и взбить до однородной массы. Грибы для фарша нарезать соломкой, отварить, поджарить. Лук припустить до золотистого цвета, перемешав с грибами.

На большую тарелку выложить, чередуя, слоями картофельную массу и фарш, формируя при этом сытого поросенка. Маленьких поросят вокруг мамы-хавроньи сделать аналогично.

Для украшения блюда Ирина вырезает из картофеля, моркови, свеклы цветочки и розочки, использует свекольный сок, пищевые красители, вареную морковь, зелень петрушки, укропа, листья салата.

Только красочно принарядившись, «Веселая семейка» попадает на праздничный стол, радуя гостей оригинальностью и необыкновенным вкусом.

Владимир КАПУЗА,  
г. Могилев.  
Фото автора.



## Горбуша в морковно-луковой «шубке»

У крупной свежемороженой горбуши (пусть слегка оттаят) отрезать голову, плавники, хвостик (из них можно будет сварить вкусный супчик после новогодних праздников). А тушку рыбы промыть под струей холодной воды снаружи и внутри, обсушить, надрезать на небольшие куски по хребту, но не до конца.

На широкую сковороду с бортиком налить немного растительного масла, разложить на нем натертые на крупной терке 2 средние морковки, потом — 2 средние луковицы, нарезанные полукольцами, сверху положить тушку горбуши, посолить, поперчить, в надрезы вложить по кусочку сливочного

масла (блюдо будет сочнее), если рыба не помещается, можно положить ее в два ряда. Сверху на рыбу разложить 3 средние луковицы, порезанные полукольцами, на лук — 3-4 средние морковки, натертые на крупной терке.

В майонез выдавить пару зубчиков чеснока, хорошенько перемешать и залить сверху и с боков подготовленную «шубку», обмазывая со всех сторон, чтобы она хорошо пропиталась майонезом. Поставить в духовку для запекания на 40 мин.

Подавая на стол, отделять лопаточкой куски вместе с «шубкой» и раскладывать на красивое блюдо.

Алис КОВАЛЕВА,  
г.Гомель.

Запекать птицу или как-то особенно торжественно готовить мясо к новому году будут все хозяйки. А что на гарнир? Нарядным и аппетитным будет

## Трехцветное пюре

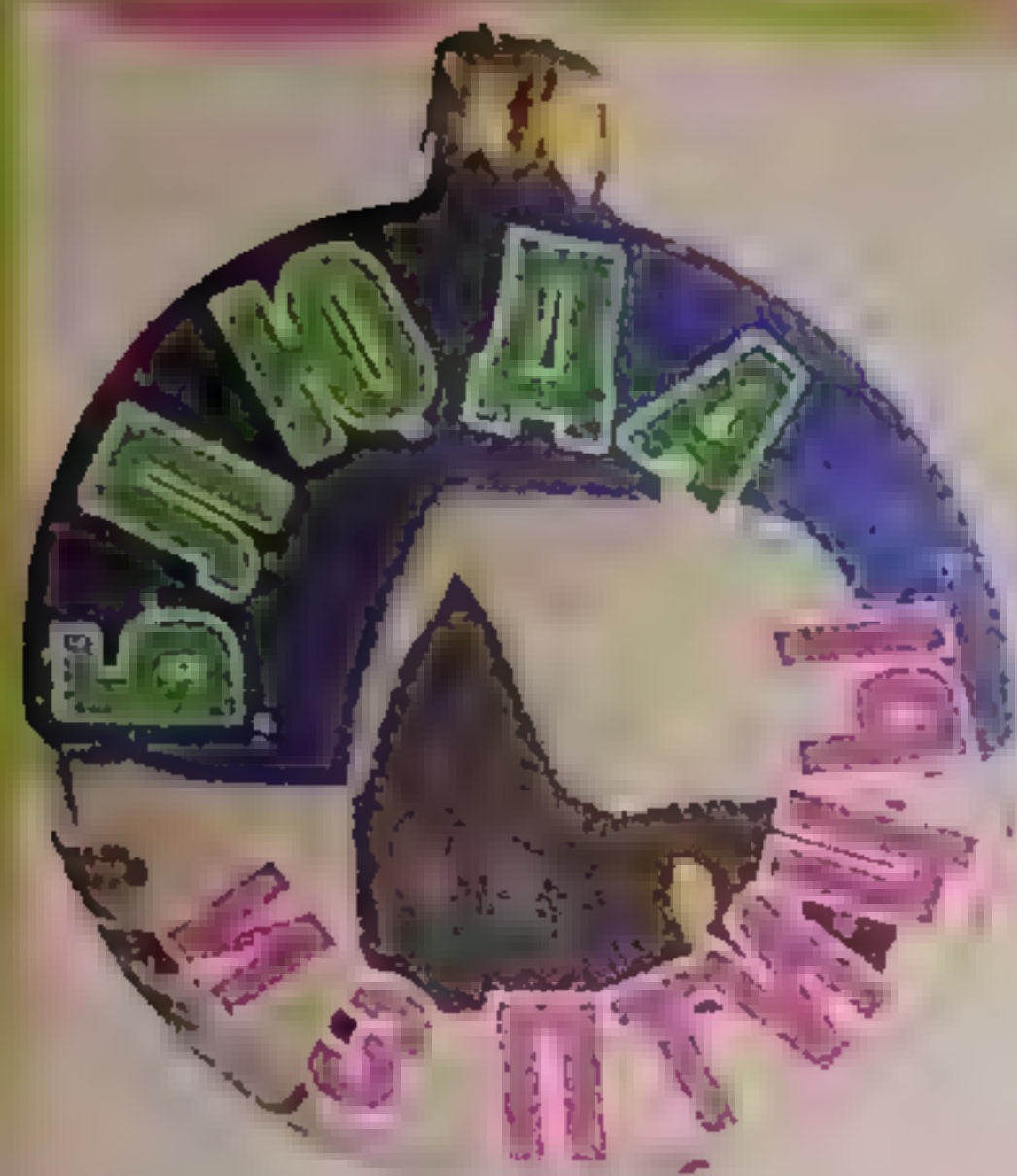
Приготовить обычное картофельное пюре, разделить на 3 части. Одну закрасить соком шпината, другую — томатной пастой, а третью оставить беленькой. Кондитерским шприцем отсадить цветное пюре на блюдо с птицей или мясом.

Валентина ГОНТА,  
с.Калиновка, Украина.

## СОВЕТ

● Вырезая снежинки из цветной бумаги или фольги, не выбрасывайте обрезки. Сложите их в прозрачные целлофановые пакетики, например, такие, в которые упаковывают компакт-диски, с полоской для склейки. Получаются яркие, легкие подушечки, которые можно потом повесить на елку или украсить квартиру.





### СОВЕТ

\* Особое очарование придают новогодним праздникам разноцветные лампочки. Гирлянду можно укрепить не только на елке, но и на карнизе, на люстре или светильнике, положить в вазу.

Очень люблю готовить, и эта любовь мне досталась от мамы. Когда я был еще маленьким, она учила меня разным кулинарным секретам. Теперь работаю в Гомеле в ресторане поваром. А к Новому году хочу предложить вам приготовить

## Огненные шары

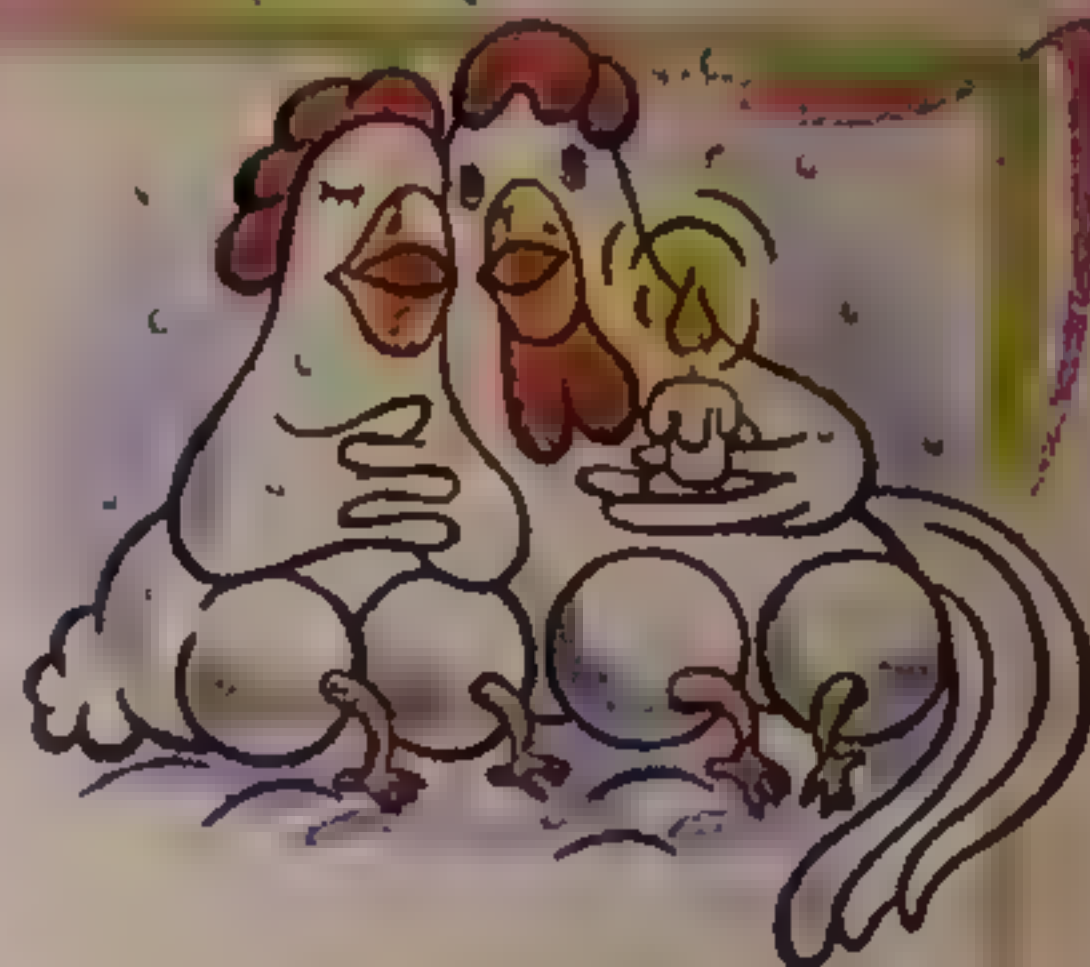
Для приготовления этого блюда понадобится **курица, кусочек сливочного масла, грибы, репчатый лук, батон без корки, растительное масло для жарки, немного коньяка.**

Курицу обмыть и обтереть. Мякоть вместе с кожей отделить от костей и пропустить через мясорубку, **посолить, поперчить** и хорошо вымесить. Грибы отварить и мел-

ко порубить, лук также мелко порубить и поджарить вместе с грибами, остудить.

Батон нарезать мелкими кубиками, примерно 0,5х0,5 см.

Из куриного фарша сформовать лепешки, в центр каждой положить кусочки сливочного масла, грибы с луком, края завернуть, придавая форму шарика, запанировать в нарезанном батоне и обжарить



в большом количестве растительного масла до готовности.

Шары сложить на блюдо горкой, полить коньяком и поджечь. Для новогоднего стола очень вкусно и оригинально!

Михаил ШАПОВАЛОВ,  
д. Головинцы  
Гомельской обл.

## Мой фирменный праздничный рецепт

### «Рачки»

0,5 кг куриного филе, 1 яйцо, кубик куриного бульона.

Мясо отварить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо и размолотый бульонный кубик. Сформовать небольшие шарики.

Из 2 яиц, 0,5 л кефира, щепотки соды, соли и муки приготовить тесто консистенции густой сметаны.

Окунув шарики в тесто, опускать их ложкой в кипящее **растительное масло** и обжаривать до румяной корочки. Готовые «рачки» полить растительным маслом, смешанным с толченым чесноком.



А вот обычную запеченную утку можно украсить таким необычным способом. Вырезать из ананаса «кресло», «усадить» в него утку. Из отрезанной ананасной мякоти вырезать голову, прикрепить ее к тушке. Глаза и пуговицы — чернослив,

шапочка вырезана из апельсина, язычок и лапки — из сладкого перца, сережки — ягоды калины. Ну, как вам моя «Тетушка Молли»?

Юлия НАРТОВА,  
с. Гладовка, Украина.  
Фото автора.

## Копченая утка

Каждый год папа коптит к новому году утку. Именно копченая утка и является изюминкой нашего стола. Все, кто ее пробовал, оставались довольны приятным нежным и сочным вкусом. Эта работа трудоемкая, требует внимания, но того стоит.

Утку надо натереть **солью и чесноком**. Уложить в эмалированную посуду на сутки для того, чтобы просолилась. Соль смыть и подвесить утку за ножки в коптильню. В качестве коптильни папа использует бочку без дна. Наверх кладет железные прутья и на них подвешивает утку. Бочка стоит на кирпичках, а под ней нужно развести огонь. Сверху бочку надо накрыть мешковиной.

Огонь должен быть несильным, чтобы утка запарилась в собственном соку, но не загорелась.

Когда утка будет готова (это можно проверить, проткнув ее спичкой), огонь следует притушить, подбросить опилки или дров фруктовых деревьев. Чтобы дрова дымились, но не загорались, их следует все время слегка обрызгивать водой. Когда утка достаточно прокоптится, ее можно подавать на стол. Очень вкусно как в горячем, так и в холодном виде.

Татьяна МОРОЗ,  
п. Прикубанский, Адыгея.  
Фото Натальи ЮДИНОЙ, г. Заинск.



## Наши брошюры в 2004 году

Давайте заранее позаботимся о ягодах, овощах и фруктах, из которых будем готовить летом и осенью следующего года. Чтобы урожай радовал, надо подумать, как избавиться от болезней и вредителей в саду и огороде. В этом вам поможет брошюра «**ВРЕДИТЕЛИ И БОЛЕЗНИ САДА И ОГОРОДА**», которая выйдет в апреле 2004 года в серии «Усадьба».

Подписные индексы — на стр. 12.





Вот уже несколько лет мы на своем подворье держим нутрий. И, конечно, к каждому Новому году готовим свое фирменное блюдо из мяса нутрии.

## Филе по-провансальски

Из спинной части тушки вырезать филе продолговатой формы, нашпиговать каждый кусок небольшими ломтиками свиного сала, посолить, попер-

чить и обжарить в растительном масле в течение 20-30 мин., переворачивая несколько раз. В 1 ст. красного вина добавить 1 ст.л. томатной пасты и

2 измельченных зубка чеснока. Залить филе и тушить, накрыв крышкой, 10 мин. Подавать с обжаренными ломтиками хлеба.

Так же можно приготовить и филе кролика, и телятину.

Ольга КУЛИКОВСКАЯ,  
ст. Пластуновская  
Краснодарского края.



Хочу поделиться нашим фирменным новогодним блюдом. Я очень люблю готовить, а новогодний стол это, конечно, что-то особенное. Это блюдо мы делаем каждый Новый год. Особого таланта в его приготовлении не требуется, так как в состав входят готовые продукты.

## «Новый год у костра»

Взять 6-8 шт. охотничьих колбасок (именно охотничьих) — количество зависит от количества гостей. Опустить их в кипяток на пару минут, обсушить и сложить на большое блюдо в форме костра. Облить колбаски спиртом и, поставив на стол, поджечь. Костер горит. Когда он прогорит, «поленья» получаются очень вкусными, хрустящими. Украшение блюда — это полет вашей фантазии.

Приятного аппетита в новогоднюю ночь!

Любовь КОНАШЕВИЧ,  
г. Минск.

## Чернослив с сыром, запеченный в беконе

На Новый год буду обязательно готовить любимое всеми членами моей семьи блюдо. Оно очень оригинальное, и похожего рецепта нигде не встречала. Надеюсь, вам понравится.

30 шт. чернослива, 150 г сыра, нарезанного очень мелкими кубиками. Сливы замочить в теплой воде на 5 мин. Сделать сбоку надрезы и удалить косточки. Наполнить чернослив сыром. Можно добавить любые орешки. Нагреть духовку. Застелить противень фольгой или промасленной бумагой. Подготовленные ягоды чернослива по одной за-

вернуть в ленточки тонко нарезанного бекона или копченого сала. Закрепить зубочистками. Выложить на противень. Поставить на верхнюю полку духовки. Запекать до тех пор, пока оболочка не станет жаристой и хрустящей. Выложить чернослив на блюдо, украсить петрушкой.

Татьяна КАЛЮХОВИЧ,  
г. Брест.

## МАВИТ: продолжение разговора

После выхода статьи об аппарате МАВИТ на Елатомский приборный завод обрушился просто шквал звонков. Настолько эта тема оказалась актуальной. Тем более, что отечественная разработка — уникальный МАВИТ действительно способен избавить мужчину от мучительных физических и моральных проблем. Для тех, кто не в курсе, напомним, что МАВИТ — это устройство-аппликатор тепло-магнито-вибромассажного лечения воспалительных заболеваний предстательной железы в стадии стихания воспалительного процесса и в фазе ремиссии. МАВИТ состоит из мягкого аппликатора особой формы с источником питания.

**Как лечит прибор?** МАВИТ предназначен для лечения предстательной железы путем сочетанного воздействия теплом, магнитным полем и вибромассажем. Комбинированное применение методов физиотерапии, когда два или три физических фактора действуют одновременно и подаются на один и тот же участок тела в режиме одной процедуры, является наиболее эффективным. При этом сокращается срок лечения, а его результат сохраняется дольше.

**Каков курс лечения?** Продолжительность одной процедуры 30 минут. Курс лечения включает 7-9 процедур, проводимых ежедневно. Повторный курс разрешается проводить через 2 месяца.

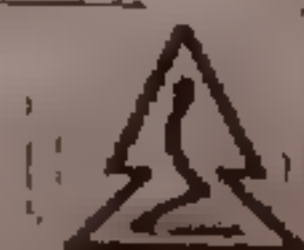
**В чем преимущества лечения МАВИТом?** Прежде всего надо сказать, что МАВИТ на сегодняшний день в своем роде уникален и не имеет аналогов, выгодно отличаясь от других физиотерапевтических аппаратов законченностью воздействия. Аппарат прошел клинические испытания и разрешен к применению решением комиссии Комитета по новой медицинской технике Минздрава РФ. Об эффективности применения МАВИТа говорят много-

численные отклики благодарных пациентов. Вот, к примеру, что рассказывает в своем письме А. М. Никитин из Владимирской области. «У меня хронический простатит. Это мое горе. Я — инвалид войны, и по многим показаниям врачи отказываются делать мне операцию, несмотря на мои мольбы. Я уже отчаялся. И тут я, счастливчик, случайно узнав об аппарате МАВИТ, стал обладателем этого чуда. Радости моей нет предела. Врач-физиотерапевт дала мне «добро» на лечение, и я точно соблюдал все инструкции. Не поверите, я перестал делать уколы, принимать лекарства, не понадобились больше антибиотики. Пусть все узнают об этом аппарате! Это настоящее спасение». Думаю, эти строки как нельзя лучше говорят об эффективности применения МАВИТа.

**Какова стоимость аппарата?** Его цена наложенным платежом 2 695 руб. + почтовый сбор. Конечно, это недешево. Но расходы оправдывает высокий лечебный эффект прибора.

**Как приобрести МАВИТ?** Если вы, уважаемые мужчины, выбираете для себя здоровье и благополучие, и у вас остался только этот последний вопрос, то это просто. Заявки на покупку аппаратов направляйте по адресу: 391351 Рязанская область, г. Елатьма, ЕПЗ, заказ НК-09. Телефоны завода: (09131) 2-04-57, 4-38-29. Телефоны в Москве: (095) 995-24-32, 961-22-33 (фирма «Лекарства на дом»).

Спрашивайте их в ваших аптеках и магазинах «Медтехника».  
[epz@elat.ryazan.su](mailto:epz@elat.ryazan.su) [www.elamed.com](http://www.elamed.com)



ЕЛАМЕД



## Рулет «Мясо в кармане»

Этот мясной рулет очень красиво смотрится в разрезе. Здесь важен цвет начинки, в этом его красота. На блюде украшенный зеленью, «цветами» из помидоров, «лилиями» из лука и яйца рулет просто великолепен!

**1,5 кг биточного мяса (свинина, телятина), 2-3 средних луковицы, 1-2 болгарских перца (обязательно красного цвета), 2 белка вареных яиц, 1 большой пучок зелени петрушки, 3 яйца (для омлета) с очень яркими желтками, (можно добавить чуть-чуть пищевой краски), 1-2 тонких сосиски, 2 ломтика ветчины, можно кусочек домашней колбаски (длиной такой, как кусок биточного мяса), соль, перец — по вкусу, подсолнечное масло, 1 ст. пива или сухого белого вина (можно взять воду, в которую добавить специи для мяса).**

В ровном пласте биточного мяса (можно приготовить из окорока, но это уже не то) очень острым ножом сделать в середине «карман», вырезать небольшую полоску мяса внутри (разрез нужно делать не до конца, чтобы начинка не выглядывала, не дорезать до края 1 см).

**Начинка:** пригото-

вить тонкий и очень желтый яичный омлет (диаметр сковороды 25-26 см). В начинке должен быть контраст: мелко нарезать зелень, лук спассеровать в подсолнечном или сливочном масле, белки двух сваренных яиц натереть на крупной терке (свекольной), красный болгарский перец пропустить через мясорубку. (На зиму я делаю специальную заготовку из перца и соли, или можно взять перец замороженный). Когда все продукты подготовлены, укладывать их нетолстыми слоями: желтый омлет, моло-

тый красный болгарский перец, тертый белок яиц, пассерованный лук, сосиска или колбаска (можно вареные грибы), зелень.

Свернуть омлет с начинкой рулетом и вложить в кусок мяса. Открытый край зашить или заколоть деревянной шпажкой. Положить в глубокий противень или в гусятницу с крышкой, добавить пиво или сухое вино (мясной бульон). Довести до готовности в духовке, остудить и подавать холодным. Нарезать острым ножом аккуратно, не повредив начинку. В разрезе смотрится бесподобно, благодаря сочетанию различных оттенков!

**Лилия ПОНОМАРЕНКО,**

*г. Киев.*

*На фото — автор.*



**Очень люблю готовить, особенно к новогоднему празднику. Мне по душе принимать гостей и поэтому обязательно делаю так, чтобы никто из приглашенных не ушел, не отведав вкусенького. После того, как ваши гости попробуют приготовленное по моему рецепту блюдо, можно не сомневаться, что на вашем пороге, в вашем доме всегда будут гости — ценители приятной беседы и несравненно вкусной пищи.**

## «Праздник на пороге»

Понадобится 6 порционных горшочков. На дно каждого горшочка положить по кусочку сливочного масла. Отдельно на сковороде с подсолнечным маслом спассеровать 3 протертые морковки и 3 средние порезанные луковички. Разло-

жить по 1 ст. л. в горшочки, немного оставить. Натереть на мелкой терке **1 кг картофеля, 1 луковичку, вбить яйцо, добавить 2 ст. л. муки, посолить, поперчить** и испечь маленькие блинчики-пампушки.

Из котлетного фарша пожарить такие же по величине котлетки. Поло-

жить в горшочки слоями блинчики и котлетки, сверху — блинчики. Накрыть оставшейся зажаркой, влить в каждый горшочек **3 ст. л. сметаны**, посыпать тертым сыром и запекать в духовке на малом огне минут 20-30.

Подавать прямо в горшочках, поставив их на маленькие тарелочки. От одного запаха гости будут в восторге. И, без сомнения, на некоторое время забудут обо всем на свете, думая только о тающих во рту пропитанных мясным соком и сметанкой блинчиках.

Вкусно, просто, но очень оригинально и красиво.

**Светлана ЕЗЕРСКАЯ,**  
*с. Барановка, Украина.*



**В нашей семье есть несколько блюд, которые мы готовим только по праздникам. Их все очень любят, особенно дети, хотя блюда эти не из ряда сладостей. Попробуйте одно из них.**

## «Гусарики»

**2 куриных бульонных кубика, 1 ст. л. муки, 2 яйца, 2 ст. л. воды, 0,5 ч. л. соли, 500 г мясного фарша, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла.**

Смешать муку и яйца, добавить соль и воду. Замесить тесто и раскатать в тонкий пласт прямоугольной формы. На него сверху распределить ровным слоем фарш. Свернуть пласт рулетом, потом его разрезать на кусочки примерно по 5 см. Каждый кусочек обжарить в растительном масле. Лук и морковь измельчить и спассеровать в растительном масле. Выложить овощи в глубокую посуду, сверху положить обжаренные «гусарики» и залить приготовленным бульоном из кубиков. Тушить, накрыв крышкой, 20 мин. Выложить «гусарики» на блюдо, а сверху украсить их овощами.

**Наталья ГОЛОБУРДА,**  
*г. Минск.*







# Семейное торжество



Рождество — праздник семейный. И самый любимый и радостный. В предрождественские дни весь мир поглощен приятными хлопотами, заполнен музыкой и залит разноцветными огнями.



Фото Галины ПАНКИНОЙ.

В Италии перед Рождеством проводят особенно масштабные генеральные уборки. Торжественному ужину оказывают достойное внимание: свиные ножки, колбаски, запеченная рыба и «морские фрукты» (разные моллюски вперемежку с традиционными спагетти), кулич с цукатами и изюмом.

В Испании Рождество — очень веселый праздник. Все наряжаются в национальные костюмы, начинают плясать и петь. Основное время испанцы проводят в компании друзей и родственников за праздничным столом любимого ресторана, с большим количеством вина и шампанского.

В старой доброй Праге с особой тщательностью наряжают елки вечером 24-го. Сначала дарят друг другу подарки и только потом всей

семьей ужинают. На столе — обязательный запеченный с тмином карп. Его непременно покупают еще живым. После ужина гадают. Самый распространенный способ — на яблоках. Плод разрезают поперек, и если внутри получается правильная звездочка из косточек, то предстоящий год будет счастливым.

В Австрии 24 декабря принято всей семьей идти в церковь. Только после торжественного богослужения австрийцы возвращаются домой и разрешают себе немного подкрепиться. За ужином сначала едят национальный суп-лапшу, а на вто-

рое — карпа. Во время трапезы австрийцы не привыкли закрывать входные двери. В любой момент к хозяевам могут присоединиться дальние родственники, друзья и просто знакомые.

В Германии Рождество — самый главный праздник. Подарки детям раздает рождественский дед, по внешнему виду схожий с нашим Дедом Морозом. Он раскладывает их в носки, которые развешивает по дверным ручкам (с обратной стороны). Рождественский ужин по-немецки — это жареный гусь и пирог с орехами, марципаном и изюмом.

Перед Рождеством жи-

тели Франции в огромных масштабах заготавливают традиционный рождественский деликатес — гусиную печенку. Французы стремятся, чтобы в рождественскую ночь хорошо было по возможности всем, и в некоторых городских ресторанах можно даже поужинать бесплатно и получить «рождественскую корзинку» с праздничной едой.

В Дании подготовка к рождественским праздникам начинается примерно за два месяца. На улицах и площадях появляются гирлянды, красные сердца из бумаги и шелка и соломенные козлики. Подарки вручают друг другу вечером 24-го. Ужинают в семь часов уткой с яблоками. Непременный напиток, помимо принятого везде шампанского, — горячий глинтвейн.

В Соединенных Штатах к Рождеству готовятся особенно трепетно и подарков дарят много. Их складывают под елку в течение всей праздничной недели, а в рождественскую ночь детям приносит подарки еще и Санта-Клаус. На случай, если он будет голоден, дети оставляют ему около елки всякие лакомства — шоколадки, печенье, немного молока. А в праздничный вечер на столе всегда традиционные ветчина и индейка.

## РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ОБЫЧАИ

В Рождественский сочельник (6 января), день самого строгого поста и канун Рождества, простые люди и духовенство не ели целый день, дожидаясь появления первой, «вифлеемской» звезды, возвестившей рождение Спасителя.

Наряду с кутьей, обязательная часть трапезы — «взвар» из сухих плодов и ягод, развариваемых с медом или сахаром, блины, толокно и кисель.

Выбор елки был особой традицией, с прогулкой по базару и почти обязательной покупкой сбитня и калача.

Праздник Рождества в дореволюционной России справляли в домах торжественно. Приготовления елки от младших в семье детей, как правило, скрывали. Елку обвешивали детскими игрушками, которые

раздавали им после забав.

Впрочем, подарки дарили не только детям. Канун Рождества и Святки считались днями особой благотворительности и участливости по отношению к тем, кто лишен по каким-либо причинам возможности быть причастным к празднеству. В эти дни старались посещать больных, ходить в тюрьмы с подарками.

До праздника, в Филиппов пост, в доме господствовал рыбный стол. Для состоятельных — белуга, осетрина, судак, навага. Для более бедных — сельдь, сомовина, лещ.

Символом рождественского стола становились свинина, птица и дичь. Один из благотворительных обрядов будущего разговения — раздача свинных «осколков» (мелких кусков мороженой свинины) нищим и неимущим.



## «Суженый-ряженный»

Святки — время особое: в эту пору как бы размываются границы с «иным» миром, через щелку, зазор во времени можно, гадая, заглянуть в свое будущее. И даже можно подтолкнуть, изменить судьбу в благоприятном для себя направлении. Делали это в Васильев вечер (13 января). Кутью бросали в прорубь. Это было своеобразным жертвоприношением, которое давало шанс изменить predetermined на грядущий год. А гадать во время Святки можно в любой день, но в Сочельники — рождественский и крещенский, да еще в канун Старого Нового года — самое верное время для девичьих гаданий на женихов. При ворожбе молитвы не читали, кольца с поясами снимали, а волосы по плечам вольно распускали.

\* Чтобы увидеть жениха, на ночь смешивали наперсток соли с наперстком воды и выпивали, приговаривая: «Суженый-ряженный, приди напои меня!»

\* Чтобы узнать, где жи-



вет жених, — брали у соседей таракана, клали под подушку и трижды говорили: «Таракан, таракан, своди меня к тем воротам, где суженый живет». Наутро, чтобы сон не забылся ненароком, нельзя было в окошко глядеть проснувшись. А коли наоборот сон дурным был, нужно было до полудня «смыть» его у колодца.

\* Гадали, какой будет жизнь в замужестве — спряденные «напак», то есть слева направо, две шерстяные нитки (жених и невеста) опускали в воду на сковороду: если совяются нитки вместе, то жизнь с мужем ладной выйдет.

\* По количеству сучков на первом вытащенном из дровяника полене узнавали

о количестве деток.

\* Но бывало и так: всем девушка хороша, а все в невестах сидит. Объезжают ее женихи стороной, хоть и вроде изъяна нету. Вот тогда, изувверившись и отчаявшись, шла девица, если смелости хватало, к той старухе в деревне, которая, по слухам, ворожила. Кланялась ей низко и молча уезлок с подношением на лавку ставила. А ведунье сказывать ничего и не надо. Она про все девичьи тайные думки сама все знает. Давала старушка девушке выпить напоя на дурманных травах и словцо при этом заговорное сказывала. После чего в полночь вела ее в протопленную баню, зажигала свечу и велела неотрывно смотреть на зеркало через кольцо. Сама же зачерчивала гадающую девушку в круг кочергой «по солнышку», чтобы нечисть не могла какого-либо вреда причинить, и после чего обряд совершала: «Сходитесь, все черти лесные и болотные. Покажите жениха. Скажите, выйдет ли Анна замуж». Нечистый в образе жениха мог показаться лицом, если это



был человек незнакомый. Если же знакомый — то один затылок только и увидишь.

Вот такие они — зимние Святки. И можно, конечно, встретить наступающие праздники, как обычно, с искусственно подогретым беспорядочным обжорством и спиртным настроением, под музыку из хитроумного устройства или в обнимку с изрядно поднадоевшим телевизором. А можно попробовать устроить себе совсем необычный праздник, выпустив себя в этот волшебный и зачарованный мир. Сказка, конечно, ложь, но в ней не только намек, но и обязательно доля истины. А вдруг...

Любовь УСТЬЯНЦЕВА,  
с. Огнево Челябинской обл.

К Рождеству я люблю приготовить что-нибудь особенно вкусное. Советую и вам попробовать блюда, приготовленные по моим рецептам.

### Салат-торт

1 отварная свекла, несколько соленых огурчиков, 2-3 отварные картофелины, 1 луковица, 100-200 г отварного мяса, 2-3 вареных яйца, 2-3 отварные моркови, 1 ст. очищенных грецких орехов, немного чернослива без косточек, несколько яблок, банка майонеза, смешанного с небольшим количеством сметаны.

Все компоненты мелко-мелко порезать. На плоское блюдо положить листья салата (если есть), а на них — все продукты слоями в перечисленной последовательности. Каждый слой промазать майонезом со сметаной. Украсить зеленью и цветками из свеклы и моркови.

### «Пикантный»

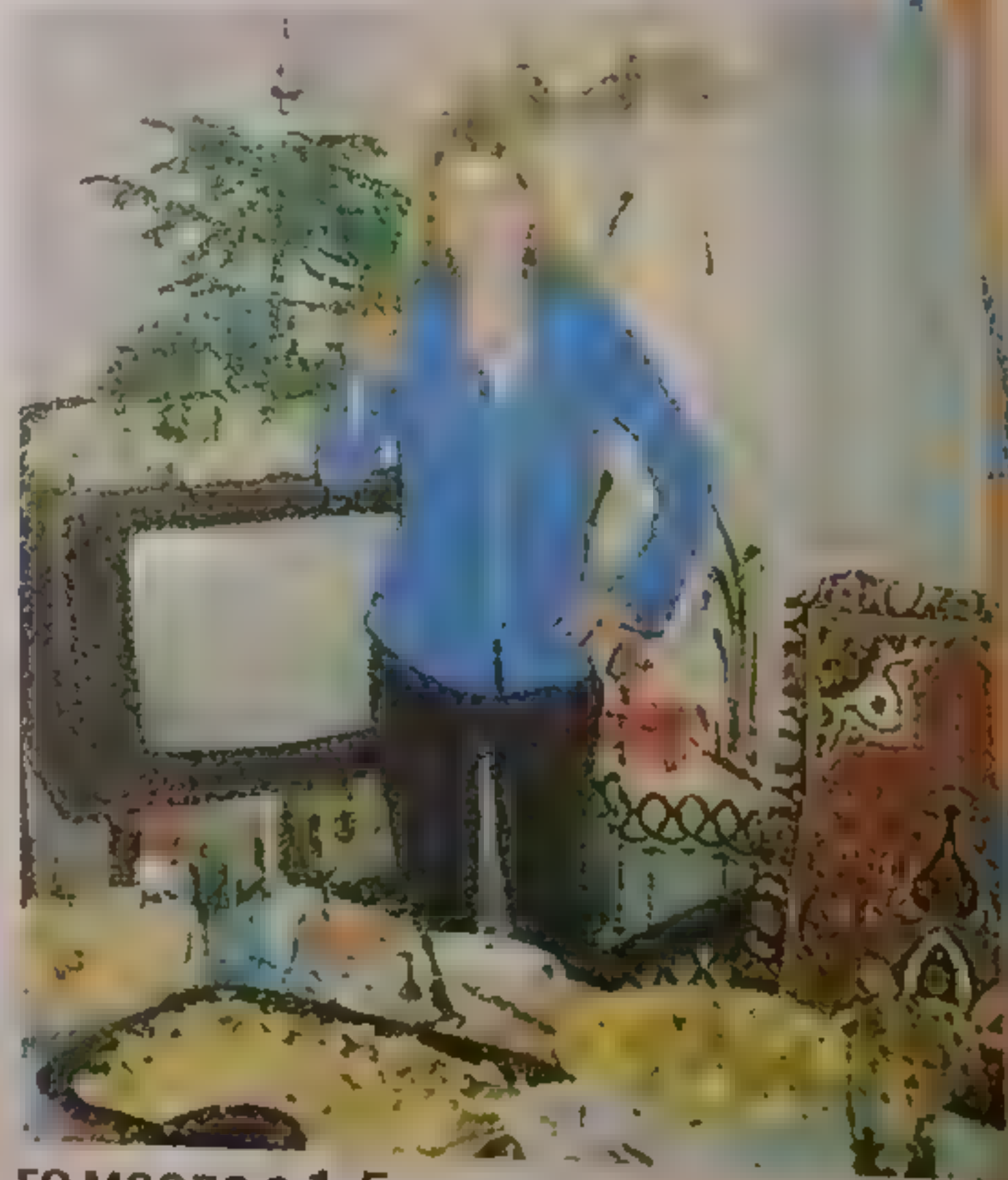
150 г грибов (свежих или замороженных) нарезать кусочками и обжарить в растительном масле, 150 г кальмаров отварить и нарезать соломкой, луковицу мелко порезать и обжарить в растительном масле. Все перемешать, посыпать 50 г натертого твердого сыра, заправить майонезом.

### Курица, фаршированная грибами

С курицы снять кожу, тушку разделить по грудке пополам, не разрубая хребет, чуть отбить. Грибы отварить, мелко порезать, обжарить с измельченным луком в сливочном масле, очень плотно заполнить брюшко курицы и закрыть ее, как книгу. Растереть грецкие орехи в небольшом количестве воды, добавить немного сушеной зелени и смазать курицу снаружи. Выложить тушку в сковороду, полить на нее немного подсолнечного масла, чуть-чуть присыпать мелко нарезанным луком и запечь в духовке при 200 град.

### Торт «Королева»

4 яйца взбить с 2 ст. сахара, добавить 2 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. жидкого меда, 1 ст. толченых орехов, 2,5 ст. муки, 1 ч.л. соды и ванилин. Перемешать, испечь 3 коржа и остудить. Взбить 300 г сливочно-



го масла с 1,5 ст. сахара. Постепенно влить 300 г теплого молока, добавить 300 г сметаны и 1 ст. измельченных орехов. Этим кремом смазать коржи, сверху торт посыпать тертым шоколадом и дать пропитаться в течение суток.

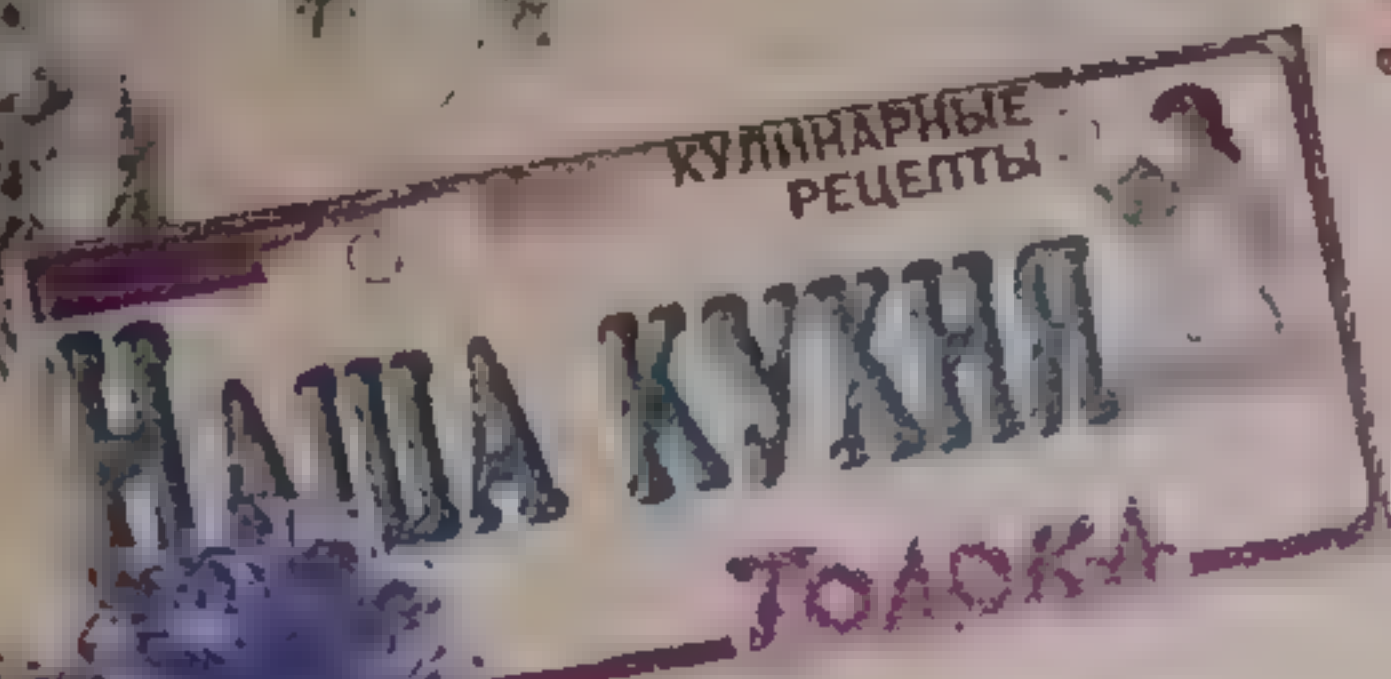
Зоя МАКСИМОВА,  
г. Нижние Серги Свердловской обл.  
Фото автора.



**Дорогие друзья!**  
**Редакция газеты "Наша кухня"**  
**поздравляет вас с наступающими**  
**Новым годом и Рождеством!**  
**Удачи, любви и приятного аппетита!**

**Не забудьте**

**о подписке!**



### ГАЗЕТЫ

	"Пресса России" ПОЛУГОДИЕ	ГОД	"Роспечать" ПОЛУГОДИЕ
"Народный доктор"	63247	15356	35728
"Наша кухня"	63248	15357	35727
"Толока. Календарь-справочник садовода и огородника"	63165	15336	35731
"Толока в России"	41370	—	35723
"Цветок"	15360	—	35538
"Воскресная газета"	63244	—	35729
"Волшебный ключик"	15359	—	35572
"Делам сами"	63246	—	35739
"Зоолюбви"	44109	—	25692

### КОМПЛЕКТЫ

Только в каталоге  
"Пресса России"

"Народный доктор" + "Домашняя  
энциклопедия здоровья"

83490, 83484 (год)

"Наша кухня" + "Самобранка"

83491, 83482 (год)

### БРОШЮРЫ

"Домашняя энциклопедия здоровья"

15361, 15367 (год)

31337

"Мастерская на дому"

15363, 15369 (год)

31338

"Самобранка"

15362, 15368 (год)

31339

"Усадьба"

15364, 15360 (год)

31340

**Толока**

Только  
лучшее  
для вас!

**До встречи в 2004 году!**



Успеть в предновогодней кутерьме торт собственноручно приготовить не всегда получается. А сладеньким, оригинальным, не похожим на магазинные лакомства, порадовать семью хочется. Мое изобретение придется вам по вкусу.

## «Новогодний»

3 квадратные вафли, 0,5 л вареной сгущенки, 0,5 л густой свежей сметаны, 1 ст. сахара, 0,5 кг зефира, 600 г квадратного печенья, топленое или кокосовое молоко, ванилин, лимонный сок.

Вафлю намазать сгущенкой, выложить слой печенья. Взбить миксером сметану с сахаром, ванилином и лимонным соком. Этим кремом смазать печенье. Каждую половинку зефира разрезать на 2 пластинки и выложить их на сметанный крем. Чуть смазать сметанным кремом и накрыть вафлей. Повторить слои еще раз. Украсить торт, как подскажет фантазия.

Татьяна ПОСУНЬКО,  
г. Киев.

Это мой фирменный рецепт: у нас в семье их любят и взрослые, и детвора. Надеюсь, придутся по вкусу и вам

## Пирожные «Морозко»

2 пачки (500 г) мороженого «пломбир», 200 г сливочного масла, 1 пачка детского питания «Малютка», изюм, орехи, какао — по вкусу и желанию.

Смешать мороженое, мягкое масло и «Малютку», добавить орехи и изюм. Скатать шарики величиной с грецкий орех и обвалять их в какао или ореховой стружке. Вынести на холод на 2 часа. Готово! Вот так, быстро, просто и очень вкусно!

Наталя ДУЛИНОВА,  
г. Павлоград, Украина.

## «Избушка Снегурочки»

Для этой композиции понадобится 2 упаковки прямоугольных коржей «Рыжик» и 1 круглый корж для основания. Вырезать детали стен домика и скрепить их вареным сгущенным молоком (варить 2 часа). На детали крыши нанести белковый крем (взбить 4 белка, 0,5 ч.л. лимонной кислоты, 0,5 ст. сахарной пудры, пока крем не станет тянуться за венчиком) и поставить домик в разогретую выключенную духовку на 7-10 мин., не более, так как крем может пожелтеть. Детали крыши приклеить сгущенкой к стенам и на нее установить трубу. Домик убрать в холодильник для застывания на 20 мин.

В это время приготовить масляный крем разных цветов (взбить сливочное масло, сахарную пудру, добавить пище-

вые красители).

На домике кондитерским шприцем нарисовать окна, двери, запорошить «снегом» из белкового крема, а затем украсить печеньем, конфетами и гирляндами из масляного крема.

И, конечно же, избушка Снегурочки без новогодней елки быть не может. На вафельный конус для мороженого нанести зеленый масляный крем в виде еловых веток, украсить их «снегом» и «игрушками».

Забор сделать из фигурного печенья, прикрепив его к основанию сгущенным молоком.

Строительным материалом для ступенек к дому послужат шоколадные плитки. Ну, а о том, что в



домике тепло и уютно, расскажет клубящийся дымок из сладкой ваты.

Веселого вам праздника!

Ирина ПЕСТРАК,  
г. Барановичи  
Брестской обл.  
Фото автора.

Не всегда на выпечку торта хватает времени. Но можно и из покупных полуфабрикатов приготовить вкусный и красивый воздушный

## Торт «Мария»

3 круглых бисквитных коржа, бисквитный рулет, 200 г сливочного масла, банка сгущенного молока, шоколад для украшения.

Взбить миксером сгущенное молоко с маслом. На корж намазать крем, на него положить тонкие кружочки рулета, крем накрыть вторым коржом. Опять смазать кремом, положить рулет, крем и последний корж. С помощью кондитерского шприца оформить кремом верх и бока торта, украсить шоколадом.

Лариса  
АНТОНЕНКО,  
г. Гомель.  
Фото автора.



## Украшение

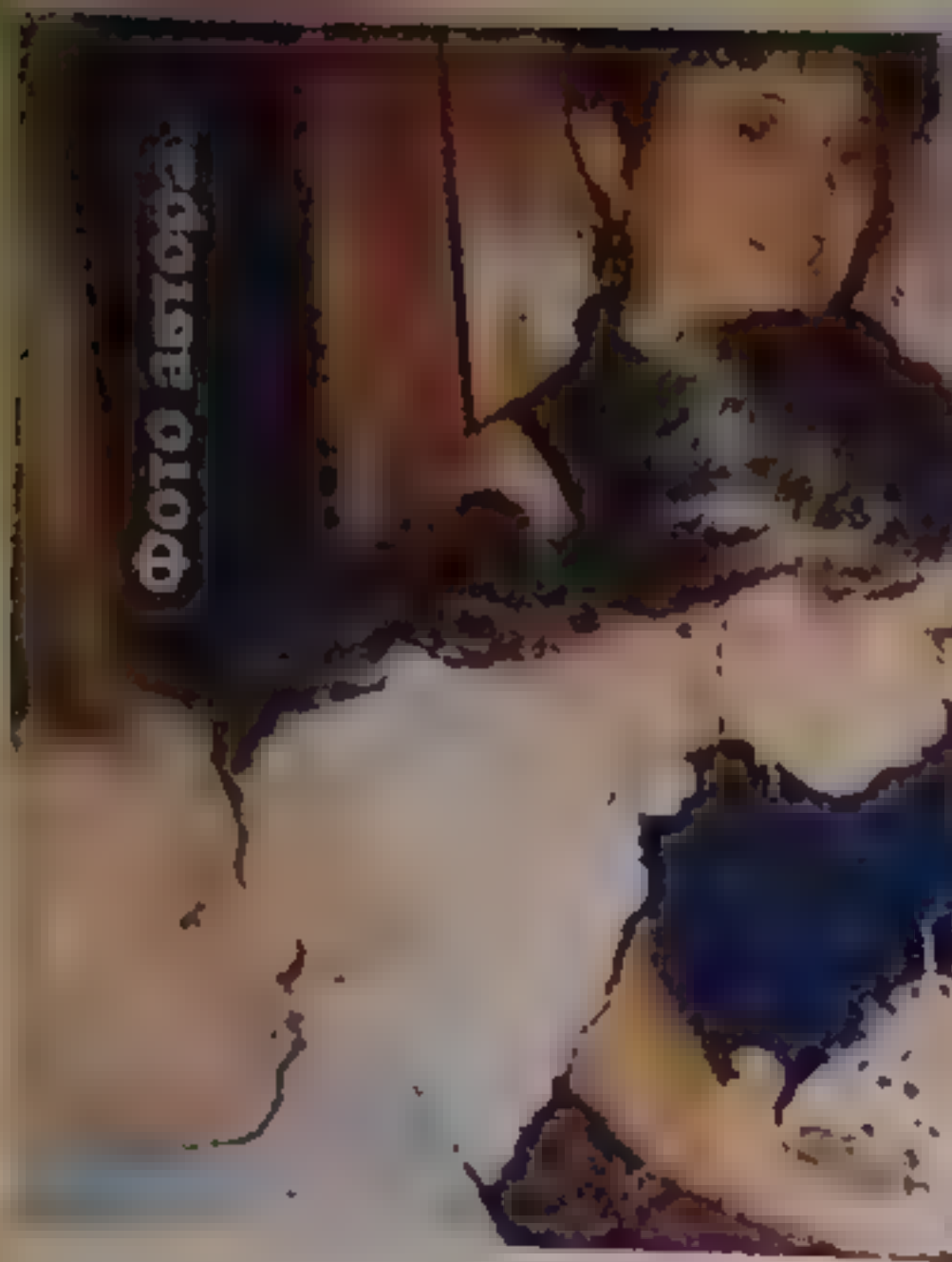
Самый замечательный, самый долгожданный из всех праздников — Новый год! Его ждут не только дети, но и взрослые. Каждая хозяйка мечтает приготовить что-то особенно вкусное. В это время у моих внуков зимние каникулы, и они всегда мне помогают украшать праздничный торт. Каждый год верх торта мы украшаем по-разному: то ставим посередине торта снеговичка из печенья и творога, то маленький домик, а рядом зверюшек. Масса, которую я делаю, заменяет пластилин, а проявить свою фантазию дети умеют, для них это не работа, а забава.

**Кондитерская масса:** 0,5 пачки творога, 1 плавленный сырок, 3 ст. л. сахара, 3 вареных яйца, 50 г сливочного масла, 2 ч.л. майонеза, орехи (любые).

Желтки отделить от белков, натереть на мелкой терке, перемешать с плавленным сырком, измельченными орехами, добавить майонез. Протереть творог, добавить сахар, растереть со сливочным маслом. Перемешать с предыдущей массой. Масса должна получиться, как мягкий пластилин.

Екатерина РОМАНЧУК,  
г. Барановичи Брестской обл.





## Торт «Ежик»

**Для коржей:** 200 г маргарина растопить, 1 яйцо растереть с 1 ст. сахара, добавить 4 ст.л. сметаны, 0,5 ч.л. соды, погашенной уксусом, 3-4 ст. муки. Замесить тесто. Выпечь коржи любого размера толщиной 3 мм.

**Крем:** 3,5-4 ч.л. крахма-

ла развести в 1,5 ст. холодного молока, довести до кипения, остудить. 300 г сливочного масла и 1,5 ст. сахара взбить, постепенно добавляя крахмал с молоком.

Коржи поломать мелко, смешать с кремом, вылепить «ежиков». Сверху смазать кремом, воткнуть слегка поджаренные орехи. Охладить.

Вера ВОЛОБУЕВА,  
с.Безопасное  
Ставропольского края.

## Нарядные елочки

Новый год — любимый праздник в нашей семье. Праздничное настроение создает не только лесная красавица, но и маленькие нарядные елочки, которые мы с мамой готовим сами.

Очищенные от кожуры и сердцевины яблоки нарезать дольками. Дольки обмакнуть в тесто и поджарить на топленом или растительном масле. Перед подачей на стол уложить на блюдце елочкой, посыпать сахарной пудрой или залить йогуртом. Украсить елочку ягодами из варенья или компота. Для разнообразия можно сделать гирлянду из ягод брусники, нанизанных на ниточку.

**Тесто** мама готовит так: размешивает сметану с яйцом, добавляет соль, сахар по вкусу и столько муки, чтобы тесто было, как для оладий.

Получается очень красиво и оригинально.

Дольки можно оставить круглыми или сделать резные.

Ирина ДРУЖИНИНА,  
п. Усть-Шоноша  
Архангельской обл.



Я очень люблю к праздникам печь что-нибудь необычное. Чаще всего пропорции не соблюдаю, каждый раз импровизирую. Если пеку торты, то стараюсь сделать их многоярусными, и каждый корж пеку по разным рецептам, получается очень вкусно. Однажды на Новый год испекла торт пятиярусный весом 5 кг. Украсила его и мишками, и зайчиками, даже елочка и куранты были. Торт ели вместе со всеми соседями, такой был замечательный повод собраться и повеселиться.



## «Людмила»

**Для первого коржа** хорошо растереть 200 г сметаны, 1 ст. сахара, 2 желтка, 0,5 ч.л. соды, щепотку соли. Добавить 10 истолченных грецких орехов, ванилин, снова все перемешать (можно миксером), в массу осторожно всыпать 10-13 ст.л. просеянной муки. Тесто должно получиться, как на оладьи, чуть погуще. Выложить тесто на смазанный маслом противень, печь в средне нагретой духовке до румяности.

**Для второго коржа** взбить миксером до пены 5 яиц, понемногу всыпать 1 ст. сахара и продолжать взбивать. Затем добавить 1,5 ст. муки, щепотку соды, ванилин и хорошо все взбить. Вылить тесто на смазанный противень и выпечь корж в духовке до готовности.

Остывшие коржи разрезать вдоль, пропитать сиропом (сироп я варю из 1 ст. воды и пакетика напитка «Юпи») и сложить друг на друга, чередуя и промазывая кремом.

**Для крема** взбить миксером 1 банку сгущенного молока и 300-400 г сливочного масла.

Бока тоже обмазать кремом и обсыпать дробленым арахисом. Верх торта залить глазурью. Можно на торт поставить семейство ежиков или мишку.

Людмила КРИНИЦЫНА,  
г.Ишим Тюменской обл.  
Фото автора.

## Пьяные голубые апельсины

Апельсины вымыть, срезать верхушки, вычистить мякоть и протереть в миксере вместе с мороженым. Распределить эту массу в пустотелые апельсины, накладывая с горкой. На блюдо в середину выложить апельсины, по кромке разложить кусочки сахара-рафинада, смоченного в коньяке или спирте. Погасить свет и поджечь сахар. Увидите фантастическое зрелище!

Надежда КОЗЛОВА,  
г.Бузулук  
Оренбургской обл.

## Мандариновая кожура в сахаре

Мандариновую кожуру нарезать тонкими длинными ломтиками и вымочить в холодной воде в течение 5 суток, меняя воду по три раза в день.

В следующие два дня ломтики кипятить по одному разу в день и каждый раз после кипячения сцеживать, а кожуру перекладывать в свежую холодную воду. Затем опустить мандариновые корочки в горячий сахарный сироп, приготовленный из 2 ст. сахара и 1 ст. воды, и оставить в нем на 4 суток.

После этого сироп немного подогреть, вынуть мандариновые ломтики, откинуть на сито, высушить и обвалять в сахарной пудре.

Таким же образом можно приготовить мандариновую кожуру в шоколаде. Для этого готовые ломтики нужно обмакнуть в растопленный шоколад.

Любовь РАКИТИНА,  
г.Белорецк,  
Башкортостан.



## Читайте в 2004 году

Даже самый обычный ужин может стать событием для ваших друзей, если вы пригласите их на дачу. Подпишитесь на брошюру «**ОБУСТРОЙСТВО ДАЧИ**» серии «**Мастерская на дому**» — и вам будет чем удивить гостей!

**ПОДПИСНЫЕ ИНДЕКСЫ**  
81334 (каталог «Роспечать»),  
15363 (каталог «Пресса России»).

## РАБОТА ДЛЯ ВСЕХ



Всем, кто любит  
хорошую жизнь  
и черную икру!

Корпорация  
«Восток-Запад»

## ПРЕДЛАГАЕТ РАБОТУ:

на дому; информацию о работе за рубежом;  
обработка корреспонденции; подсобную, сезонную,  
с командировками и другую.

Требуются сотрудники во всех регионах.

Предложим работу всем написавшим.

Более 50000 вакансий,  
зарплата до 90000 руб. в мес.

Информация бесплатно. Стаж. Контракт. Гарантии.

Большие премии. Постоянная помощь в работе.

От Вас — данные и конверт с о/а.

Зарабатывайте и помните:

**«ПОД ЛЕЖАЧИЙ КАМЕНЬ ВОДА НЕ ТЕЧЕТ!»**

394000 Воронеж, г/п, а/я 113,

«Восток-Запад», отдел кадров, сектор «НК»

Св. 119741 (3.04.01) РФ Адм. Воронежа

## Чудо-грелка

Раньше продавались электрогрелки в виде пледа. Такая просто спасала зимой: постелишь ее на кровать — тепло даже при холодных батареях! Выпускают ли эти грелки сейчас и где их купить?

Гибкие электрообогреватели выпускает Челябинское ИП «Энергия». Грелка-плед (размер 50х75 см, стоимость — 340 руб.) или грелка-простыня (размер 75х100 см, стоимость — 450 руб.) действительно незаменимы в холодной квартире. Чудо-грелки реализуются через торговую сеть, однако их можно приобрести и у самого предприятия по почте наложенным платежом, послав письмо с заявкой по адресу:

454112 Челябинск,  
ул.Пионерская, 11, а/я 9993, «Энергия».

## Знаменитые оренбургские ПУХОВЫЕ ПЛАТКИ

● **РУЧНОЙ ВЯЗКИ:** пуховые платки (шали) (серые, темные; квадрат стороной 130-160 см; 1400, 1700, 2000, 2600 руб.), паутинки (белые, серые; квадрат стороной 130-160 см; 900, 1300, 1800, 2200, 2600 руб.), палантины (белые, серые, полосатые; длина — 130-160 см, шир. 50 см; 500, 700, 1000, 1300, 1600 руб.);  
● **ФАБРИЧНЫЕ:** паутинки (белые, серые, голубые, розовые; квадрат стороной 100, 120, 160 см; 700, 1100, 1600 руб.), палантины (белые, серые, розовые, голубые; 120х40 см, 140х60 см, 160х70 см; 550, 950, 1100 руб.), пряжа (козий пух 100%, белая, серая; 200 г — 210 руб.).  
Наложенным платежом. Все расходы покупателя включены в цену. Просьба заявки отправлять заказным письмом по адресу: «Оренбургский пуховый платок», а/я 2060, 460052 г.Оренбург.

## Как заказать брошюры?

Вы можете заказать интересующую вас брошюру в редакции. Напоминаем, что мы ничего не высылаем наложенным платежом и без предоплаты. Перечислите простым почтовым переводом 20 руб. (для получения 1 экз. заказным письмом) или 17 руб. 50 коп. (для получения брошюры простым письмом) по адресу:

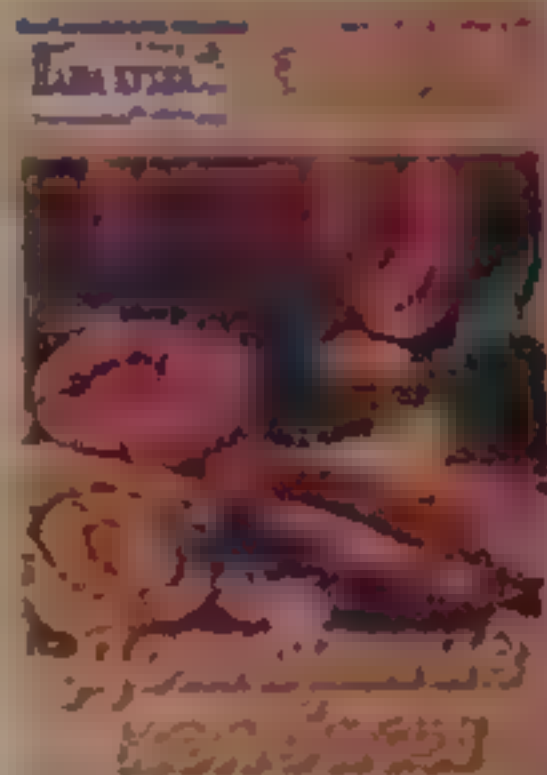
ООО «Толока в России»,  
214000, г. Смоленск ОАО «СКА-БАНК»,  
р/с 40702810500630000614,  
к/с 30101810600000000757, БИК 046614757,  
ИНН 6729013577.

Разборчиво пишите свой обратный адрес, а на почтовом переводе в графе «Для письменного сообщения» укажите название брошюры, которую вы заказываете.

Телефоны для справок в Смоленске:  
(8-0812) 64-75-47, 61-19-90.

## «Домашние колбасы»

Эх, мороз на дворе! Вот-вот Новый год в дверь постучится, а за ним и Рождество, и Крещение... Самый разгар зимнего мясоеда. Что на стол поставить? Пожалуй, неплохо балычок или солонинку, или шкворчащую на сковородке «пальцем пиханную» домашнюю колбаску, или, может, окорочок копченый, буженинку да паштет из потрохов. Вот только где набраться таких деликатесов? Да приготовить самим! А поможет в этом брошюра «**ДОМАШНИЕ КОЛБАСЫ**» серии «**Самобранка**». Вы узнаете, как засолить сало, приготовить тушенку, сделать мясные, мозговые, кровяные и ливерные колбасы. А еще найдете информацию, как выбрать поросенка, чем его кормить, когда и как лучше заколоть, чтобы мясная продукция, приготовленная из вашей хрюшки, получилась самого высокого качества.



«Человек предполагает, а Бог располагает» — гласит народная мудрость. От стихии, мгновенно уничтожающей все, что нажито за долгие годы, не застрахован никто. В редакцию обратилась пенсионерка Александра Андреевна Никулина, которая в результате пожара потеряла жилье, вещи, документы. Люди добрые, если есть такая возможность, помогите одинокой женщине вещами 52 размера, рост 178 (658717 Алтайский край, Каменский р-н, с.Столбово, ул.Октябрьская, 10) или материально, перечислив средства в СБРФ 176/07, счет 42306810 10 256 0701226/34.

К сожалению, публиковать все просьбы о помощи на страницах газеты мы не имеем возможности, поэтому, если вы попали в беду, прежде всего **ОБРАЩАЙТЕСЬ В ОРГАНЫ СОЦИАЛЬНОЙ ЗАЩИТЫ.**

## Рецепт месяца: октябрь

«Внезапно без предупреждения нагрянули гости. Стала я ломать голову, что же такое необычное приготовить. И тут на глаза попала «Наша кухня». А в ней — очень простые рецепты от обаятельного Евгения ГНИЛОМЕДОВА из Нижегородской обл. Недолго думая, приготовила «Спартанские драники». В тот вечер все остались очень довольны и веселы. Блюдо — пальчики оближешь! А Евгению, думаю, очень нужен фирменный фартук от «Нашей кухни». — Такое письмо прислала в редакцию Ольга Асташкевич из Новополюска Витебской обл. Солидарны с Ольгой многие наши читатели. Так что, приз — кухонный фартук — мы отправляем Евгению.

Среди принявших участие в голосовании счастливицей оказалась Алла БУРТОВАЯ из х.Перекопка Волгоградской обл. Ей мы высылаем фирменный перекидной «толоковский» календарь на 2004 год.



## СОВЕТЫ БЫВАЛОГО

Волею судьбы я довольно часто оказывался на праздничных застольях. К сожалению, не всегда удавалось завершить их достойно. Но, как говорится, на ошибках учатся: теперь ни тяжелое опьянение, ни похмельный синдром мне не страшны. Надеюсь, мои подсказки накануне новогодних праздников придутся как нельзя кстати.

\* Правило первое и основное — никогда не пить на голодный желудок. Почему-то именно это простое правило чаще всего игнорируют. Кломящемуся от яств столу гости садятся голодными. А если при этом после трудового

дня вы чувствуете усталость — опьянение наступит более чем быстро.

\* Не слушайте тех, кто уверяет, что перед первым тостом нужно съесть кусочек жирного мяса. Жирная пища действительно замедлит всасывание спиртного,

но тогда повышается риск «перебрать» свою дозу. Уж лучше отдать предпочтение овощному салату или вареной картошке.

\* Никогда не пренебрегайте танцами: чем больше вы будете двигаться, тем больше потратите калорий, которых в алкоголе предостаточно.

\* После застолья, даже если кажется, что от огромного количества съеденного и выпитого в желудке места больше нет, по-

старайтесь выпить стакан молока. Молоко помешает токсинам всосаться в кровь и предотвратит утреннюю тяжесть в голове.

\* Если утром все же, несмотря на принятые меры, голова «раскалывается», очень рекомендую выпить залпом 1 ст. холодной воды с 20 каплями мятной настойки или 1 ст. апельсинового сока с измельченной лимонной кожурой и 2-мя ст. л. меда. Эффект безусловный.

Евгений АСТАФЬЕВ,  
г. Новомосковск Тульской обл.

## Подарок от Деда Мороза

Вот и наступил последний месяц уходящего года. Еще есть время выбрать меню для новогоднего праздника. Надеемся, что изумительно оригинальные, удивительно вкусные, поразительно неординарные рецепты блюд, присланные участниками предпраздничной акции «Подарок от Деда Мороза» и опубликованные в сегодняшнем номере, помогут вам, дорогие читатели, накрыть нарядный и вкусный праздничный стол!

Как мы и обещали, первых две тысячи участников, приславших свои рецепты, купоны и конверты (почему-то писем без вложенного конверта приходило очень много), уже получили маленькие сувениры от «Нашей кухни». Кому-то достались фирменные наклейки (их можно приклеить не только на тетрадь с рецептами, но и на холодильник, правда, тогда он будет опустошаться в два раза быстрее). А кому-то — календары на 2004 год.

Счастливицами, которым Дед Мороз под елку решил положить фирменные фартуки от «Нашей кухни», стали В. Каверина из Йош-

кар-Олы, Н. Вихарькова из Пензы, Г. Цыганкова из г. Пикалево Ленинградской обл. и Н. Викторова из г. Шуя Ивановской обл. А С. Кругловой из Липецка, Е. Таранченковой из д. Братышки Смоленской обл., А. Ефремовой из д. Итларь Ярославской обл., Л. Морокиной из д. Ломы Ивановской обл., Т. Кулагинной из с. Чурки, ЕАО и Н. Антоновой из п. Б. Мурта Красноярского края достались красочные перекидные календари на 2004 год, содержащие массу полезных советов.

Дорогие друзья! То, что вы не стали обладателями подарков и сувениров, совсем не значит, что ваше письмо было написано напрасно. Очень многие инте-

ресные рецепты, не попавшие на страницы сегодняшнего праздничного выпуска «Нашей кухни», обязательно будут опубликованы в следующих номерах. Ведь впереди еще много праздников! И много конкурсов (первый в наступающем 2004 году — «Семейный альбом» — мы уже объявили) и викторин, в которых, конечно же, будут разыграны призы и сувениры. Оставайтесь с нами! С Новым годом, с Рождеством!



### Можно и по почте



Шеф у нас в офисе на рабочих местах установил ионизаторы воздуха «ИОН-1» и сказал, что это современная люстра Чижевского. Удивительно, но с тех пор я меньше устаю на работе и совсем не болею. Хочу купить такой же для дома и сестре в подарок, но не знаю, где он продается. Можно ли заказать его почтой?

Татьяна ЗАМЯТИНА,  
г. Сафоново.

«ИОН-1» производится в Смоленске. Приобрести его можно в магазинах «Медтехника» или по почте наложенным платежом. Цена «ИОН-1» с подробным пособием по применению и доставкой 354 руб. + 8% почтовый сбор. Адрес для заявок: 214000 г. Смоленск, а/я 31-К, НПО «БИОС». Тел. (0812) 55-26-63, факс 59-45-52. E-mail: BIOS@sci.smolensk.ru www.biose.ru

Сегодня также вышли газеты: «Толока в России», «Волшебный ключик», «Народный доктор», «Воскресная газета».

В связи с вводом в действие Налогового, Трудового кодекса выплата гонорара будет производиться только при указании номера страхового свидетельства по пенсионному фонду, даты рождения, паспортных данных, адреса прописки.

Следующий номер газеты выйдет 13 января 2004 г.

"ТОЛОКА. НАША КУХНЯ" N 12

Выходит ежемесячно

Редактор

Татьяна САНЧУК

Тел./факс (8-10-375-222) 32-71-36.

Учредитель и издатель

ООО «Издательский дом «Толока»

Свидетельство о регистрации ПИ № 77-11636

Индекс 63248

214000 г. Смоленск,

ул. Тенишевой, д. 4 «А»

Тел. (80812) 64-75-65, 64-75-64.

Тел./факс 64-75-47;

Toloka@sci.Smolensk.ru

Для писем: 214000 г. Смоленск,

главпочтамт, а/я 488.

Распространитель —

ООО «Толока в России»

Тел. (8-0812) 61-19-90, 61-19-80, 64-75-35.

Цена свободная.

Подписано в печать 2.12.2003 г.

Время подписания в печать — 16.00

Тираж 976700 экз.

отпечатан в ФГУП Смоленский

полиграфический комбинат

214020 г. Смоленск,

ул. Смольянинова, д. 1.

Заказ № 7476.

Газета набрана и сверстана в компьютерном центре «Толоки».

E-Mail: nk@toloka.com

Издается с марта 1996 г.



Июль  
2004 г.  
№ 7 (101)

КУЛИНАРНЫЕ  
РЕЦЕПТЫ

# НАША КУХНЯ



Тираж 879200 экз. Подписные индексы:  
63248 (кат. «Пресса России»)  
35727 (кат. агент. «Роспечать»)

## ТОЛОКА

Тема номера

## ЛЕТО В БАНКЕ

В сезон заготовок  
вот что хочу посовето-  
вать хозяйшкам: **испы-  
тывайте новые рецепты,  
готовя небольшие порции.**

Ведь вкусы у всех разные, кому-то  
рецепт нравится, кому-то — нет.

Я в прошлом году по новому рецепту пригото-  
вила много овощного салата с рисом. Зимой по-  
пробовали — совсем неострый и несоленый. В  
моей семье такое не любят. Поэтому пришлось  
уже самой выдумывать, какое блюдо из этого са-  
лата приготовить.

Отварила 1 ст. фасоли, положила в утятницу,  
накрыла жирным свиным фаршем, добавила 8-  
10 порезанных картофелин, измельченный лук,  
соль, перец — по вкусу, залила 1 ст. бульона  
(можно водой) и поставила тушить на час. Доба-  
вила литровую банку салата, перемешала, по-  
тушила еще 10 мин. Получилось очень вкусное  
рагу.

Тамара АСТРОУХ,  
д. Литвяны Минской обл.



НА КОНКУРС  
"ЧАСТУШКА"

Эх, люблю я петь,  
плясать,  
А еще вальсировать.  
Но пора опять  
на кухню  
"Банки"  
консервировать.

Тамара ДРОБИНА,  
г. Искитим  
Новосибирской обл.

Вот и дождались мы  
урожая  
наиболее  
популярных  
июльских  
овощей —  
огурцов  
и томатов.  
Наевшись  
их вдоволь,  
мы подумываем  
над тем,  
как сохранить  
урожай на зиму.  
Вот тут-то  
и начинается  
основная летняя  
кухонная  
«процедура» —  
консервирование.  
«Наша кухня»  
не может  
остаться  
в стороне  
от этого  
«глобального  
процесса»  
и предлагает  
наиболее  
интересные  
читательские  
рецепты  
летних  
заготовок.  
Читайте,  
пользуйтесь,  
наслаждайтесь.

## Огурчики «Два в одном»

Когда живешь в общежитии, учишься многому. Особенно на кухне, где плита — одна на всех. До сих пор вспоминаю, как в пору закаток общая кухня становилась пристанищем для сеток и баулов, набитых доверху овощами. Это было своего рода соревнование хозяек — каждая ревниво оценивала урожай соседок и то количество банок, куда это все уместится. Рецепты закаток перенимали друг у друга, при этом, как могли, нахваливали свои. Впрочем, еще красноречивее были хлопки «взорвавшихся» банок, ведь все хранилось прямо в комнатах, где зимой температура не опускалась ниже плюс 20...

Одна соседка поделилась со мной своим рецептом огурчиков «болгарски»: в стерилизованные 3-литровые банки положить зеленцы, залить кипятком и дать постоять 15-20 мин. Воду слить в кастрюлю, добавить пряности (укроп, лавровый лист, перец горошком) и снова вскипятить. В банку всыпать 3 ст.л. сахара, 1,5 ст.л. соли, влить 100 г 9%-ного уксуса. Залить огурцы этим рассолом, закатать и укрыть до полного остывания.

Огурчики и вправду получились изумительные: хрустящие, с нежным вкусом. Одна беда — несколько банок сразу по-

мутнели, поэтому всю партию пришлось поставить в холодильник.

В следующий раз решила закатать огурцы по рецепту другой соседки. Мне он приглянулся своей простотой. Огурцы нужно было сложить в чистые 3-литровые банки, добавить 5 ч.л. сахара, 2 ст.л. соли, 80 г 9%-ного уксуса, пряности и залить холодной водой из-под крана. После этого банку, прикрыв прокипяченной крышкой, нужно было поставить на водяную баню. Как только в процессе стерилизации огурцы поменяют цвет — можно закатывать. Хоть бы она банка «выстрелила» — все целехоньки! И все-таки вкус огурцов

на моих домашних впечатления не произвел.

И тогда я решила исправить этот недостаток по-своему. Из первого рецепта позаимствовала соотношение компонентов, из второго — способ стерилизации. Результат оказался потрясающим! Вот уже три года пользуюсь только этим рецептом: все банки безупречно хранятся в квартире, а слабомаринованные хрустящие огурчики неизменно расходятся на «ура». Все-таки полезно иногда поэкспериментировать.

Светлана ГОНЧАРОВА,  
г. Могилев.



## Огурчики «Бостон»

Такого рецепта я нигде больше не встречала, поэтому любезно поделюсь со всеми.

1 кг маленьких огурчиков, 3 крупные луковицы, по 1 стручку зеленого и красного сладкого перца, 250 мл 6%-ного уксуса, 130 г сахара, 1 ст.л. с горкой соли, 2 ст.л. семян горчицы.

Тщательно вымыть и обсушить огурчики и сладкий перец. Очистить лук, вынуть из перца семена. Пропустить лук с перцем через мясорубку.

Из уксуса, сахара, соли и зерен горчицы приготовить маринад, довести до кипения и положить в него измель-



ченные лук с перцем и целые огурчики. Варить на слабом огне в течение часа. Разложить горячим в стерильные банки, закатать. По-моему — это су-

перрецепт!

Лилия ПОНОМАРЕНКО,  
г. Киев.

На фото — автор со своими «произведениями».

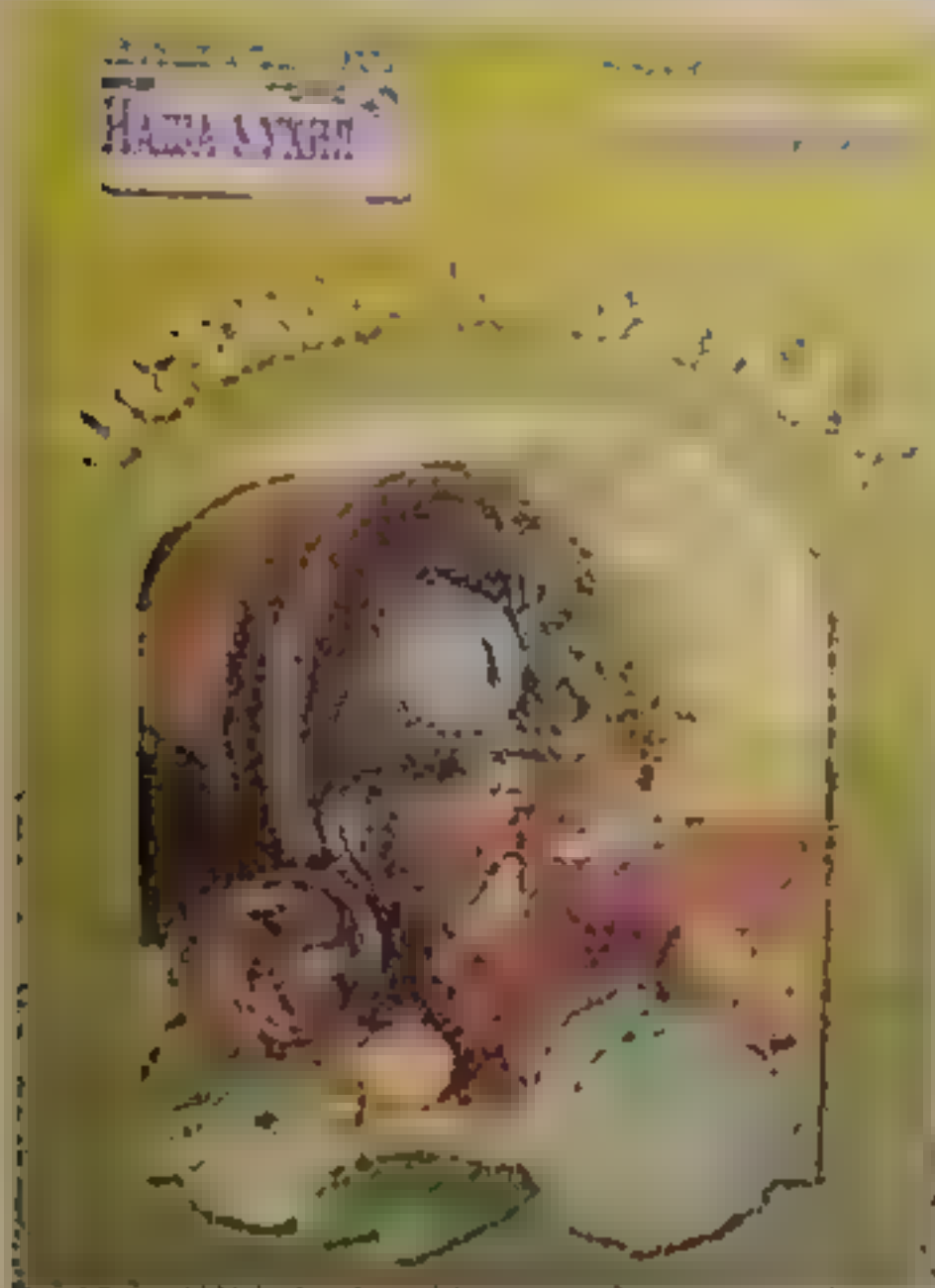


## Ассорти

На дно 3-литровой банки положить нарезанную кружочками морковь, 6 зубков чеснока, дольки 2 сладких перцев, нарезанную колечками луковицу, ломтики огурцов и дольки помидоров. Банка должна быть заполнена доверху. Залить на 15 мин. кипятком. Затем воду слить, добавить в нее 4 ст.л. сахара, 4 ч.л. соли и 100 г 9%-ного уксуса, проварить 2 мин., залить в банку с овощами и закатать, укутать.

*Александра БОЙКО,  
с.В.Бык Воронежской обл.*

### Наши брошюры



Вкус ежегодно консервируемых по одним и тем же рецептам овощей довольно быстро становится привычным и уже не кажется таким необычным и неповторимым. Хотите разнообразить свое повседневное меню? Тогда познакомьтесь с новыми рецептами заготовок на зиму, предложенными брошюрой «Осень в банке» серии «Самобранка». В отдельной рубрике вы найдете рецепты консерваций без добавления уксуса, любителям квашений и солений понравится рубрика «Если есть погреб». А если вам по вкусу «лесная говядинка» — грибы, воспользуйтесь способами их заготовки, собранными под заголовком «Из лукошка — в банку». За повседневными заботами не пропустите возможность приобрести брошюру в розничной торговле.



У каждой хозяйки есть свои рецепты приготовления солений-варений, попробовав которые однажды, уже никакие другие делать не хочется. Вот и у меня есть такие, которые и предлагаю читателям. Попробуйте, не пожалеете!

## Маринованные огурцы...

Подготовить огурцы как обычно, т.е. замочить на 6-8 часов, промыть, обрезать кончики с обеих сторон (так огурцы лучше пропитываются маринадом, да и смотрятся красивее, чем необрезанные). Уложить их в промытые стерилизованные банки и залить на 20-30 мин.

кипящей водой. Затем воду слить и поставить вновь кипятить. В это время в банку с огурцами насыпать соль, сахар, специи, 3-4 зубка чеснока, небольшой стручок горького перца, налить уксус, залить закипевшей водой и закатать.

На одну 3-литровую банку: 1,2 л воды, 2 ст.л.

соли, 3 ст.л. сахара, 15 шт. гвоздики, 6 лавровых листьев, 1 ч.л. молотой корицы, черный и душистый перец горошком, 180-200 г 6%-ного уксуса.

Банки с огурцами поставить остывать вверх дном, укутать, затем вынести в погреб, но можно хранить и в помещении.



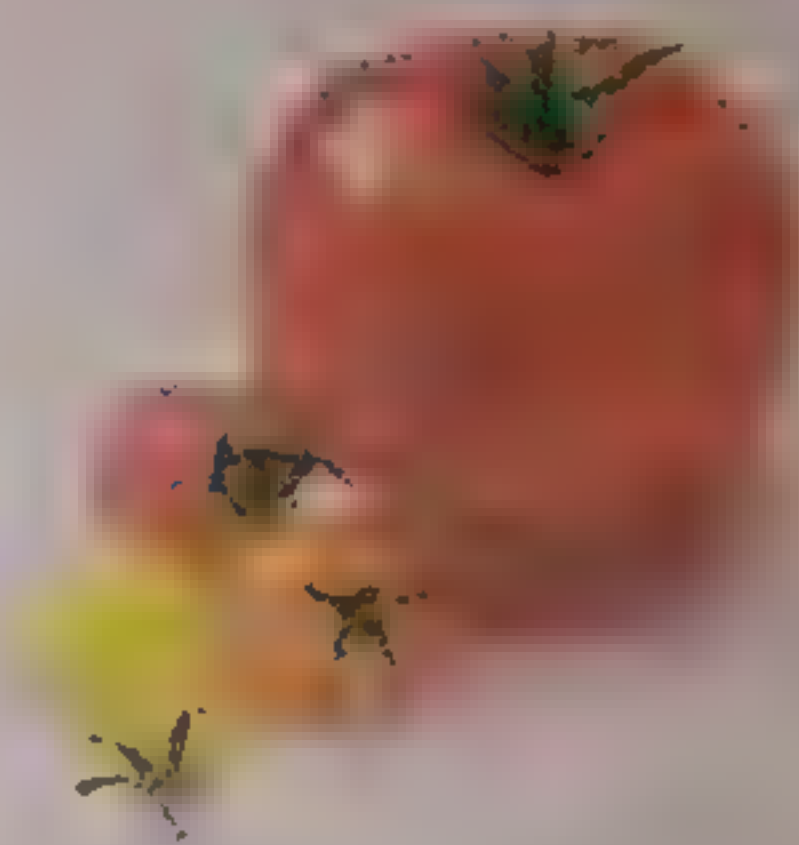
## ... и помидоры

А вот помидоры не требуют много времени на приготовление, но по вкусу получаются, как бочковые. И банки не надо стерилизовать.

В ведро налить 7,5 л воды, влить 0,5 л 6%-ного уксуса, добавить 2 ст. сахара, 1 ст. соли и размешать до полного растворения. Этого рассола хватает на пять 3-

литровых банок.

В чистые банки уложить зелень: укроп, листья вишни или смородины, порезанный кусочками корень хрена, очищенный чеснок, стручок горького перца и сверху — спелые твердые помидоры. Залить приготовленным холодным рассолом и закрыть полиэтиленовыми крышками с двой-



ным ободком. Сразу же вынести на холод.

*Раиса СКОГОРЕВА,  
г.Воронеж.*



## Томаты в розовом рассоле

Уже несколько лет закрываю помидоры по этому рецепту и вкуснее, поверьте, еще ни у кого не пробовала.

В стерилизованные 3-литровые банки положить нарезанные кружочками 2 небольшие луковицы, несколько яблочных долек и 3 кружочка очищенной сырой свеклы. Заполнить банку небольшими помидорами (я беру сорт Сливка) и залить на 20 мин.

кипятком. Затем воду слить и на ней приготовить рассол:

1,5 л воды,  
1 ст.л. горькой соли,  
150 г сахара, 70 г 9%-ного уксуса.

Кипящий рассол влить в банки с помидорами, закатать, укутать.

*Валентина ЮГНА,  
п. Верховье Орловской обл.*



## Соленые помидоры с горчицей

Крепкие помидоры средней величины уложить в эмалированную кастрюлю, дно которой посыпано ровным слоем сухой горчицы. Переслоить помидоры пряностями, укропом, чесноком, хреном, душистым перцем, черносмородиновым листом, листьями вишни и эстрагоном. Залить холодным рассолом: на 10 л воды — 300 г соли. Сверху накрыть листьями смородины, вишни и плотняной салфеткой. Положить гнет. Через 6-7 дней помидоры поставить в холодное место, а через 30 дней они готовы к употреблению.

*Иван НАЗАРОВ,  
г.Саратов.*

Продолжение — на стр. 24-25.



# КОНКУРС «БЫСТРЫЙ РЕЦЕПТ»

Стр. 4

Времени у нас, женщин, действительно не хватает. И я нашла выход. По выходным на неделю вперед делаю «зачатки» из фарша и овощей. Складываю в пакетики много фарша, различных овощей, натертых на терке, и замораживаю. А вот когда надо побыстрей что-то приготовить, вспоминаю о своих припасах. Из овощей можно приготовить

## Вегетарианский супчик

Припасенные овощи опустить в кипящую подсоленную воду, добавить горсть пшена, риса или макарон (что есть). Ва-

рить 15 мин., заправить обжаренным в растительном масле измельченным луком и зеленью. Проварить еще 5 мин.

На ужин по-быстрому можно приготовить

## Спагетти с подливкой

В растительном масле обжарить измельченный лук. Добавить предварительно размороженный фарш. Жарить до готовности (10-15 мин.), всыпать 2-3 ч.л. натертого на терке сыра, залить

2-3 ст.л. томатного соуса, довести до кипения. Посолить и поперчить по вкусу. Перемешать с отварными макаронами.

Елена ПОПЛАВСКАЯ,  
г. Свислочь Гродненской обл.

## Жареная вермишель

На чистую сухую сковороду без масла высыпать вермишель и обжарить до золотистого цвета. Залить горячей кипяченой водой, чтобы она чуть покрыла вермишель, посолить, накрыть крышкой, поставить на огонь. Когда жидкость впитается, добавить сливочное масло, перемешать, огонь выключить и оставить вермишель под крышкой еще на 5 мин.

На приготовление этого блюда уходит 10-15 мин.

Людмила ШЕЛУДЬКО,  
х. Камышевахы Краснодарского края.

Решила поделиться с читателями газеты своим «экономным» рецептом, для приготовления которого не требуется слишком много времени.

## Яичница-пицца

Белый хлеб порезать на брусочки (2х6 см), обжарить с двух сторон в сливочном масле. Затем в эту же сковороду положить нарезанные помидоры (1-2 шт.), кусочки колбасы или сосисок. Все вместе поджарить, помешивая, несколько минут. Залить взбитой массой из 3-4 яиц и убавить огонь до минимального. Посолить, сверху можно натереть сыр. Жарить, накрыв крышкой.

Если есть грибы или рыба, то можно вместо колбасы положить эти продукты. Получается очень вкусно.

Людмила ДУБОВСКАЯ,  
г. Добруш Гомельской обл.

## Бутерброды «Минутка»

Мой самый быстрый рецепт — минутные горячие бутерброды. Они очень вкусные и с успехом заменяют поднадоевшие бутерброды традиционные.

Сырое яйцо взбить с солью, пряностями. Для остроты можно добавить пропущенный через чесночницу чеснок, мелко порезанную луковичку. Натереть на крупной терке сыр и яблоко, перемешать с яичной смесью. Ломтики белого батона (можно взять зачерствевший) намазать этой массой и положить в сковороду с разогретым маргарином массой вниз. Жарить на сильном огне 5-10 секунд. Горячий завтрак готов.

Елена РОМАНОВА,  
г. Ростов Ярославской обл.

Хозяйка я молодая, но очень люблю возиться на кухне и фантазировать. Результатом своих фантазий охотно делюсь с читателями «Нашей кухни». Возможно, они кому-то помогут сэкономить время.

## Соус «Огурчик»

100 г сливочного масла, 1 ст. сметаны, 3 свежих огурца, 1 луковичка, бульонный грибной кубик, укроп — по вкусу.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать кубиками, так же нарезать лук. Обжарить все на масле до золотистого цвета, добавить сметану, помешивая, дать прокипеть, посыпать раскрошенным бульонным кубиком и мелко нарезанным укропом. Этот соус особенно вкусен с вермишелью и картофельным пюре. Время приготовления — 10 мин.

Не всегда хватает времени на то, чтобы испечь торт, а сладкое любят и муж, и сынишка.

## Торт «Капитошка»

0,5 кг печенья (я беру с ароматом топленого молока), 1 ст. горячего молока, 3 ч.л. растворимого кофе, 1,5 ст. сахара, 300 г творога, 200 г сливочного масла, изюм, плитка (100 г) молочного шоколада.

Смешать кофе, молоко, 0,5 ст. сахара. Каждое печенье окунуть в эту смесь. Выложить на блюдо слоями, перемазывая каждый слой кремом. Для крема протертый творог смешать с сахаром, изюмом, размягченным маслом. Сверху торт полить растопленным шоколадом.

Ирина ДУДКА,  
п.г.т. Заболотье, Украина.



# ПОВАРЕНОК

(Продолжение.  
Начало в №№ 3, 5).

так, чтобы желток остался цел. Пусть вначале тебе поможет мама. А в миску яйца нужно разбивать для того, чтобы в твоей яичнице случайно не оказалось испорченного яйца.

Что еще подойдет для яичницы? Можно ограничиться только яйцами, а можно открыть холодильник и посмотреть, что там есть. Для яичницы подойдут колбаса, ветчина, сосиски или сардельки, сыр, остатки вареного, тушеного, жареного мяса, вареные и свежие овощи, жареные, вареные или соленые грибы.

но жарить, не накрывая.

Для омлета подойдут те же продукты, что и для яичницы, но яйца нужно будет заранее взбить с молоком (на 1 яйцо — 2 ст.л. молока) и посолить, а уже потом вылить на сковороду с обжаренными продуктами. Чтобы омлет хорошо поднялся и был пышным, его надо готовить на маленьком огне и под крышкой. Подавать и есть омлет нужно сразу, как только он готов, иначе он опадет и потеряет пышность.

## Что еще можно приготовить из яиц?

### Яйцо в булке

Отрезать ломтик батона, небольшим стаканчиком вырезать в центре ломтика кружок. Кружок можно использовать для бутерброда, а ломтик с дыркой нужно положить на сковороду с растопленным сливочным маслом и обжарить с одной стороны в течение 1 мин. Потом ломтик перевернуть и в отверстие впустить яйцо. Посолить его и жарить до готовности.

### Сладкие гренки

Взбить в миске 1 яйцо, 2-3 ст.л. молока, добавить щепотку соли и 1-2 ст.л. сахара. Подготовить 2-3 ломтика белого батона (можно взять черствый). На сковороде растопить 1-2 ч.л. сливочного масла. Обмакнуть ломтики батона в яично-молочную смесь и сразу положить на сковороду с маслом. Обжарить до румяной корочки сначала с одной стороны, а потом, аккуратно перевернув ломтики вилкой, с другой.

Алена СОРОКИНА,  
г. Витебск.

## ТОТ В ИМ ИЗ ЯИЦ

Блюда из яиц не только вкусные и полезные, они еще и самые простые в приготовлении. Если в доме есть яйца, значит, голодать тебе не придется.

### Как их сварить?

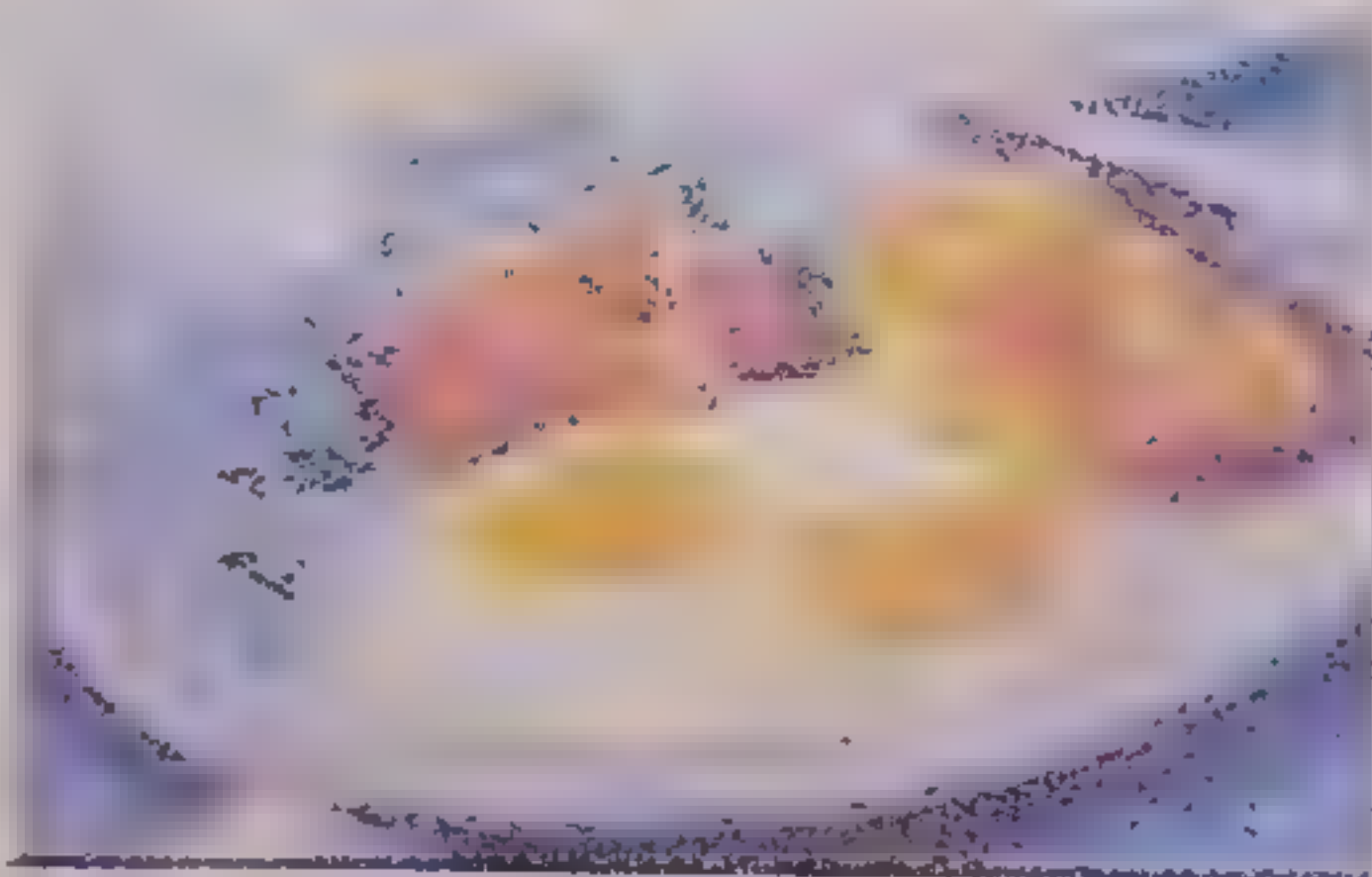
Яйца вымыть, положить в небольшую кастрюльку, залить холодной водой (чтобы были полностью погружены в воду). А чтобы во время варки яйца не лопнули, в кастрюльку нужно всыпать 1 ч.л. соли. Как только вода закипит, нужно следить за временем. Через 2 мин. готовы яйца всмятку, через 4 мин. — в «мешочек», через 10 мин. — крутые.

Осторожно сняв кастрюльку с плиты, горячую воду нужно слить, а яйца залить холодной водой — после этого они будут хорошо очищаться.

Теперь эти яйца можно подать как самостоятельное блюдо, а можно из сваренных вкрутую приготовить бутерброд или салат.

### Как их пожарить?

Сначала яйца нужно вымыть и аккуратно разбить в миску. Кстати, это совсем непросто — разбивать яйца



Нужно нагреть сковороду (1 мин.), положить на нее кусочек сливочного масла, чтобы, растопившись, он смазал всю сковороду. Как только масло растопится, положить кусочки колбасы, мяса, вареной картошки, помидоров (по желанию можно сделать яичницу с чем-то одним, а можно продукты смешать). Обжарить с двух сторон по 1 мин. Уменьшить огонь и вылить яйца. Если ты собираешься готовить для родителей или друзей, использовать нужно по 2 яйца на человека. Немного посолить и поперчить. Через 3-4 мин. яичница готова. Если ты любишь яичницу с твердым желтком, во время жарки нужно накрыть сковороду крышкой, а если больше нравится желток «разливной», то яичницу нуж-

## НА КОНКУРС



"Нашу кухню" я читаю,  
Хоть малышка

я совсем.

И с обедом управляюсь  
Я, поверьте,

без проблем!

Маша ПУШЕР,  
с. Широково Ивановской обл.



## Кухонная «лаборатория»

# Чтоб впросак не попадать, крепость нужно рассчитать



Каждое лето в пору заготовок многие хозяйки сталкиваются с одной и той же проблемой: в мойке, в тазах, мисках — повсюду овощи — чищенные и нечищенные, мытые, обсушенные. На плите — пар коромыслом от кипящих кастрюль с химическими растворами соли и сахара. Духовка заполнена различного размера банками и баночками. И вдруг выясняется, что по рецепту, выбранному в любимой газете, для закатки нужен уксус 9%-ный, а в доме только 70%-ный. Что делать? Отказаться от приготовления по новому рецепту? Ни в коем случае! С помощью предложенной нами таблицы, затратив несколько секунд для простых математических вычислений, вы легко рассчитаете, как из эссенции приготовить уксус необходимой концентрации.

Таблица пересчета концентраций уксусной кислоты на 1л раствора

Концентрация получаемого раствора, %	Исходная концентрация уксусной кислоты							
	60%		70%		80%		90%	
	Кислота, мл	Вода, мл	Кислота, мл	Вода, мл	Кислота, мл	Вода, мл	Кислота, мл	Вода, мл
2%	33	967	29	971	25	975	22	978
2,5%	42	958	36	964	31	969	28	972
3%	50	950	43	957	38	962	33	967
3,5%	58	942	50	950	44	956	39	961
4%	67	933	57	943	50	950	44	956
4,5%	75	925	64	936	56	944	50	950
5%	83	917	71	929	63	938	56	944
5,5%	92	908	79	921	69	931	61	939
6%	100	900	86	914	75	925	67	933
6,5%	108	892	93	907	81	919	72	928
7%	117	883	100	900	88	912	78	922
7,5%	125	875	107	893	94	906	83	917
8%	133	867	114	886	100	900	89	911
8,5%	142	858	121	879	106	894	94	906
9%	150	850	129	871	113	887	100	900
9,5%	158	842	136	864	119	881	106	894
10%	167	833	143	857	125	875	111	889

Но если с пересчетом кислоты из более концентрированной в менее все понятно, то как быть, если в наличии совсем «слабенький» 4%-ный уксус, а по рецепту нужна 70%-ная эссенция? Тогда нужно воспользоваться такой формулой расчета:

$$C_{\text{треб.}} : C_{\text{исх.}} \times V_{\text{нач.}} = V_{\text{кон.}}$$

Где:

**C<sub>треб.</sub>** — концентрация уксуса, которая требуется по рецепту %;

**C<sub>исх.</sub>** — концентрация имеющейся кислоты, %;

**V<sub>нач.</sub>** — количество концентрированной кислоты, которое необходимо было взять по рецепту, мл;

**V<sub>кон.</sub>** — конечное количество уксуса, которое необходимо взять, мл.

Например, по рецепту требуется 5 мл 70%-ной уксусной эссенции. У вас есть уксус 4%-ный.

$$70 : 4 \times 5 = 87,5$$

Следовательно, вместо 5 мл 70%-ного уксуса вам нужно будет влить 87,5 мл уксуса 4%-ного.

## Крышки бывают разные

Крышки для закатки бывают лакированные (желтого цвета) и нелакированные из белой жести. Для консервов из кислых плодов и ягод, а также для овощных маринадов годятся только желтые. Белые предназначены для укупорки банок с не очень кислыми продуктами. Выпускают еще и подходящие во всех случаях алюминиевые крышки с лаковым покрытием. Отличить их от жестяных несложно: они более мягкие и не столь «пружинистые».

## НА КОНКУРС «ЧЕДУШКА»

На досуге Прохор дед  
"Нашу кухню"

полистал.

Раньше щи хлебал

в обед,

А теперь гурманом

стал!

Галина ФУРМАНОВА,  
п. Нижний Ингаш  
Красноярского края.

Подготовила Наталья ЛАВЕЦКАЯ.



## Картофель «Пикничок»

Когда мы отправляемся на пикник, с собой всегда берем фольгу. В ней и рыбу можно запечь, и «вегетарианских» пикников коронное блюдо — картофель.

На каждый кусок фольги (по количеству порций) положить нарезанный ломтиками картофель, полукольцами — репчатый лук, сбрызнуть растительным маслом и посыпать измельченным бульонным кубиком «Магги». Завернуть края фольги, хорошо их скрепить, положить «конвертики» в горячие угли. Запекать 10-15 мин. Вкусно!

Ольга ГОЛОШУМОВА,  
с. Троицкое Тамбовской обл.



Как-то в передаче «Сам себе режиссер» был показан очень интересный сюжет (за который его участники получили главный приз) о том, как два парня собрали в близлежащем лесу весь мусор и, показывая рукой на заполненные до краев мусорные мешки и очищенную территорию леса, спросили у зрителей: «А вам слабо?»

Этот ролик невольно заставил меня задуматься: неужели такое естественное для любого воспитанного человека поддержание чистоты становится чем-то необычным, чуть ли не подвигом?

## Экологически чистый пикник

Собираясь на пикник, не забудьте прихватить рулон прозрачных отрывных мешков (на 20-30 л, в зависимости от «масштабности» мусорных «последствий» похода в лес).

Не лишним будет напомнить банальную истину — не разводить костер возле деревьев.

На уже догорающем костре (если на нем не готовится еда) лучше сжечь весь бумажный мусор (использованные салфетки, газеты, в которые заворачивали пищу).

Желательно до разжигания или после затухания

костра по диаметру (вокруг) кострища насыпать землю или песок, чтобы искры (уже в наше отсутствие) не перебросились на сухую траву.

Уходя из леса, потухший костер лучше залить водой. Если этого не сделать, ветер может раздуть в пламя даже едва тлеющие угольки. И тогда пожара не миновать.

Оставшийся мусор лучше не закапывать в землю (он разлагается, и ядовитые вещества проникают в почву и воду, отравляя их), а унести с собой. Вот для этого и пригодятся отрыв-

ные мешки. Ни в коем случае нельзя оставлять стекло. Осколки лучше собрать в банку из-под консервов (если ее нет, можно пополам разрезать пластиковую бутылку и сложить осколки туда).



Выполнять эти правила совсем не трудно. А уж природа за бережное отношение в долгу не останется! Отблагодарит красотой полей и лесов, пением птиц.

Ольга БЫЧКОВСКАЯ,  
г. Витебск.

## Шашлык по-чукотски

Готовить его можно из любой красной рыбы. Очищенную (шкурку не снимать), выпотрошенную рыбу отделить от позвонка, обе полутушки натереть солью, перцем, острым кетчупом, порезать кусочками (от спинки к брюшку). Нанизать на шампуры, протыкая шкуру. Запекать на углях.

Юля МАКСИМОВА,  
г. И. Серги Свердловской обл.

**НА КОНКУРС**  
**УЧАСТНИЦА**  
Мы с миленочком гуляли  
По берегу реки Оки.  
"Нашу кухню"  
прочитали —  
Сотворили шашлыки.  
Галина ПОДКОЛЫННА,  
г. Удольская  
Тульской обл.

## Маринад для шашлыка

Сейчас продают в магазинах специальные маринады для шашлыков. А мы такой готовим сами.

0,5 л сметаны, 1 желток, 1 ст.л. горчицы, 1 ст.л. уксусной эссенции, соль, сахар, перец — по вкусу. Все взбить. На 5-6 часов в этом маринаде замочить нарезанное мясо.

Елена  
КОРОЛЕНКО,  
д. Пересвятое  
Гомельской обл.

Красиво  
прийти на пик-  
ник мало. Нуж-  
но еще красиво  
уйти...



# ЛЕТО НА ДАЧЕ

## Суп витаминный



Когда хороший аппетит, на одну порцию понадобится: 1,5 ст. зеленого неострого или слабоострого лука, нарезанного достаточно мелко (предварительно его надо помыть); 1 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки, 2 ст. л. также мелко нарезанной молодой крапивы (ее нужно обдать кипятком); одно вареное мелко нарезанное яйцо. Все сложить в керамическую мисочку-тарелку и залить 2-2,5 ст. кефира. Лучше, если он будет 3,2%-ной жирности. Все перемешать, и суп готов. Осталось к нему вместо хлеба подать картофель, отваренный в мундире.

У этого супчика могут быть и варианты, если вместо петрушки положить зелень укропа. А вместо картошки к супу можно подать мелкие

гренки из белого хлеба. Соль добавить по вкусу.  
Галина БАТАМАНЕИКО,  
г. Щучин Гродненской обл.

## Холодник «Кисляк»

100 г вареного мяса, 100 г вареной колбасы, 1,5 л кефира, 250 г холодной кипяченой воды, 100 г маринованных огурцов, 2 яйца, сахар, соль, перец, измельченный укроп — по вкусу.

Огурцы, яйца, мясо и колбасу нарезать маленькими кубиками. Залить кефиром, смешанным с водой, приправить сахаром и перцем, если нужно — посолить. Посыпать укропом. Подавать холодным.

Людмила ЛЯХОВЕЦ,  
г.п. Лельчицы Гомельской обл.

## Дачный завтрак

Свежую спаржевую фасоль вымыть, порезать на кусочки, посолить и обжарить в сливочном или растительном масле. Можно добавить измельченный зеленый или репчатый лук. Залить яйцом, хорошо перемешать, накрыть крышкой и тушить на слабом огне еще 7 мин. Очень вкусно! Зимой такое блюдо мы готовим из замороженной фасоли.

Людмила ШЕЛУДЬКО,  
х. Камышеваха  
Краснодарского края.

❶ Летом мошки, песок и пыль часто попадают в глаза, причиняя неудобства. Ни в коем случае не трите глаза руками, чтобы не занести инфекцию. Разрежьте пополам луковицу и подышите над ней. Вместе со слезами, которые не замедлят потечь, выйдет и соринка, ее вы легко удалите чистым платком.



Я часто отдыхала в Адлере у своей дальней родственницы — старой гречанки. Она готовила много очень простых и недорогих блюд из овощей. А я переняла опыт.

## На все случаи

Мы обычно выкидывали свекольную ботву, а зря. Она вкусна и очень полезна. Надо промыть мо-



лодые листья свеклы (без черешков, одну зелень) и проварить в подсоленной воде 15 мин., затем отжать, мелко нарезать. Если хотите подать как гарнир, нужно разогреть в сковороде любой жир, немного поджарить листовую массу и залить взбитыми яйцами. Подавать горячим. Если желаете получить закуску, то отваренную ботву нужно охладить. Отдельно истолочь чеснок (2-3 зубчика), нарезать сваренные вкрутую яйца, все смешать, добавить топленое масло (майонез или сметану — по желанию). Закуска готова. Можно добавить грецкие орехи.

Количество продуктов произвольное. Если любите острое, положите побольше чеснока, если жирное — масло, майонез или сметану. Можно посыпать черным перцем или карри. Приятного аппетита!

Евгения АГАФОНОВА,  
г. Новомосковск Тульской обл.



Предлагаю вкусное, недорогое и простое в приготовлении блюдо.

## Пирог «Капустный»

1 ст. манной крупы, 200 г маргарина, 2 яйца, 1 кг свежей капусты, 1 ст. молока, соль, перец — по вкусу, растительное масло.

Мелко порезать капусту, перетереть с солью. Растопить маргарин, смешать с молоком, яйцами, манкой. Эту смесь соединить с капустой, поперчить по вкусу. Выложить в смазанную растительным маслом глубокую сковороду и выпекать в духовке 25-30 мин.

Татьяна ЧЕРКАСОВА,  
г. Таганрог.

## Трубочки дачные



250 г творога, 1 свежий огурец, 1 зубок чеснока, 1-2 ст. л. сметаны, соль — по вкусу, листья салата.

Творог размять, огурец измельчить, добавить сметану и посолить. Этот фарш завернуть в листья зеленого салата. Но можно есть, намазывая фарш на батон.

Ольга ВИНЮГРАДОВА,  
г. Камышлов Свердловской обл.



## Число гостей и величина стола

Правильно определить размер стола, чтобы никто из гостей не чувствовал упершегося в бок локтя соседа, поможет правило: для удобного размещения за столом одного человека необходимо пространство в 60 см.

## Меню: закуски и не только

● Практика показывает, что закусочный стол — лучший вариант для большого количества гостей. Чем больше салатов, соусов и бутербродов, тем аппетитнее и красочнее смотрится угощение.

● При составлении меню не увлекайтесь необычными, экзотическими ингредиентами, стараясь удивить гостей, ведь мусс из авокадо или оливки с анчоусами нравятся далеко не всем. То же относится и к очень острым или пряным блюдам.

● Перед началом основного застолья лучше подать аперитив — шампанское, вермут, сок. Закуски не предлагают.

## Этикет:

### кого куда посадить

● Хозяева или виновник торжества обычно за-

нимают место в торце стола или садятся по центру. Можно положить у каждого прибора карточку с именем гостя, заранее продумав, кому с кем приятнее сидеть рядом.

● Если гости не очень хорошо знакомы друг с другом, то постарайтесь рассадить «новичков» между «старожилами» компании, известными как своей коммуникабельностью, так и приятными манерами.

# ВСТРЕЧАЕМСЯ НА ДАЧЕ!



## Посуды потребуется много

● Чтобы не создавать суевы и не мыть посуду при перемене блюд, лучше запастись ее двойным комплектом. Необходимое количество тарелок, чашек, приборов можно, в конце концов, занять у соседей.

● Белый фарфор без орнамента и рисунка комбинировать проще.

● Приборы из серебра

или мельхиора имеют свойство темнеть, окисляясь на воздухе.

Поэтому приборы надо заранее почистить, придав им должествующий блеск.

● В качестве сервировочных подносов вполне сгодятся и противни, обернутые алюминиевой фольгой.

## Безукоризненная сервировка

● Нож и вилку для закуски положите с краю. За ними, ближе к тарелке лежат нож и вилка для основного горячего блюда.

● Суповую чашку поставьте на подставку. Маленькую тарелку для закуски — на большую тарелку для горячего блюда.

● Перед тарелками положите ложку для супа. Параллельно ей, но ближе к прибору разместите десертную ложку.

● Цветы на столе не должны быть высокими, чтобы не загораживать блюда и не мешать собеседникам общаться.

Ольга КАШИНА.



Лето в разгаре, свежими ягодами уже вся семья «напиталась», а теперь хочется чего-нибудь необычного. Попробуйте очень вкусный десерт

## «Зорька»

1 ст. протертых сквозь сито красных ягод — малины, вишни, красной смородины, клубники — перемешать с 1 ст. сахара. Разделить смесь на две части. В одну добавить 1 ст. л. муки, в другую — 2-3 ст. л. крахмала. Размешать, чтобы не было комков. Соединить смеси и добавить взбитые в пену белки 8-9 яиц. Хорошенько все взбить и выложить в смазанную маслом форму. Поставить на 25-30 мин. в негорячую духовку — до зарумянивания.

Любовь НОВОЖИЛОВА,  
г. Ярославль.

## На весенний случай

● Горький огурец можно опустить на некоторое время в молоко, добавив немного сахара. Горечь уйдет, и огурец станет опять вкусным.

● Чтобы в рисовой крупе не завелись жучки, положите в нее несколько металлических пробок от бутылок.

## Продукты и инсектициды

В шкафчике с продуктами нельзя использовать инсектициды. Чтобы раз и навсегда покончить с пищевой молью, поселяющейся в крупе или мюсли, купите клейкую ловушку с феромонами. Самцы моли летят, привлеченные запахом, приклеиваются и гибнут. От мучного хрущака хорошо помогает чеснок, положенный на дно банок или контейнеров с крупами.



## Запасаемся витаминами впрок

Июль — середина лета и начало массовых заготовок на зиму. О том, как сохранить некоторые овощи, мы рассказали на стр. 3-4. А сейчас вашему вниманию предлагаем подборку изысканных рецептов ягодных заготовок. Каждому из вас будет что выбрать и приготовить, чтобы затем длинными зимними вечерами наслаждаться прелестями и сладостью нынешнего лета.

Если же вы посчитаете, что предложенных рецептов вам недостаточно, тогда обязательно приобретите нашу брошюру «Сладкие заготовки». Вкусных вам впечатлений!

## Желе вишневое

1 кг вишни, 1/4 ст. воды, 250 мл яблочного сока, 500 г сахара.

Вишню без косточек залить водой и распарить на огне под крышкой, затем протереть через сито. В вишневое пюре добавить яблочный сок, сахар и варить до готовности около часа. Готовое желе разлить в стерилизованные банки, пока оно горячее, и сразу же закатать.

Оксана АТРОШКИНА,  
г.п. Коханово Витебской обл.



## Пастила из малины

1 кг малины, 500 г сахара, сахарная пудра.

Спелую малину высыпать в кастрюлю, закрыть крышкой и поставить в духовку. Распаренные ягоды размять, протереть через сито, смешать с сахаром, уварить до густоты желе. Выложить ровным слоем на противень, вы-

стланный пергаментом и посыпанный сахарной пудрой. Поставить в духовку для подсушивания. Так же можно приготовить пастилу из крыжовника, рябины, смородины и других ягод.

Надежда КОРОБОВА,  
п. Знаменка  
Алтайского края.



## Вишня в собственном соку

Вишню без косточек положить в эмалированную кастрюлю и подогревать на слабом огне до появления сока. Чтобы вишня не подгорела, кастрюлю нужно встряхивать круговыми движениями. Горячей вишней заполнить подогретые банки и стерилизовать поллитровые — 10-12 мин., литровые — 12-15 мин., 3-литровые — 30 мин.

Знаете, иногда зимой хочется чего-нибудь кисленького.

Светлана СТЕПАНОВА,  
г. Рязань.



## «Трехдневное» варенье

Получается оно красивого рубинового цвета, консистенция сиропа напоминает жидкий мед, очень вкусное.

На 1 кг вишни без косточек — 1 кг сахара. В алюминиевый или эмалированный таз выложить вишню, засыпать сахаром, выдержать 3-4 часа, затем проварить 7-10 мин., остудить, через

сутки снова проварить и так 3 дня: проварить, охладить и т.д. Разложить в чистые сухие банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Елена КЛЮЙКОВА,  
г. Энгельс.



## Вишня маринованная

Перебрать 1 кг вишни, вымыть, уложить в банки.

Маринад: 1/4 ст. 6%-ного уксуса, 0,5 л воды, 2 ст. сахара. Закипятив, залить маринадом вишни и закатать. Хранить в погребе.

Юлия ИВАНОВА,  
г. Велиж.

## Варенье из смородины

По 800 г черной и красной смородины, 1,6 кг сахара и 4 ст. воды.

Сварить сироп из сахара и воды, высыпать черную смородину, варить на медленном огне, пока ягоды не начнут лопаться. Добавить красную смородину, варить до загустения. Остудить, переложить в банки и закатать крышками.

Людмила ЯКИМЕНКО,  
г. Владикавказ.

## Желе

Чтобы оно получилось красивым, нужно строго соблюдать пропорции продуктов (ягоды, сахар и воду я отмеряю обычной литровой банкой), время варки и стерильность банок.

Черную смородину перебрать и промыть теплой водой.

Сначала сварить сироп из 1 банки воды и 3 банок сахара в течение 6 мин. Затем засыпать 2 банки смородины и варить еще 9 мин. Сразу же разлить желе в стерилизованные банки, закрыть стерильными полиэтиленовыми крышками.

Огонь при варке должен быть сильным. Только после закипания убавить до среднего, чтобы желе не убежало через край.

Хранится такое желе при комнатной температуре более года.

Анна КОЧЕРГИНА,  
г. Сасово Рязанской обл.





Из смородины можно приготовить не только сладкие заготовки, но и маринад, который очень вкусен с мясными блюдами.

## Маринованная смородина

Банки по плечики заполнить крупными ягодами и залить холодным **маринадом**: 450 г воды, 100 г 9%-ного уксуса, 400 г сахара, по 5-6 шт. душистого перца и гвоздики, немного корицы. Банки с ягодами и маринадом поставить в кастрюлю с холодной водой, прикрыть крышками, довести до кипения и стерилизовать 3 мин. (банки любой емкости). Закатать.

Елена ПЕСТЕРЕВА,  
г. Щучье Курганской обл.

## Варенье из абрикосов с курагой

1 кг абрикосов, 250 г кураги, 1,1 кг сахара, сок 2 лимонов, 0,5 ст. яблочного сока, щепотка молотой гвоздики.

Курагу нарезать маленькими кубиками, смешать с лимонным и яблочным соком, довести до кипения, снять с огня и оставить на 1 час для набухания.

Свежие абрикосы вымыть, обсушить, разрезать пополам, удалить косточки. Мякоть нарезать маленькими кубиками. Перемешать с набухшей курагой, всыпать сахар. Кастрюлю закрыть крышкой и оставить еще на 2 часа. Добавить молотую гвоздику, помешивая, довести до кипения и варить 3 мин. Горячее варенье разлить в банки, сразу укутать.

Ирина КАРПУХИНА,  
д. Ольгино Липецкой обл.

## Апельсиново-персиковый конфитюр

1,2 кг персиков, 2 апельсина, 10 листьев мяты или Melissa, 1,5 кг сахара.

Вымыть персики, окунуть их в кипящую воду и сразу в холодную, снять кожицу, удалить косточку и нарезать мякоть мелкими кусочками. Положить в кастрюлю, добавить нарезанную Melissa и цедру 1 апельсина. Из обоих апельсинов отжать сок и влить его в кастрюлю с персиками, добавить сахар и, помешивая, дать закипеть. Варить на среднем огне до готовности в один прием (готовность проверить каплей на тарелке). Сразу разлить по банкам и закатать. Поставить банки крышкой вниз.

## Джем «Ассорти»

250 г красной смородины, 500 г зеленого крыжовника, 250 г абрикосов, 1 кг сахара, 0,5 ч.л. лимонной кислоты.

Подготовить ягоды, соединить с сахаром, кислотой. Варить в один прием, снимая пенку. Разложить по банкам и закатать.

Светлана ШЕВЧЕНКО,  
г. Батайск Ростовской обл.

## Напиток из варенья

Отдельно готовлю два вида варенья.

**Красная смородина с апельсином:** на 10 л ягод красной смородины вливаю 0,5 л воды, доведу до кипения и процеживаю через дуршлаг.

**На каждый литр сока добавлю 1,5 л сахара, сок 2 апельсинов** и хорошо размешиваю. Затем разливаю в сухие банки. Металлические крышки протираю спиртом и закатываю.

**Алыча с лимоном и апельсином:** беру 10 литров алычи (без косточек) и пропускаю через мясорубку с 2 лимонами и 2 апельсинами — с кожурой, но без семечек. Добавляю 4 кг сахара и доведу до кипения. Горячим раскладываю в банки и закатываю.

Для изготовления напитка оба варенья смешиваю, добавляю воды, сколько нужно. Напиток получается очень ароматным и красивого оранжевого цвета.

Анна ПЕСТРАК,  
г. Барановичи Брестской обл.

## Абрикосовый сок

1 кг абрикосов залить 1 л воды, проварить, пока абрикосы не станут мягкими, протереть через сито. Добавить сироп, сваренный из 850 г воды и 150 г сахара. Перекипятить, разлить в банки и закатать. Сок очень вкусный.

Наталья КУЗНЕЦОВА,  
п. Углерод  
Ростовской обл.

## Кулинарная лаборатория

Если вы решили приготовить компот или сварить варенье, придется высчитывать концентрацию сахарного сиропа. Но здесь хозяйку подстерегает ловушка. Сахар, растворенный в жидкости, несколько увеличивает ее объем. Поэтому, чтобы не переводить продукты зря, приготовив заливки больше, чем нужно, пользуйтесь следующей таблицей:

Таблица расчета концентрации сахарного сиропа

Крепость сиропа, %	На 1 л воды нужно добавить сахара, г	Объем полученного сиропа, мл
10	111	1069
15	177	1109
20	250	1155
25	333	1207
30	429	1266
35	538	1334
40	667	1414
45	818	1508
50	1000	1621
55	1222	1749
60	1500	1932
65	1857	2153
70	2333	2449
75	3000	2853
80	4000	3484

Подготовила  
Наталья ЛАВЕНЕЦКАЯ.

## Вишневый компот

Очищенную от плодоножек вишню вымыть холодной водой и дать воде стечь. В подготовленные 3-литровые банки насыпать по 2 ст. сахара и уложить вишню до половины банки. Залить кипящей водой, поставить в кастрюлю и стерилизовать 5 мин. Закатать, укутать.

Наталья КРАВЧЕНКО,  
г. Оренбург.



# ДОМАШНЯЯ ЭКОНОМИКА



Слово «экономика» в своем изначальном смысле означает искусство ведения домашнего хозяйства.

Наблюдается странная закономерность: одолжить деньги можно у тех, кто мало зарабатывает. Почему? Потому что они постоянно думают о движении своих средств от зарплаты до зарплаты. Сама по себе экономия средств не добавляет. Когда деньги считают, они не растут. Но без счета тают, как снег весной.

Экономическое воспитание начинается в семье. Кто не умеет считать граммы, капли, минуты, ватты, тот как бы заражен микробом бесхозяйственности. Всякое благосостояние немыслимо без рачительного, экономного отношения ко всему, что добывается трудом. Само такое отношение не приходит — его надо воспитывать, формировать, ему необходимо учиться.

Чтобы нашу кухню превратить в предприятие с безотходной технологией, всегда нужно помнить три правила:

1. Не спешите выбрасывать. Есть много приемов, секретов, маленьких хитро-

стей, помогающих сохранить пищевые и вкусовые качества продуктов.

2. Всегда готовьте столько еды, сколько семья может съесть за день-два.

3. У каждого из продуктов есть предельный срок хранения. Не набивайте холодильник продуктами сверх меры, забывая, что и сколько времени там хранится.

Например, при кипячении молока на стенках посуды появляются белые хлопья, которые обычно удаляют щеткой. А ведь это хлопья ценных белков —

альбуминов и глобулинов. Поэтому молоко лучше добавлять в блюдо только в конце варки. Если вы варите кашу, крупу нужно довести в воде до кипения, настоять 20-40 мин. (в зависимости от вида), затем влить молоко, причем кашу не перемешивать и снова довести до кипения. Тогда белки не останутся на дне и стенках посуды, а впитаются крупой.

Из каш можно приготовить разнообразные пудинги и запеканки. В холодную кашу добавить вымытый изюм, 0,5 ст. моло-

ка, взбитое с сахаром яйцо. Массу тщательно перемешать, выложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке или же выложить в форму, сварить на пару. Готовое блюдо можно полить вареньем.

Оставшиеся со вчерашнего дня макароны могут быть вновь готовы к употреблению. Для этого нужно мелко нарезанные морковь и лук спассеровать в растительном масле, добавить к ним томат-пасту, смешать с холодными макаронами и разогреть в течение 10-15 мин. Можно «обновить» макароны и по-другому: уложить их на смазанную жиром сковороду, залить смесью из взбитого яйца, щепотки соли, 0,5 ст. холодного молока, посыпать тертым сыром и запечь в духовке до золотистого цвета.

Анатолий ЦАРЕНКО,  
г. Николаев, Украина.

## Учимся у мастера

Мастер-класс от шеф-повара московского ресторана «Солдис-прим» Виктора БАЗАРОВА.

### Урок 4-й. Крокодил

Благодаря своим размерам этот забавный зеленый крокодил очень подходит для украшения стола с холодными закусками. Его располагают прямо на скатерти (желательно светлой) либо на большом подносе со свежими овощами. Простое и быстрое в изготовлении, это украшение выглядит весьма эффектно. Чтобы кожа огурца блестела, ее можно покрыть тонким слоем желе.

Вам понадобятся: 1 огурец, 1 яйцо, 1 маслина, 1 помидор.

1. Тщательно вымыть и обтереть полотенцем крупный свежий огурец, затем с одного конца сделать ножом вырез углом,

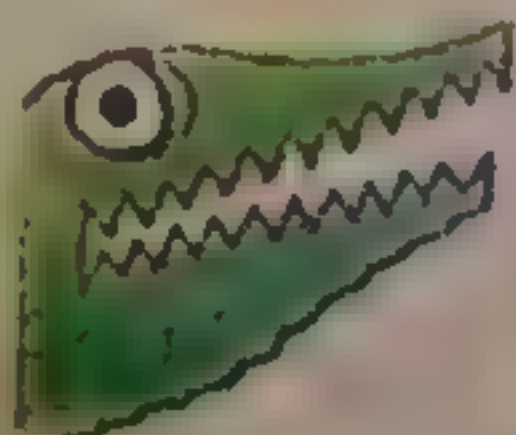
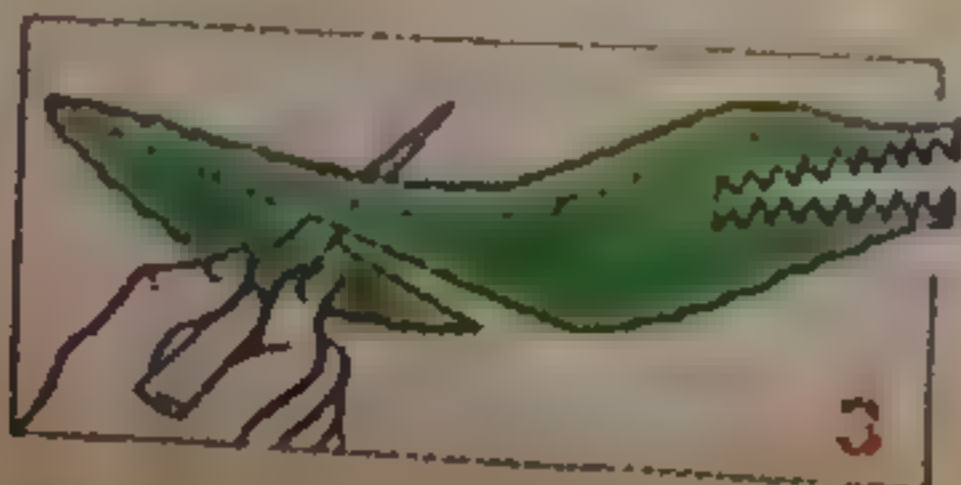
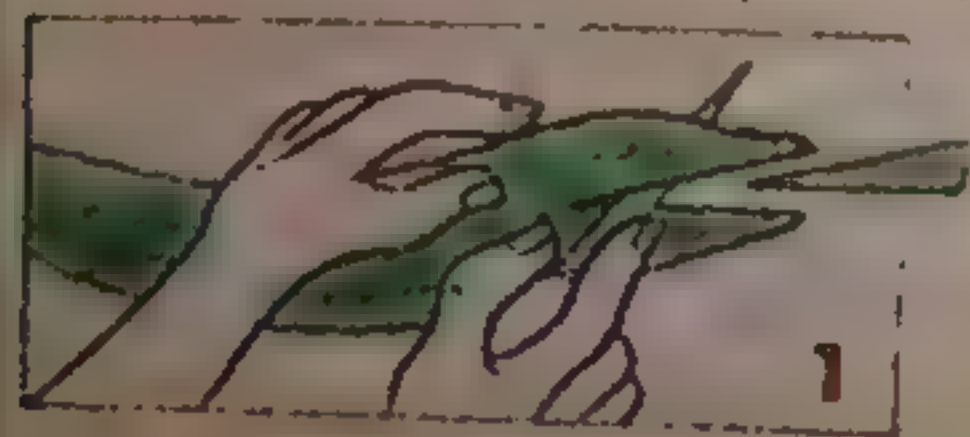
удалить вырезанный треугольник — эта часть огурца будет головой крокодила.

2. Острым ножом в этой выемке обозначить «зубы» верхней и нижней челюсти, делая наклонные срезы в противоположные стороны.

3. Вырезать хвост кро-

кодила со скошенным краем. Кончиком ножа сделать углубления для глаз.

4. Вставить в эти углубления кусочки белка сваренного вкрутую яйца и маленькие кружки, вырезанные из маслины. «Язык» сделать из кусочка помидора. Из отрезанной хвостовой части вырезать 4 лапы.



## Кому что можно

● Страдающим язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки стоит помнить: любые закусочные консервы (острые овощи, пикантные салаты) — явно не из их меню. Не принесет вреда протушенная без перца кабачковая или тыквенная икра, но и эти консервы лучше съесть до новогодних праздников.

● Имеющим проблемы со слизистой оболочкой желудка не пойдут на пользу консервированные фрукты. Лучше засушите яблок и варите зимой компоты.

● Из меню гипертоника полностью исключить соленья — людям с повышенным артериальным давлением избыток соли вреден. Заморозьте свежие овощи, ягоды и фрукты для овощных смесей и киселей.

● Страдающим подагрой или мочекаменной болезнью не следует увлекаться консервированными помидорами, баклажанами, луком, чесноком.

Иллюстрации предоставлены ООО «Солдис-прим».



## Спрашивали — отвечаем



Можно ли хранить вино в пластмассовых бутылках из-под напитков? Можно ли использовать для подбраживания мезги пластмассовые бочки?

Вадим КОСТЯХИН,  
г. Шахты Ростовской обл.

# ПЭТ-тара для вина



У баллонов из полиэтилентерефталата масса достоинств. Неудивительно, что они стали так популярны и у производителей, и у потребителей. И все-таки пластиковые бутылки не попали в «высший свет». Дорогие напитки, хорошие сорта масла, пива не принято разливать в ПЭТ-бутылки. Да и покупатель в поисках качественного товара подсознательно выбирает стеклянную упаковку.

ПЭТ-бутылки легкие и прочные. Они на порядок легче стекла и по этому параметру составляют серьезную конкуренцию алюминиевой и стеклянной таре. Производители напитков выбирают пластик благодаря низкой стоимости транспортировки. По этой же причине многие люди предпочитают брать напитки в пластиковых баллонах, отправляясь в поход или на пикник.

Однако тара ПЭТ является одноразовой и для длительного хранения продуктов все-таки не предназначена. Как выяснилось, значительные изменения свойств ПЭТ-материалов при неправильном хранении могут возникнуть уже через полтора года. А если в такую бутылку разлиты кислые напитки, к примеру, фруктовый сок, морс, то критическое снижение

прочности может произойти и значительно раньше.

А вот пиво и вино иногда в ПЭТ-бутылки разливают, хотя хранить их в пластике долго не рекомендуют (до нескольких недель). И дело не в том, что он пропускает свет, который губителен для подобных напитков. Спирт, содержащийся в продукте, способен вымывать токсичные вещества, растворяя полиэфир, которые, пусть и в небольших количествах, но содержатся в пластике. Вот почему алкогольные напитки крепостью выше 18 град. запрещено разливать в ПЭТ-тару.

Другая проблема — доступ кислорода к напитку. ПЭТ-бутылка все-таки пропускает газы, хотя и в незначительном количе-

стве. А для вина это может быть губительно — оно просто превратится в уксус.

Однако обязательно следует сказать, что в последнее время появились специальные ПЭТ-бутылки для розлива того же вина или пива. По сравнению с обычными пластиковыми емкостями они имеют улучшенные характеристики, например, повышенную свето- и газонепроницаемость, а также химическую стойкость, и вполне могут конкурировать со стеклянной тарой. Это достигается за счет специальных присадок-модификаторов, которые добавляются в пластическую массу на стадии изготовления. Стоят они, правда, недешево. Да и как обычному потребителю распознать их?

Подбраживание мезги в виноделии лучше осуществлять в эмалированной посуде или, в крайнем случае, в стеклянной. При работе со стеклянной емкостью следует быть осторожным, так как при брожении она может не выдержать давления газов и «взорваться».

Так что не рискуйте, используйте емкости из пластмассы согласно их назначению: для сбора плодов и ягод, для мойки продуктов и инвентаря, кратковременного хранения и т.п.

Мария МАКСИМЕНКО,  
инженер-технолог  
по переработке плодов,  
ягод, овощей, БелНИИО.



## Ликер «Малиновый звон»

3 ст. малины, 1 ст. крыжовника, 1 ст. красной смородины, 1 ст. вишни, 5 цветков календулы, 10 листьев земляники, 3 цветка шалфея, 4 гвоздики, 0,5 л воды, 1 л водки, 700 г сахара.

Из вишни удалить косточки, ягоды размять, сцедить сок. В отжимки добавить цветки, зелень, залить водой, сварить отвар, процедить, добавить сок и сахар. Сварить сироп, влить водку, размешать, разлить в бутылки. Выдержать 1 месяц.

Олег ГЛАЗУНОВ,  
г. Гродно.



## Наливки из вишни

● В 3-литровую банку всыпать 1 кг вишни без косточек, пересыпать 800 г сахара. Когда вишня пустит сок, залить 1 ст. водки. Оставить в солнечном месте. Через 1,5-2 месяца наливку слить, профильтровать и разлить в бутылки.

● Растолочь пестиком 2 кг вишни, 800 г красной смородины и 800 г малины. Дать отстояться 8 часов, потом отжать через марлю. Отмерить полученный сок и перемешать его с таким же количеством водки. На каждые 400 г смеси добавить по 100 г сахара. Перемешать, перелить в банку, добавить на кончике ножа корицу, горький миндаль, 10 шт. гвоздики. Банку закрыть, поставить на 1,5 месяца в теплое место. Периодически встряхивать. За это время выпадет густой осадок. Жидкость аккуратно слить, профильтровать, разлить в бутылки.

Татьяна АРТИМОВСКАЯ,  
г. Гродно.



## «Домашнее вино»

Хотите научиться правильно и качественно готовить вкусное, изысканное вино? Желаете в домашних условиях изготовить самое настоящее шампанское? Тогда предлагаемое издание серии "Самобранка" — для вас! Закажите брошюру "Домашнее вино" в редакции. (Условия — на стр. 14)







Рецепт этого блюда мне достался под названием «рагу». Но мои дочери дали ему другое «прозвище», потому что очень уж нетрадиционен способ приготовления этого рагу.

## «Банница»

На решетку мантышницы поставить кастрюльку меньшего диаметра. На дно кастрюльки положить порезанный соломкой **картофель**, затем мелко порезанную **морковь**, кружочки **помидоров**, колечки **лука**. Все эти овощи нужно брать в одинаковом количестве. Каждый слой немного **посолить** и **поперчить**. Можно (по желанию) посыпать рубленым **чесноком**. Сверху положить кусочки **мяса** (нам нравятся куриные окорочка). Кастрюля не должна быть заполнена доверху, иначе вкуснейший сок вытечет. Закрывать кастрюльку крышкой, в мантышницу налить воду и тоже закрыть крышкой. Варить на пару 1,5-2 часа. А вообще, чем дольше, тем лучше. Главное, вовремя подливать в мантышницу выкипающую воду. Я пробовал варить 5 часов, получилось что-то фантастическое. Вкус! Аромат!

Игорь ЗАЙЦЕВ,  
г. Александровск.



Середина лета — золотая пора огородника. Теперь можно с гордостью снимать с грядки урожай и радовать всю семью витаминными блюдами. Для нас самые вкусные овощи — «синенькие», так мы называем баклажаны. А потому предлагаю свои фирменные рецепты именно из них.

## «Чудо-котлетки»

На сковороде без масла, чуть-чуть подливая воду, пропарить **3 целых баклажана среднего размера**. Остудив, снять кожицу. Пропустить через мясорубку **2 луковицы** (можно вместо лука взять **3 зубочка чеснока**), «синенькие». Размоченной в молоке **маленькой булочкой** «выкрутить» из мясорубки остатки овощей, добавить в фарш натертую на крупной терке маленькую молодую картофели-

ну. Посолить, поперчить, можно вбить яйцо или добавить **1 ст. л. сметаны**. В общем, фарш нужно готовить, как для обычных мясных котлет, только мясо в котлетах заменят «синенькие». Хорошо вымешать, слепить котлеты и жарить их на сковороде в **растительном масле**.

Эти котлетки понравятся не только дегустаторам, но и хозяйкам. Жарятся легко, не «пристают» к сковороде. Попробуйте!

## «Синенькие» мясные

**3 баклажана** вымыть, не чистить, порезать кружочками, **посолить** и поставить на полчаса, чтобы вышла горечь. Затем обжарить кружочки в сковороде в **растительном масле** и переложить их на тарелку. Пропустить через

мясорубку **1 кг говядины** (можно, конечно, купить готовый фарш, но я предпочитаю домашний) и обжарить в масле, оставшемся в сковороде. В толстостенную кастрюлю сложить послойно: баклажаны, порезанные кружочка-

ми помидоры, фарш. Отдельно зажарить в растительном масле измельченный **лук** (количество — по желанию едоков) остудить его и перемешать с **1 ст. сметаны**. Эту заливку влить в кастрюлю с мясом и овощами, **соль, молотый перец, лавровый лист** добавить по вкусу. Накрывать крышкой и тушить на слабом огне час. Блюдо — пальчики оближешь!

Валентина ВАГЕНИК,  
г. Кременчуг, Украина.

## ЧЕГО изволите?

Предлагаем вам приобрести уникальные и полезные **БРОШЮРЫ**:

- Осень в банке
- Православная кухня
- Домашнее вино
- Домашние колбасы
- Рецепты от Буренки
- Сладкие заготовки

Перечислите почтовым переводом нужную сумму (стоимость одной брошюры — **24 руб.** простым письмом, **26 руб.** — заказным) на адрес:

ООО «Толока в России»,  
214000 г. Смоленск, ОАО «СКА-БАНК»,  
р/с 40702810500630000614,  
к.с. 30101810600000000757,  
БИК 046614757, ИНН 6729013577.

На бланке почтового перевода в графе «Для письменного сообщения» обязательно **укажите название нужной брошюры, полные домашний адрес и Ф.И.О.**

Тел. для справок в Смоленске:  
**(8-0812) 64-75-05, 61-19-90, 64-75-35.**

**ВНИМАНИЕ!** Редакция не занимается рассылкой брошюр наложенным платежом. Не нужно присылать в редакцию письма с заявками и копией оплаты.

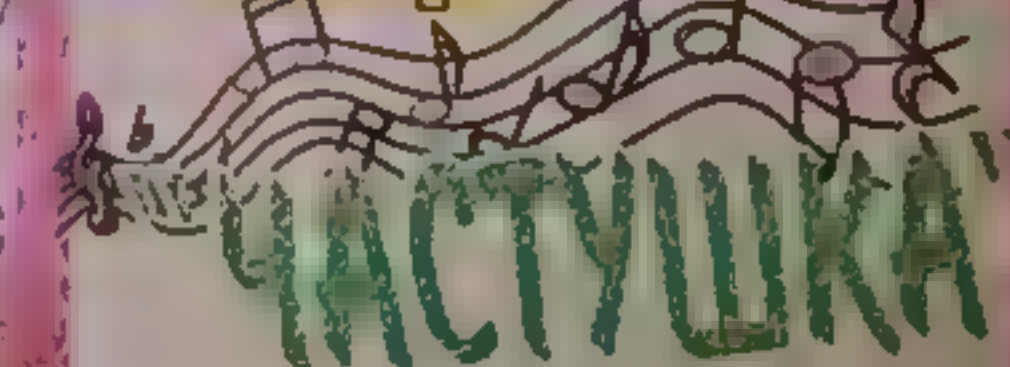
Заказы на брошюры выполняются в течение **30 дней** с момента получения почтового перевода (дата на почтовом штампе).

## Привет всем друзьям газеты!

Мы очень благодарны всем своим подписчикам, из полугодия в полугодие «оформляющим отношения» с «Нашей кухней». И спешим сообщить следующее: с **1 июля по 31 августа во всех регионах РФ** объявлена досрочная подписка на **1-е полугодие 2005 года**. К тому же, стоимость подписки на издания «Толоки» будет сохранена на уровне второго полугодия года нынешнего.

Так что, не упустите такую возможность, подпишитесь уже сейчас, и тогда в осенних хлопотах вам не нужно будет отвлекаться на оформление подписки. Да и сэкономите...

## ПОБЕДИТЕЛЬ МЕСЯЦА

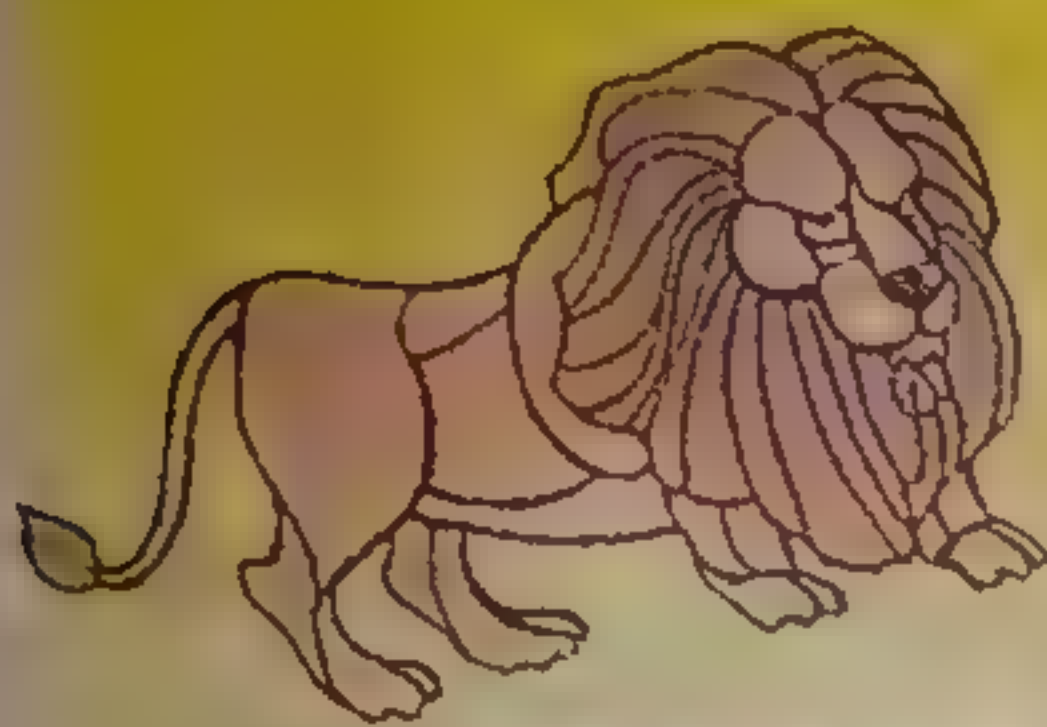


Что за чудо  
"Наша кухня",  
Не газета —  
просто клад!  
Когда я по ней  
готовлю —  
В доме мир,  
покой и лад.

Елена ШАТУНОВА,  
с. Удельное Нечесово,  
Татарстан.



(23.07 — 23.08)



## ЛЕВ

Лев должен соблюдать диету, богатую протеином и бедную сахаром и крах-

малом. Предупредительный сигнал о необходимости изменить привычки — учащенное дыхание, острая короткая боль в груди, сонливость и тошнота. Постное мясо, дичь, куры, йогурт, сыр, яйца и соя поставят нужное количество протеина и улучшат плохое кровообращение.

Минеральная соль Льва — сульфат магния. Она важна для восстановления нервной системы, которую Лев совершенно не бережет, а также для формирования мышц и скелета. Кроме того, она стимулирует работу пи-

щеварительной и выделительной систем, помогает образованию белка в крови и поддерживает естественную текучесть крови. Ценные источники сульфата магния — лимоны, роза, миндаль, салат, яблоки, сливы, инжир, кокосовый орех, огурцы, голубика, грецкий орех и лук.

Львы редко бывают алкоголиками, что, без сомнения, хорошо. Однако красное вино за обедом будет благотворным только в небольших количествах.

## Суп-пюре из курицы



1 курица,  
4 ст.л. сливочного масла,  
2 ст.л. муки,  
соль — по вкусу.

Для заправки: 2 яйца, 1 ст. сливок или молока.

Сварить курицу, отделить мясо от костей, грудку отложить для гарнира, а остальное мясо пропустить 2-3 раза через мясорубку, добавить 2-3 ст.л. холодного бульона, протереть сквозь сито.

Муку поджарить с 2 ст.л. сливочного масла, развести 4 ст. горячего бульона и проварить 20-30 мин. Полученный соус процедить, положить в него приготовленное из курицы пюре, перемешать и, если суп получится очень густым, разбавить горячим бульоном и довести до кипения. Затем снять с огня, посолить, заправить сливочным маслом и яичными желтками, смешанными с молоком. При подаче к столу положить в суп мелко нарезанное филе грудки. Отдельно подать гренки.

Кристина БАРАШКОВА,  
п. Тирлян,  
Башкортостан.



## Салат «Оригинальный»



1 луковицу порезать кольцами, уложить на плоскую тарелку, посыпать чуть-чуть сахаром. Сверху — натертые на терке 2-3 кисло-сладких яблока. 100 г твердого сыра натереть на крупной терке, порубить 3 вареных яйца, посолить и перемешать с сыром.

Этот слой уложить на яблочный и залить майонезом. Поставить в холодильник для пропитки. Украсить зеленью или вареным тертым желтком. Есть салат не перемешивая.

Тамара СТЕПАНЧУК,  
п/о Дакіловка, Украина.

Какое наслаждение готовить для родных людей! Попробуйте очень вкусное блюдо —

## Куропатка в горшочке



1 куропатка, 100 г шпика, 1 небольшая луковица, 1 лавровый лист (средний), 4 горошины перца и 200 г красного вина, соль — по вкусу.

В глиняный горшок положить на дно нарезанный ломтиками шпик. Выпотрошенную куропатку разрезать на порционные куски и уложить в горшок поверх шпика, пересыпая измельченным луком, добавить горошины перца и лавровый лист, посолить. Залить вином. Поставить горшок на 2-3 часа в духовку на очень слабый огонь.

Анна ИСАЙКИНА,  
г. Москва.

## Омлет «Утро»



5 яиц, 5 ломтиков вареной колбасы, 1 луковица, 1 ст.л. муки, 0,5 ст. молока, 70 г сливочного масла, 100 г твердого сыра, 3 ст.л. сметаны, соль, зелень — по вкусу.

Колбасу нарезать небольшими кусочками и обжарить вместе с нашинкованным луком в масле. Отдельно растереть с солью яйца, хорошо перемешать с мукой, постепенно влить молоко. В сковороду с обжаркой влить яичную смесь и поставить в духовку на 5 мин. Засыпать тертым сыром, запекать еще 2 мин. Готовый омлет выложить на блюдо, полить сметаной и посыпать зеленью.

Патимат АКБУЛТОВА,  
г. Махачкала.

## Куриные оладушки



0,5 кг куриного филе, 250 г майонеза, 1 яйцо, 2 ст.л. муки, соль, перец — по вкусу, растительное масло для обжаривания.

Куриное филе порезать очень мелко, перемешать с майонезом и поставить на 2 часа в холодильник. Затем посолить, поперчить, вбить яйцо, перемешать с мукой. Выкладывать оладьи на сковороду с разогретым растительным маслом, обжаривать с двух сторон. Оладьи вкусны и горячими, и холодными.

Анна ГОРБИН,  
п. Маньковка, Украина.





## Спасибо всем!

Уважаемые читатели!

Мы искренне благодарны за то, что из всего многообразия кулинарных изданий вы отдали предпочтение именно «Нашей кухне».

Постараемся впредь не разочаровывать вас.

По-прежнему вас ожидают конкурсы с розыгрышами призов и сувениров.

Мы ждем ваших писем с интересными, необычными рецептами вкусных и недорогих блюд, лучшие из которых будут опубликованы на страницах газеты.

Очень приятно, что наш конкурс «Семейный альбом», который мы проводили в первом полугодии, а победителей называли

в прошлом номере, стал популярным у читателей.

Поэтому мы решили открыть рубрику с одноименным названием, но уже не на конкурсной основе.

Надеемся, что новая рубрика будет интересной.

А пока несколько писем из «Семейного альбома».



Мы очень любим встречать гостей, ведь праздники в нашей семье, как и в любой другой, бывают часто. Важно то, что есть среди нас домашний фотограф — мой отец. Поэтому в семейном альбоме очень много фотографий. Высылаю одну из самых дорогих, сделанную в 1980 году. На ней — мои бабушка и дедушка Николаенковы Лидия Николаевна и Виктор Ильич в день серебряной свадьбы. Моя мама — выдумщица и очень внимательный к родным и близким человек. У бабушки с дедушкой настоящей свадьбы не было, поэтому мама стала инициатором серебряной свадьбы по всем правилам, как для молодых: с кольцами, украшенными машинами, свадебным



нарядом. И на праздничном столе стоял вкуснейший торт, испеченный мамой.

## «Лебединая верность»

Для бисквита: 250 г сахара, 250 г муки, 7-8 яиц.

Для крема: 300 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 банка сгущенного молока.

Приготовить бисквит: во взбитые с сахаром яйца всыпать просеянную муку, быстро перемешать и выпекать 20-30 мин. при температуре 200-220 град. в форме, застеленной промасленной бумагой. Остудить, не вынимая из формы.

**Крем.** В размягченное масло добавить в три приема сахарную пудру и сгущенное молоко, сбивать, пока масса не станет однородной.

Разрезать бисквит вдоль. Сначала смочить **сиропом** (20 г сахара залить 1 ст. воды, вскипятить, остудить, добавить по вкусу **лимонный сок**) и намазать кремом нижнюю часть, на нее положить вторую, тоже смочить сиропом, затем ровно положить крем. Бока торта обсыпать крошкой из **печенья** (натереть его на терке), а верх украсить шоколадной помадкой и обсыпать ее **грецкими орехами** или **цветной крошкой**.

Для помадки: 4 ст.л. сметаны, 6 ст.л. сахара, 5 ч.л. какао, 50 г сливочного масла.

Сметану с сахаром перемешать, нагреть на слабом огне, добавить, помешивая, какао, довести до кипения, положить сливочное масло.

Сергей ПОДДУБНЫЙ,  
г.Брянск.



Просмотрела старые снимки и вспомнила очень хороший рецепт, которым баловала нас с сестрой наша бабушка, когда мы были маленькими. Сейчас бабушке 82 года, и теперь мы стараемся побаловать ее чем-нибудь вкусеньким, но бабулины вкусы до сих пор остаются для нас шедеврами.

## Сибирское «мороженое»

Вам потребуется всего 3 компонента: творог, свежая **клюква**, сахар.

Пропорции произвольные, т.к. некоторые любят покислее (тогда

нужно добавить побольше **клюквы**), или послаще (тогда — сахара). Все продукты хорошо перемешать, выложить на доску столовой ложкой в виде

холмиков и поставить в морозилку.

Когда застынет — мороженое готово. Вместо **клюквы** можно добавлять **бруснику**. Тоже очень вкусно. Попробуйте — не пожалеете.

Татьяна КАЛАЕВА,  
п/о Отрада Тамбовской обл.



НА КОНКУРС

«ЧАСТУШКА»

Всех «писателей»

газеты

От души благодарю

За советы и рецепты —

Я по ним

семью кормлю!

Галина ПОНОМАРЕВА,

г. Новокузнецк

Кемеровской обл.





Я решила поделиться рецептами, которые унаследовала от бабушки. Может быть, они на любителя, но вся моя семья ест эти блюда с удовольствием, особенно, когда надо организму разрядиться от сытного, жирного, приторного.

Все мои блюда с «подбойкой», как говорила бабуся.

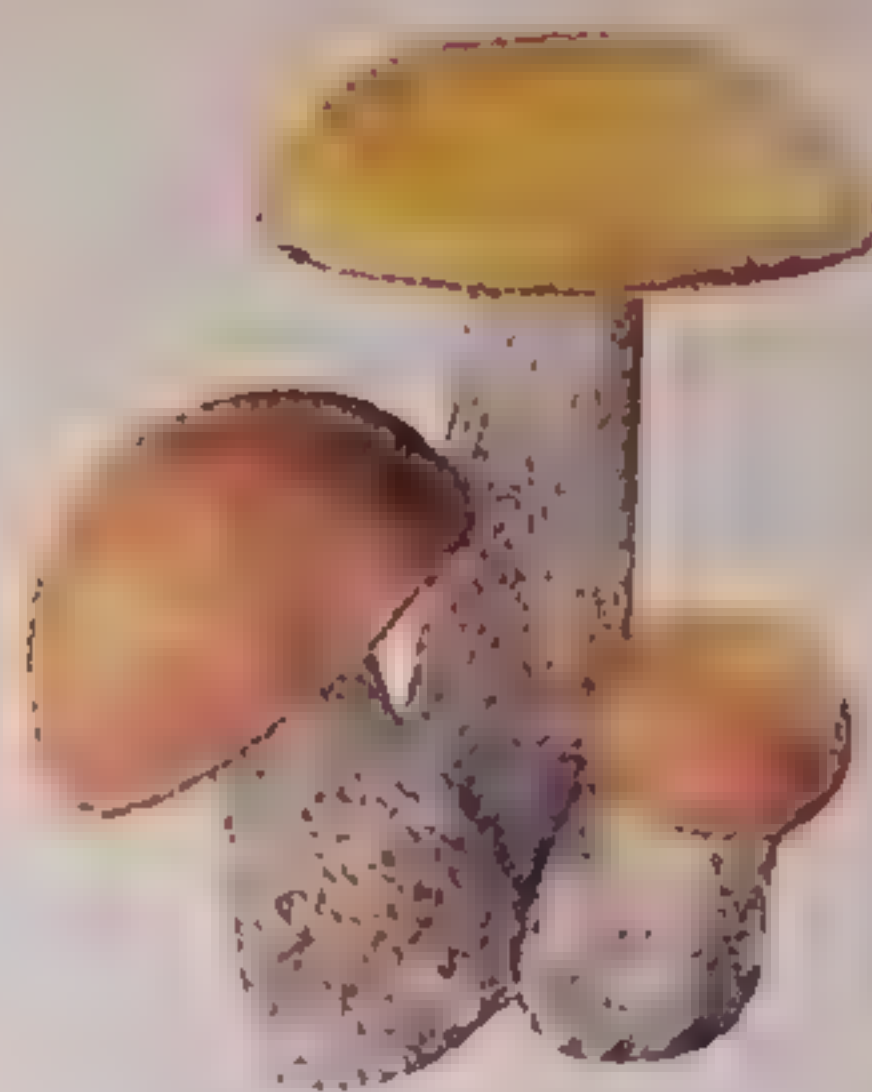
## Грибы с подбойкой

Налить в кастрюлю до половины **молоко**, поставить на огонь. Тем временем вымыть **свежие грибы**. Грибы нужно брать не пластинчатые, а трубчатые, например, маслята, белые, подберезовики, подосиновики. Порезать их, еще раз вымыть в дуршлаге и опустить в молоко. Пока грибы варятся, приготовить подбойку. Отдельно в молоке развести **муку**. Все я это делаю «на глаз», так как густота подбойки зависит и от количества грибов, и от вкуса — кто-то любит погуще,

а кто-то пожиже. Но в итоге, когда эта мучная подбойка введена в грибы, — блюдо должно получиться консистенции оладьевого теста. Вливать подбойку нужно тонкой струйкой, постоянно помешивая. Заправить сливочным маслом. Вкус такой необычный: грибы в молоке и сытненькая подлива. Грибов должно быть довольно-таки много, т.к. при кипении в молоке они «сжимаются». Варить их нужно минут 20.

## Селянка с грибами

Поставить на огонь кастрюлю с водой, промыть



и порезать **грибы**, лучше, конечно, белые, но подойдут и маслята, и др. Сразу опустить порезанные **лук**, грибы и **квашеную капусту**. Пока все это варится, приготовить на воде такую же **мучную подбойку**. Залить в селянку, добавить **лавровый лист** и **растительное масло**, размешать. Я люблю, чтобы было погуще.

Лариса ВОРОНОВА,  
г. Муром Владимирской обл.



Моя мама была родом из богатой купеческой семьи и готовить практически не умела. В основном на кухне хозяйничал папа. Из детства я помню любимое лакомство: кусок хлеба, намоченный водой и посыпанный сахаром. Книг по кулинарии тогда было не достать, а вот в настенных перекидных календарях можно было найти кое-что. Стала я собирать листочки с рецептами и научилась готовить. Самым первым самостоятельным блюдом стал

## Суп «Картофельник»

1,5 л воды, 6 картошин, 1-2 луковицы, 50 г сала, растительное масло для обжарки, соль — по вкусу, зелень.

Картофель очистить, сварить в воде с солью, потолочь все комочки. Обжарить кусочки сала с мелко нарезанным луком, заправить суп пережаркой, можно посыпать зеленью.

Майя ТАВЛАШКОВА,  
р.п. Быково  
Волгоградской обл.



В нашей семье много разных фотографий, но есть простые и в то же время очень дорогие, как эта, где я с дочкой Танечкой. Мы завтракаем, едим бублик, который испекла Танечке бабушка.

## Бублик

3 яйца, 1 ст. сахара, 0,5 пачки сливочного масла или маргарина, 0,5 ч.л. соды, погашенной уксусом, 200 г варенья (повидла или джема) можно добавить немного измельченных **грецких орехов**. Все хорошо перемешать, всыпать **муку**, чтобы тесто получилось, как густая сметана. Еще раз все хорошо перемешать. Вылить в смазанную форму чудо-печи и выпекать 30-40 минут.

Зинаида ТИМОШЕНКО,  
г. Шахты Ростовской обл.



Как разобраться, что относится к приправам, а что — к специям?  
Марина МИХАЙЛОВА,  
г. Минск.

У любого народа есть свои ритуалы, обычаи, традиции, связанные с погребением умерших, памятью о них, с желанием выразить свою скорбь и сожаление. Живые обязаны заботиться о посмертном благополучии усопших, а те, в свою очередь, оказывают весьма действенное влияние на судьбу живых. Знаете ли вы, для чего во время траурной процессии на землю бросают именно еловые лапки? Почему во время церемонии отпевания священник всегда одет в торжественные светлые одежды? Как в соответствии с многовековыми традициями достойно проводить в последний путь усопшего, организовать поминальную трапезу? Ответы на эти и многие другие вопросы даст брошюра «У порога вечности. Народные традиции почитания предков».

Приправы и специи — это не одно и то же. Приправы улучшают качество блюд, придают им своеобразный аромат. К приправам относятся всевозможные соусы, кетчупы, заправки, хрен, горчица и т.д. Специи — это специальные вещества, которые придают пище вкус: сладкий, соленый, острый. К специям относятся соль, сахар, сода, уксус, лимонная кислота, крахмал, дрожжи, жела-

тин, алкоголь и многое другое. Есть еще и пряности. Они ароматизируют блюда. К пряностям относятся только те ароматические растения, которые обладают бактерицидными свойствами. Это гвоздика, имбирь, кардамон, корица, лавровый лист, мускатный орех, всевозможные перцы, петрушка, сельдерей, черемша, тмин, укроп, чабрец — всего и не перечислишь.



## Печенье «Три в одном»

У каждой хозяйки есть свой любимый фирменный рецепт.

Мое «коронное» блюдо — печенье, главный компонент которого — творог. Продукт, одинаково необходимый как растущему организму, так и тем, кому за сорок.

Насколько печенье вкусное, вы сможете убедиться, если испечете его. Причем, я привнесла кое-что свое в этот рецепт и называю его теперь печеньем «Три в одном».

Выпекаю его, следуя рецепту, как печенье. А если переслоить сложенные по два печенья вареной сгущенкой (можно любым кремом или вареньем) и украсить сверху белой рисовальной маской и ягодами, кусочками фруктов, цукатами, получается вкуснейшее пирожное.

И, наконец, — торт. В этом случае надо поделить корж на 2 или 4 части. И так же, как и пирожные, смазать слою кремом, а сверху украсить. В итоге получаются — печенье, пирожное и торт.

**Для теста:** 2 желтка, 1 ст. сахара, 3 ст.л. какао, 2 ст. л. сметаны, 250 г маргарина или масла, 3 ст. муки, 1 ч.л. без верха соды.

**Для начинки:** 0,5 кг творога, 1 ст. л. крахмала, 2 белка, 1 яйцо, 1 ст. сахара, 2 ст.л. сметаны, изюм, можно добавить орехи, мак, курагу и т.п.

Вбить в большую миску желтки, отделив белки (их потом использовать для приготовления начинки). Постоянно перемешивая, всыпать в желтки сахар, какао, добавить сметану, растопленный маргарин, муку, смешанную с содой. Замесив тесто, отделить 1/3 его и, добавив еще немного муки, сделать покруче. Эту часть положить в морозилку, а остальное тесто, накрыв салфеткой, оставить в комнате.

В это время приготовить начинку: перемешать все ингредиенты, доба-

вить изюм. Должна получиться смесь густоты сметаны.

Противень смазать растительным маслом, слегка посыпать мукой. Тесто раскатать скалкой слоем в 1 см прямо на противне. Защипать края, сделав бортики примерно на 1,5-2 см высотой. Затем вылить на тесто творожную смесь и наверх натереть на крупной терке тесто, которое было в морозилке. Выпекать 20 мин. на среднем огне, затем 40 мин. — на слабом.

Готовый корж нарезать на квадраты, ромбики, прямоугольники.

Для украшения печенья (пирожных и торта) готовить **рисовальную массу:** всыпать 3/4 ст. сахарной пудры в чашку и, помешивая деревянной ложкой (лопаткой), добавить **яичный белок**, взбить, чтобы стала пышной. Для улучшения пластичности можно добавить 3-5 капель лимонной кислоты.



Выложить массу (брать понемногу) в пакет из-под молока или сметаны, вырезать угол в низу пакета. И, выдавливая содержимое, украсить готовое печенье (пирожные или торт). Очень удобно таким образом делать на торте надписи.

**Кстати.** Летом я использую для украшения ягоды малины, клубники, черники, вишни. А специально для зимнего времени и межсезонья заготавливаю вишню в роме, рецепт приготовления которой прочитала в «Нашей кухне» в № 7 за 2002 год.

Екатерина ГОНЧАРОВА,  
г. Могилев.

Фото  
Геннадия КАРЧЕВСКОГО.

Открыв кухонный шкаф, обнаружила пачку овсяных хлопьев «Геркулес». В своих записях нашла листочек со старым рецептом (еще моя тетя писала) овсяного печенья. Приготовила тесто, напекла печенья — вкуснотища получилась! Поэтому решила послать рецепт к вам в газету — пусть и другие полакомятся!

## Овсяное печенье

К 1 пачке размягченного маргарина прибавить 2 яйца, 1 ст.л. майонеза, 0,5 ч.л. соды, 1 ст. сахара. Все тщательно перемешать, всыпать 2,5 ст. овсяных хлопьев «Геркулес», пропущенных через мясорубку. Еще раз хорошо перемешать (масса станет густой, вязкой). Затем, подсыпая постепенно муку (1-1,5 ст.), замесить тесто. Готовое тесто поместить

в холодильник на 30-40 мин. Затем раскатать пласт толщиной 1 см и вырезать стаканом печенье. Выпекать в горячей духовке около 20 мин.

Алевтина КУДАКОВА,  
г. Пенза.



Прежде мы жили в Узбекистане, там часто приходилось сидеть без электричества. Газовой духовки не было, а детям к чаю что-нибудь испечь хотелось. Вот и придумали мы печь пряники в мантишнице. Потом и на пикниках на костре такие пряники пекли, получается замечательно.

## Пряники из... мантишницы

**Для теста** 2 яйца растереть с 1 ст. сахара, 50 г растопленного маргарина. Если хотите приготовить пряники медовые, то в массу нужно добавить 2 ст.л. меда и проварить на водяной бане до увеличения массы в объеме. После этого всыпать 3 ст. муки и замесить мягкое тесто. Если хотите приготовить пряники шоколадные, то в массу, не проваривая, всыпать 2 ст.л. какао, 1 ч.л. соды или разрыхлителя для теста и 3 ст. муки, сразу замесить мягкое тесто. Вылепить небольшие шарики, разложить их на кружки мантишницы и варить на пару, как обычные манты, 40 мин. После этого пряники вынуть, они будут темного цвета, полностью остудить и полить глазурью или растопленным шоколадом.

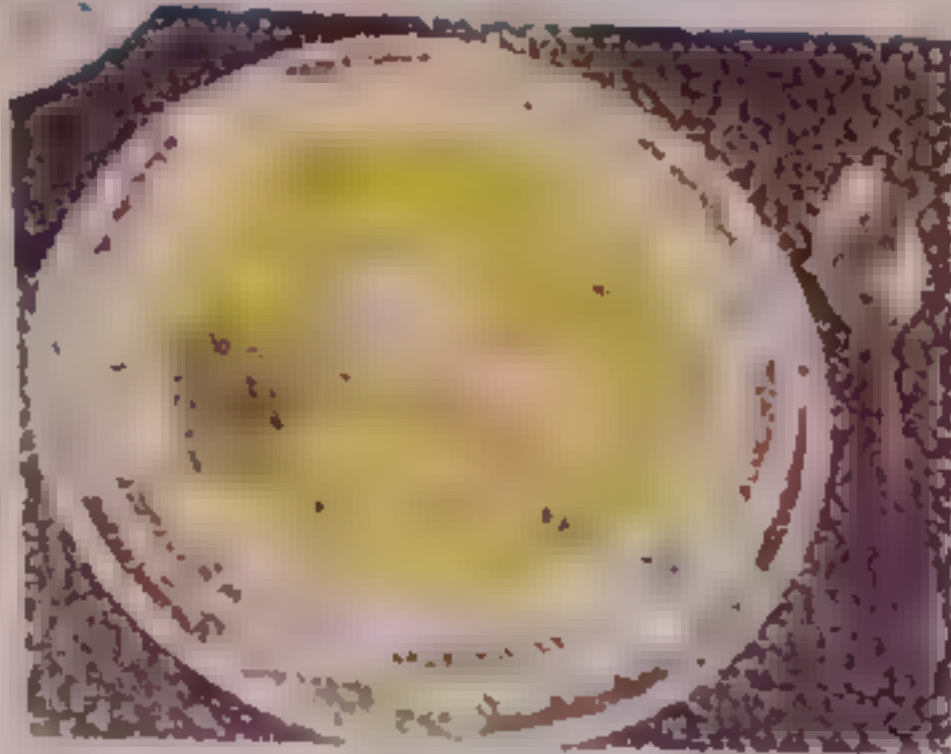
Людмила КРИНИЦЫНА,  
г. Ишим Тюменской обл.



Когда у меня совсем нет времени, а нужно накормить семью, я готовлю

## Суп «Буль-буль»

1 пачка вермишели «Роллтон» (я предпочитаю с куриным вкусом), 2-3 л воды, 5-6 картофелин, 200 г колбасы или нежирной ветчины, 50-70 г сливочного масла, соль или кубик «Галлина Бланка».



Вскипятить воду с солью или бульонным кубиком, добавить очищенный картофель, нарезанный мелкими кубиками, и варить до готовности картофеля. Колбасу или ветчину тоже нарезать кубиками и обжарить в сливочном масле, опустить в суп. Добавить измельченную вермишель, приправу из пачки. Накрыть крышкой, варить 5 мин. Готовый суп можно посыпать зеленью.

## Рулетик

Нарезать одинаковое количество тонких ломтиков ветчины и сыра. На ломтик ветчины положить ломтик сыра, свернуть рулетиком и закрепить шпажками. Можно использовать как холодную закуску, а если подогреть в микроволновке или духовке — получится закуска горячая.

## Омлет с чипсами

100 г картофельных чипсов, 50-70 г сливочного масла, 6 яиц, 1 ч.л. соли, щепотка перца.

Чипсы раздробить. Масло растопить на сковороде и слегка разогреть на нем чипсы. Яйца взбить с солью, перцем, вылить на чипсы. Жарить на сковороде под крышкой.

Светлана БУЕВА,  
г. Орша Витебской обл.

## «Курица в пальто»

Курицу отварить, вынуть из бульона. Мясо отделить от костей, нарезать на небольшие кусочки и выложить на блюдо. Мелко натереть сыр и чеснок, измельчить огурцы, затем добавить нарезанный лук и укроп. Все смешать с майонезом. Этим соусом залить курицу на блюде.

Для соуса: 250 г майонеза, 200 г сыра, 2 свежих или соленых огурца, зубчик чеснока, пучок укропа, пучок зеленого лука, соль и перец по вкусу.

## Суп на скорую руку

Куриный бульон (оставшийся от варки курицы), 1 луковица, 1 морковь, 200 г шампиньонов, упаковка вермишели быстрого приготовления, 2 ст.л. растительного масла, приправы — по вкусу.

Лук и морковь нашинковать, спассеровать в растительном масле 5 мин., затем опустить в бульон. Добавить мелко порезанные шампиньоны, измельченную вермишель. Посолить, поперчить по вкусу. Через 10 мин. суп готов.

Светлана КУЛЬКОВА,  
с. Ахматово, Чудашин.

## Мои советы

Действительно, жизнь стала более суетливой, время просто «убегает». Думаю, новый конкурс будет всем полезен, давайте учиться друг у друга успевать радовать своих домочадцев вкусными и быстрыми блюдами. Хочу поделиться советами, которые помогают мне сэкономить время.

1. Завести блокнот, куда выписывать наиболее понравившиеся рецепты (чтобы сэкономить время на поиски в газетах), лучше, если это будут отдельные блокноты на сладости, на первые, вторые блюда, салаты и на заготовки.

2. Заранее на неделю продумать примерное меню, расписать по дням. Это позволит в выходные закупить продукты на неделю вперед, что сэкономит не только время, но и деньги. Ведь зачастую мы покупаем в последний момент, что попадется, когда не из чего выбирать, так как надо срочно что-то приготовить.

3. Лучше всего закупать рыбу, курицу и др. в оптовых магазинах сразу по 10-15 кг и делить между друзьями и соседями. Получится дешевле.

4. Иметь в доме минимальный запас продуктов, которые должны

быть всегда: мука, сахар, растительное масло, крупы, вермишель, картошка, чай, майонез, бульонные кубики. Из них всегда можно приготовить что-то, даже когда нет мяса.

5. Очень удобны заготовки-полуфабрикаты, именно они экономят время: морковь я натираю на крупной терке (много!), раскладываю по пакетам и храню в морозилке. Замораживаю спаржевую фасоль, ягоды, отварные грибы, зелень и др. Лук можно нарезать дней на 3-5 сразу и поставить в холодильник в плотно закрытой посуде.

6. Приучать к помощи домашних. Они могут заранее к вашему приходу почистить картошку, вынуть из морозилки фарш, курицу и т.п.

7. В выходной вместе с семьей наклеить пельменей и вареников с разными начинками и заморозить их.

Галина БЕЛЯЕВА,  
г. Борисов Минской обл.

Хозяйка я молодая, а семья у нас — четыре человека. С маленькими детьми времени на готовку не хватает, а мне хочется мужа вкусненьким побаловать. Да и гости к нам часто заходят, поэтому некоторые «скоростные» рецепты стали для меня палочкой-выручалочкой.

## Рулет «Пятерочка»

5 яиц, 5 ст.л. муки, 5 ст.л. с горкой сахара, 0,5 ч.л. соды, погашенной уксусом.

Очень хорошо разогреть духовку и противень, на котором будет печься рулет. Взбить яйца с сахаром, добавить муку и соду. Быстро вылить тесто на горячий противень, подпыленный мукой, и поставить в духовку. Выпекать до золотистого цвета приблизительно 5 мин. На горячий пласт положить любую начинку (творожную, из варенья, сгущенку и т.п.) и быстро свернуть в рулет.

Елена ГУЛЯЕВА,  
г. Минск.



## Кулинарный словарь

(Продолжение.  
Начало в №№ 1, 3, 5, 7,  
9, 11 за 2003 г.,  
1, 3, 5 за 2004 г.)

### П

**ПАРКИН.** Овсяный пряник, национальное лакомство шотландцев.

**ПАРФЕ.** Кондитерское изделие французской и венской кухонь. Представляет собой сливки, взбитые с сахаром, с добавлением ванили и замороженные.

**ПАССЕРОВАНИЕ.** Обжаривание на умеренном огне в достаточном количестве масла мелко нарезанных овощей до мягкости (не допуская появления на них корочки или признаков обугливания, подгорания):

**ПАСТИЛА.** Русское национальное лакомство из яблок (брусники, рябины, малины, смородины), меда (сахара) и яичного белка.

**ПАТОКА.** Полуфабрикат, получаемый при производстве сахара. Полу-жидкая масса, по консистенции похожая на мед.

**ПИКУЛИ.** Маринованные овощи в сочетании с фруктами, нарезанные одинаковыми небольшими кусочками и используемые в качестве закуски или для гарнирования мясных блюд.

**ПОМЕРАНЦЫ.** Цитрусовые, внешне напоминают мелкие лимоны, но почти круглые, как апельсины, с темно-зеленой кожурой в зрелом состоянии. Померанцы ценятся в основном из-за цедры.



**ПОХЛЕБКА.** Овощной отвар с добавлением пряных трав. Примером может служить картофельная похлебка, где наряду с измельченным, разварившимся картофелем есть лук (репчатый и зеленый), петрушка, укроп, сельдерей и чеснок. Это — вкусный, ароматный и легкий суп, поэтому его часто дают больным, отказывающимся от пищи из-за отсутствия аппетита.

**ПРОФИТРОЛИ.** Тонкая оболочка из теста, покрывающая начинку. Профитролы готовят из заварного теста. Начиняют любой начинкой: шоколадной — получают кондитерские профитролы, грибной, картофельной — профитролы для засыпки в бульоны.

**ПРЯЖЕНЦЫ.** Русское название жареных пирожков, в отличие от печеных.

**ПТИФУРЫ.** Мелкое печенье из бисквитного теста, приготовленное с разными начинками, разной формы (кружки, треугольнички), с разной накладкой.

### Р

**РАГУ.** Блюдо из мелких кусочков бараньей или телячьей грудки и мяса лопатки, которые вначале обжаривают в масле, затем запекают в духовке и, наконец, тушат вместе с луком, морковью, репой в соусе из мясного сока и муки.

**РОЛЬМОПС.** Блюдо северогерманской кухни. Представляет собой отваренную в подкисленной уксусом воде свежую или соленую сельдь, сдобренную пряностями.

## Кухня народов мира

Летние отпуска всегда хочется провести незабываемо, чтобы не потерять ни денечка теплого лета. Кто-то отправляется с компанией за город на шашлыки, кто-то на дачу, а кто-то решается и покупает туры выходного дня. Наиболее доступны поездки в аквапарк в Польше. В стоимость таких туров, кроме массы развлечений, входит и питание. Именно поэтому сегодня мы решили рассказать об особенностях польской кухни. Согласитесь, ведь вы должны быть в курсе, что и как едят поляки, что входит в состав блюд с неизвестными названиями. И, конечно же, нужно предупредить дам — польская кухня очень сытная...

Специально для «Нашей кухни» Сергей Николаевич ЗЛОБИЧ, заместитель генерального директора по производству и обслуживанию делегаций комплекса «Октябрьский» (г. Минск) рассказывает о польской кухне.

## ПОЛЬСКАЯ

— Сергей Николаевич, чем отличается польская кухня от белорусской и русской?

— Главное отличие польской кухни — повышенная кислотность и острота вкуса. Это самобытная и очень сытная кухня: в блюда добавляют много масла и сметаны. Представьте, польская кухня считается дороже... немецкой. И все из-за большой насыщенности жирами.

Когда будете есть в кафе, ресторане, не удивляйтесь, если вам не подадут хлеб к первому блюду — у них принято подавать вместо хлеба картофель, клецки, пирожки, каши, гренки. К грибным супам — перловую кашу, к щам — польский из щавеля или крапивы — отварной картофель (возможно, он будет полит растопленным свиным жиром), джуру (блюдо из копченостей). На холодную закуску очень любима



поляками сельдь.

— Какие национальные блюда стоит попробовать в Польше?

— Из, возможно, неизвестных нам блюд — например, чернину с клецками и копченостями, бигос, катажинки.

В частности, **КАТАЖИНКИ** пробуют практически все туристы, приезжающие в Польшу. Это коржики, которые готовят определенным способом. Легенда рассказы-

### Варшава. Старз Място







Краков. Дворцовый ансамбль Вавель

# КУХНЯ

## ДОРОЖЕ...

## НЕМЕЦКОЙ

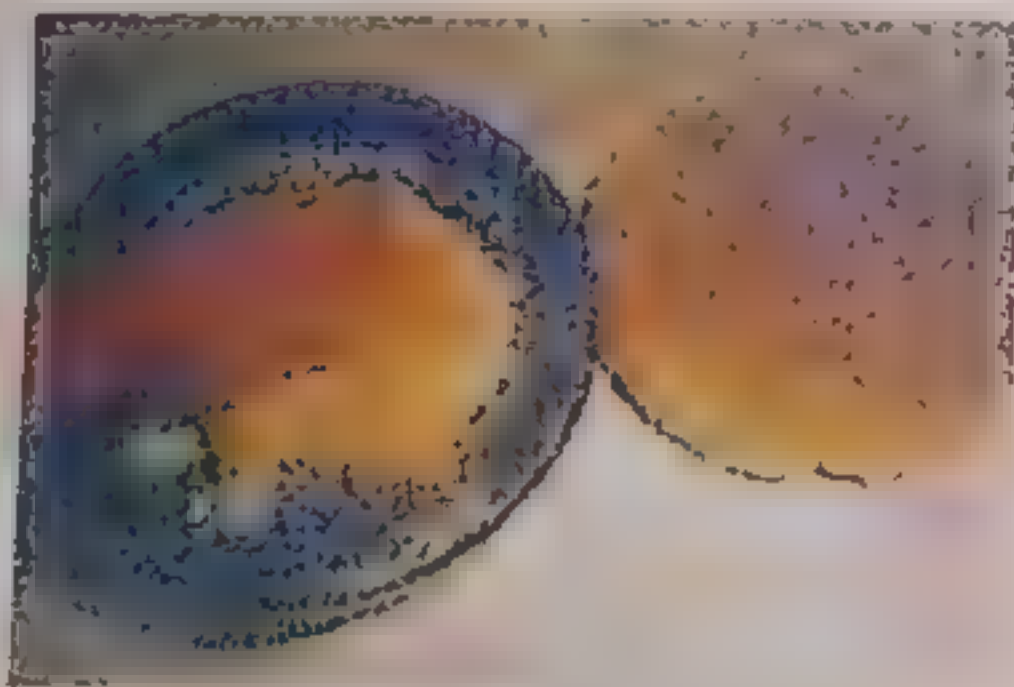
вает, как один влюбленный торуньский пекарь сделал из теста два сердечка, соединил их кольцом, выпек и подарил своей возлюбленной.

— Думаю, что читателям будет любопытно узнать, как приготовить эти коржики в домашних условиях? А вдруг кто-то и из наших мужчин изберет такой же способ признания...

— Сразу предупрежу, что катажинки готовить не просто долго, а очень долго. Для приготовления потребуются: 1 кг муки, 0,5 л меда, корица, цедра лимона, 6 размолотых бутонов гвоздики, кардамон на кончике ножа, 250 г сливочного масла, 3 ч.л. пищевой соды, рюмка рома, 3 яйца, 300 г сахара, 30 г дробленого миндаля, 0,5 л сливок.

Половину порции муки высыпать на доску, сделать углубление. В разогретый мед добавить корицу, кардамон, цедру лимона, гвоздику и все тщательно перемешать с мукой. Влить растопленное масло, хорошо вымесить тесто, пока оно совсем не остынет. Развести соду в рюмке рома, добавить в тесто. Перемешать сахар со взбитыми сливками, соединить с тестом, а потом осторожно по чуть-чуть всыпать в тесто оставшуюся муку. Месить тесто не менее часа!

Затем выложить в смазанные маслом формы, разровнять поверхность, закрыть крышкой и поставить в сухое прохладное место (в холодильнике) на неделю. Потом выдержанное тесто поставить в духовку со средним жаром. После выпечки завернуть в полотняное полотенце и выдержать еще в течение... 2-х недель.



— Эти коржики действительно готовятся очень долго... Сергей Николаевич, расскажите, что входит в состав бигоса и чернины с клецками и копченостями? Можно ли эти блюда приготовить дома?

— Безусловно, и бигос, и чернину можно приготовить дома. Для начала расскажу о приготовлении первого блюда — **ЧЕРНИНЫ**. Понадобятся: 150 г гусиных потрохов, 50 г гусиной крови, 1 ст.л. 9%-ного уксуса, 15 г моркови, 25 г репчатого лука, 10 г корня петрушки,

20 г сушеных слив и ягод, соль, сахар, сок лимона — по вкусу, 350 г бульона.

Гусиную кровь смешать с уксусом, чтобы она не свернулась. Отдельно сварить бульон из потрохов, овощей и приправ. Также отдельно приготовить лазанку: сушеные фрукты промыть, замочить на несколько часов и отварить в той же воде. Бульон процедить, добавить кровь, вскипятить. Опустить в бульон овощи, нарезанные соломкой. Соль, сахар, лимонный сок добавить по вкусу.

Сваренные фрукты и нарезанные потроха сложить в тарелки и залить готовым супом.

Из вторых национальных блюд очень любим поляками **БЫГОС**. Для приготовления понадобятся: 540 г квашеной капусты, 500 г свежей

капусты, 40 г шпика, 180 г свинины, 120 г вареной колбасы, 100 г копченой грудинки, 60 г томат-пюре, 20 г сушеных грибов, 40 г репчатого лука, 20 г сахара, перец молотый черный, соль — по вкусу.

Сушеные грибы промыть водой, положить в посуду, залить холодной водой и оставить на 2 часа для набухания. Затем варить до готовности. Квашеную капусту припустить в небольшом количестве воды до мягкости. Свежую капусту порезать квадратиками и поставить в нагретую духовку, чтобы она стала мягкой. Потом посолить и перемешать с квашеной капустой. Добавить жареный шпик, свинину, колбасу, копченую грудинку, порезанную кубиками, томат-пюре, отваренные нарезанные грибы, пассерованный лук, сахар, перец. Перемешать и тушить на слабом огне до готовности. В бигос можно добавлять самые разнообразные жареные мясные продукты, колбасу. Чтобы придать блюду пикантный вкус, можно влить красное вино, добавить чернослив, тмин, майоран.

— Сергей Николаевич, может, Вы дадите нашим читателям еще несколько



рецептов польской кухни?

— Очень любимы поляками **СТРУЧКИ ФАСОЛИ**. Для приготовления понадобится 240 г зеленой фасоли в стручках (спаржевой) и 5 г петрушки, соль — по вкусу.

Для соуса: 40 г сливочного масла, 10 г сухарей, отварное яйцо, 200 г сливок.

Очищенные стручки фасоли отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и, не охлаждая, положить в посуду, залить соусом, добавить петрушку.

Для соуса сливочное масло растопить, влить сливки, проварить, смешать с сухарями и добавить измельченное яйцо.

Очень популярны **ЗЕЛЕННЫЕ ЩИ С КРАПИВОЙ**.

300 г молоденькой крапивы, 1 л овощного бульона, 1 луковица, 400 г копченой колбасы, 20 г перловой крупы, 4 ст. л. растительного масла, 100 г сметаны, по одному пучку петрушки и укропа, соль — по вкусу.

Крупку промыть и варить в небольшом количестве бульона 20 мин. Крапиву припустить до мягкости, протереть через сито. Петрушку и укроп мелко порубить. Лук нарезать кубиками. Разогреть на сковороде растительное масло и потушить в нем лук до прозрачности. Колбасу нарезать ломтиками. Когда перловая крупа сварится, влить в кастрюлю оставшийся овощной бульон, добавить лук, крапиву и колбасу. Посолить и варить еще 5 мин.

Разлить щи по тарелкам, положить в каждую по 1 ст. л. сметаны и посыпать зеленью.

— Спасибо за рекомендации и рецепты.

Беседовала  
Ангела БОРТНИК.



Высылаем новые сборники издательства "Радар" (Москва, 2-ое издание)

## "Как открыть своё дело":

- Одному (70 вариантов) - ц. 90р. ● Семье, коллективу (85 вариантов) - ц. 110р. ● В селе, частном доме, на даче (80 вариантов) - ц. 80р.
- За счет фирм (филиал, Вы-их представитель, лизинг, бизнес под ключ и т.п. - 510 предложений фирм) - ц. 120р. ● Оборудование для малого бизнеса (542 вида от бытовых до домашних мини-цехов, характеристики, цены, всё об изготовителе) - ц. 110р. ● С чего начать (регистрация, лицензия, малые налоги, школы и курсы своего дела, секреты успеха) - ц. 80р.

Содержат планы (не "голые" идеи), затраты, доход, все адреса, телефоны. Рекомендованы Союзом предпринимателей для всех групп населения.

Цена полного комплекта - 350руб. Всем - подарок - каталог по 410 лучшим кредитам во всех регионах на своё дело, жильё, автомобиль и др.

ЗАКАЖИТЕ (желательно на почтовой открытке) у распространителя: 607220, г. Арзамас, пр. Ленина, 164, Инфоцентр "Алмаз", отдел 10-7

Оплата при получении на почте. Стоимость доставки - 7 руб + 5% от цены заказа.

Доход  
10-250 тыс.р. в месяц

Интернет -  
www.icalmaz.ru

Начальные затраты -  
нет или минимальны

## Оренбургские пуховые платки ручной работы

- ❖ Шарфы ажурные (белые, серые, полосатые) 375, 508, 695, 930 руб.
- ❖ Паутинки (белые, серые) 560, 755, 998, 1380 руб.
- ❖ Шали (серые, белые) 993, 1524, 1990, 2500 руб. наложенным платежом.

Качество, проверенное временем!  
460000 Россия, г. Оренбург, а/я 74Т «Пухартель»

## СИГАРЕТЫ ДЛЯ ТЕХ, КТО ХОЧЕТ БРОСИТЬ КУРИТЬ

ЗАХАРОВ Вячеслав Михайлович,  
394036 Россия, г. Воронеж, г/п, а/я 1.  
Тел. (0732) 537-637.

Св. 421 Адм. Воронеж. обл. Товар сертифицирован

## РАБОТА ДЛЯ ВСЕХ



Всем, кто любит  
хорошую жизнь  
и черную икру!

Корпорация  
«Восток-Запад»

## ПРЕДЛАГАЕТ РАБОТУ:

на дому; информацию о работе за рубежом;  
обработка корреспонденции; сборка авторучек и фло-  
мастеров; склеивание конвертов; сортировка и упаковы-  
вание семян; изготовление плитки; сборка бус; вырезание  
этикеток; шитье белья; подсобную, сезонную, с команди-  
ровками и другую.

Требуется сотрудники во всех регионах.

Предложим работу всем написавшим.

Более 50000 вакансий,  
зарплата до 90000 руб. в мес.

Информация бесплатно. Стаж. Контракт. Гарантии.  
Большие премии. Постоянная помощь в работе.  
От Вас — данные и конверт с о/а.

Зарабатывайте и помните:

«ПОД ЛЕЖАЧИЙ КАМЕНЬ ВОДА НЕ ТЕЧЕТ!»

394000 Воронеж, г/п, а/я 113,  
«Восток-Запад», отдел кадров, сектор «НК»

Св. 119741 (3.04.01) РФ Адм. Воронежа

РЕКЛАМА - НК-51012-04-75-75

## АЛМАГ ПОМОЖЕТ И ПОДДЕРЖИТ

Проблемы здоровья становятся все более и более актуальными. Годы, стрессы, экология... да мало ли других проблем, которые не лучшим образом отражаются на состоянии организма каждого из нас. Обидно, что здоровых людей становится все меньше. И даже врачи в своих заключениях пишут не просто «здоров», а «практически здоров». А это, согласитесь, не одно и то же. Те или иные недуги одолевают многих. Как в этой ситуации научиться поддерживать организм в более-менее сносном состоянии, как избавиться от боли? Чаше всего это только наши проблемы. Какие методики лечения лучше и безопаснее, подскажет врач, а решать все равно нам. И все-таки более безопасной во всех отношениях остается физиотерапия. Но и тут множество вариантов, тем более, если у вас целый «букет» болезней.

Одним из наиболее эффективных средств лечения многих широко распространенных заболеваний в стационарных, а главное, и в домашних условиях можно назвать портативный медицинский аппарат АЛМАГ, который выпускает Елатомский приборный завод. Аппарат рекомендован к применению Минздравом РФ. Портативных аналогов, действие которых основано на применении бегущего импульсного магнитного поля, АЛМАГ не имеет.

Воздействие импульсными бегущими магнитными полями с низкой частотой на ткани обуславливает необычайно широкий спектр целительного действия на организм данным магнитным полем. Поэтому и перечень заболеваний, при которых помогает АЛМАГ, чрезвычайно велик.

АЛМАГ эффективен при лече-

нии болезней и травм опорно-двигательного аппарата, ускоряет заживление гнойных ран, флегмон и ожогов. Вы скоро почувствуете облегчение при лечении заболеваний сердечно-сосудистой системы: гипертонии I-II стадии, тромбоза и атеросклероза нижних конечностей, тромбоза, варикозной болезни. Аппарат станет добрым другом тех, кого мучают заболевания желудочно-кишечного тракта: хронический гастрит и панкреатит, язва желудка и двенадцатиперстной кишки, запоры, АЛМАГ необходим при лечении заболеваний женских половых органов. Он снимает осложнения сахарного диабета, поможет при хроническом бронхите, пневмонии, бронхиальной астме...

Очень важно, что АЛМАГ способен помочь вам при заболевании, которое «гочит» вас уже много лет и

давно перешло в хроническую форму. Можно представить, какую радость испытывает человек, который после многих лет страданий наконец почувствовал облегчение.

Об эффективности аппаратов из Елатмы убедительнее всего говорят ваши письма, уважаемые читатели:

«Прошу выслать мне прибор АЛМАГ-01.

Огромное спасибо всем, кто причастен к нашему выздоровлению! Пусть не в полном смысле, но ведь боли исчезли. А они были с 1956 года! Остеохондроз, деформирующий полиартрит. Нам уже по 72 и 67 лет. Не хромаем. Какое счастье!

Все аппараты, приобретенные у ВАС, эффективны для нашего лечения.

Вот потому, собрав сбережения, просим выслать шестой по счету аппарат вашего производства.

Успеха всем в благородной, нужной работе!

Благодаря мне трое наших приятелей приобрели ваши приборы, и все довольны.

Хочется без конца говорить и говорить о вере в аппараты. Были за этот период и переломы, вывихи, ушибы и гаймориты, и всегда с нами были «друзья-аппараты», готовые к нашему выздоровлению. Извините, много пишу, но хочу,



чтоб Вы все почувствовали нашу Благодарность.

Какая у вас хорошая работа! -

Семенченко Нина Михайловна,  
Нижегородская обл.

Пусть аппарат поможет и вам! Посоветуйтесь с лечащим врачом и купите АЛМАГ. Стоимость аппарата наложенным платежом 3 350 руб. + почтовые расходы. Заявки на покупку аппаратов направляйте по адресу: 391351, Рязанская область, г. Елатма, ЕПЗ. Заказ НК7-04. Телефоны завода: (09131) 2-04-57, 4-38-29, (095) 740-66-77.

Спрашивайте их в ваших аптеках и магазинах «Медтехника».  
epz@elat.ryazan.su  
www.elamed.com



ELAMED



# ЦЕЛЕБНОЕ ВИНО

О приготовлении великолепных ароматных домашних вин написано немало, но, на мой взгляд, далеко не все. Если с виноградными винами многие более или менее разобрались, то с плодово-ягодными полной ясности до сих пор все еще нет. Сужу по своим соседям-садоводам, которые порой не знают, как без потерь распорядиться обильным урожаем. Например, аронию и боярышник многие оставляют под зиму. А когда я угостил некоторых соседей своим вином, то у них сразу же возникли вопросы, как это делается.

Прежде всего хочу напомнить, что вам потребуется: эмалированные ведра (кастрюли), стеклянные баллоны (10 и 20 л), резиновые трубки (медицинские) диаметром 8-10 мм, длиной 40-50 см для водяного затвора и 80-100 см для сцеживания виноматериала от осадка. И еще для создания герметичности нужен пластилин и плотные полиэтиленовые крышки. Я продукцию для переработки никогда не мою, чтобы сохранить дикие дрожжи, и они меня еще ни разу не подводили (а мой стаж в виноделии более 20 лет). Считаю уместным еще напомнить, что для вина нужны зрелые плоды и ягоды, но не перезрелые (это в первую очередь относится к вишням и сливам), а тем более подгнившие, подпорченные.

Вино из перезрелого сырья плохо сбраживается и плохо осветляется, может содержать большое количество вредного для здоровья метилового спирта.

## Вишневые наливка и вино

7 кг очищенных от плодоножек спелых вишен насыпать в чистый 10-литровый баллон, пересыпая 3-мя кг сахара, поставить в темное место с температурой 18-24 град. на 3-5 дней, накрыв марлей, до появления при-

знаков брожения. Выделяющийся сок должен покрывать плоды, для чего баллон нужно периодически встряхивать. На забродившие ягоды поставить водяной затвор, в крышке сделать



отверстие по диаметру трубки, вставить ее и загерметизировать пластилином, другой конец опустить в емкость с водой. По окончании брожения (30-35 дней) прекращается выделение пузырьков и происходит самоосветление наливки. Нужно профильтровать ее через дуршлаг и марлю, разлить в подготовленные бутылки, промытые с содой, укупорить пробками и хранить в холодном месте (холодильнике, погребе). Теперь можно приступать к приготовлению вина.

Оставшиеся в баллоне ягоды размять в эмалированной посуде. Приготовить сахарный сироп из 5 л воды и 2 кг сахара, смешать с ягодами, вновь наполнить баллон, установить затвор, выдержать в тепле 20-25 дней (пока не прекратится брожение). Профильтровать и разлить вино в

бутылки. Примерно такая же технология приготовления наливки и вина из слив.

## Вино арониевое (черноплоднояблочное)

Оно имеет свои особенности. Одно время я готовил его с добавлением воды, но затем стал использовать яблочный сок, и меня этот эксперимент приятно обрадовал и удивил.

На 10 л вина потребуется 7-8 кг ягод аронии, которые без мытья нужно пропустить через мясорубку, добавить 1 л теплой воды с разведенным в ней 1 кг сахара, поместить в ведро, накрыть марлей и выдержать 4-5 дней до начала брожения (периодически помешивая). Затем процедить через марлю в подготовленный баллон. Его нужно промыть горячей водой с содой и ополоснуть несколько раз холодной водой. Добавить яблочный сок, отстоявшийся в течение 2-3-х дней, процедив его через марлю, (сока нужно столько, чтобы емкость была заполнена до плечиков), поставить водяной затвор. Остальной сахар добавить через 4-5 дней в 2-3 приема по 500 или 300 г, разводя его в виноматериале из баллона (всего на 10 л понадобится 1,8-2 кг сахара).

Когда закончится брожение (примерно через 1-2 недели), снять вино с осадка через трубочку, процедить, осадок слить, а вином снова наполнить баллон. В этот момент его нужно налить на 2-3 см до верха, но виноматериала обычно не хватает (много уходит в осадок). На такой случай понадобится дополнительная емкость меньшего объема.

Отбродившее вино нужно держать в прохладном месте с температурой не более 15 град. Через 1-1,5 месяца вино нужно вновь снять с осадка и разлить в 3-литровые банки, укупорить их полиэтиленовыми

крышками и загерметизировать пластилином. А еще через 2-3 месяца вино готово к распитию.

## Вино боярышниковое

У меня два взрослых деревца этой лечебной ягоды, урожай с них каждый год увеличивается, поэтому, когда встал вопрос о переработке, я решил большую их часть превратить в целебное вино.

Свежесобранные ягоды (они долго не хранятся) размять в кастрюле толкушкой (через мясорубку они не проходят), затем залить яблочным соком с сахаром и далее все так же, как с аронией.

Еще можно использовать такой прием: если брожение в разных баллонах неодинаковое, то из того, где процесс нормальный, нужно обменять виноматериал (2-3 л) с тем баллоном, где он быстро затухает, что выровняет их активность (конечно, это касается только однородных вин).

В заключение хочу отметить, что вина из плодов и ягод по своему целебному составу очень близки к натуральному соку исходного сырья, в них есть и витамины, и органические кислоты, и микроэлементы, и пектины и др. Они успешно помогают при лечении многих заболеваний: я и мои близкие ощущаем это на своем довольно-таки приятном опыте. Но, как известно, вина еще содержат и спирт, поэтому употреблять их с пользой для здоровья нужно только в разумных количествах. По утверждениям докторов, средней нормой (приемлемой) для женщин является 100 г, а для мужчин — 200 г в день. И уж, во всяком случае, домашние вина гораздо полезнее чем магазинные, где много подделок, красителей и консервантов.

Готовьте целебное домашнее вино и будьте счастливы и здоровы.

Иван ИГНАТОЧКИН,  
г. Липецк.



## Огурцы к зиме

## Маринованные

У огурцов обрезать кончики. В банки уложить пряности: 4-5 штук черного перца и гвоздики, 1 лавровый лист, 1 головку лука, 3 зубка чеснока, немного свежей зелени петрушки, укропа.

Огурцы плотно уложить в 3-литровые банки, налить 4-5 ст.л. 6%-ного уксуса и залить горячей заливкой.

**Заливка:** на 1 л воды — 2 ст.л. соли, 4 ст.л. сахара. Прикрытые крышкой банки поставить в горячую воду и стерилизовать, пока огурцы не станут оливкового цвета. Затем банки вынуть и закатать.

Людмила ШАПОВАЛ,  
г. Самара.



## В горчице

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1/4 ст. л. уксусной эссенции, 1,5 ст. сухой горчицы, 5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1 лавровый лист, 1 ч.л. перца.

Огурцы вымыть и вытереть насухо. Нарезать лук, укроп, положить вместе с горчицей и сахаром в 3 л воды и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец. Помешивая, довести до кипения. Положить в раствор огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть. Добавить уксус, снять с огня и горячими, вместе с рассолом, быстро разложить в банки и закатать.

Галина ВИШНИК,  
с. Волчиха, Алтайский край.

## Томатные заготовки

## «Пальчики оближешь»

На дно стерилизованных 3-литровых банок положить нарезанную зелень укропа и петрушки, по 3-4 зубка чеснока и несколько колечек лука. Уложить некрупные помидоры, предварительно наколов их, влить по 0,5 ст.л. растительного масла. Залить кипящим маринадом, приготовленным из 3 л воды, 3 ст. л. соли, 7 ст. л. сахара, 10-12 горошин перца, 2-3 лавровых листьев, 8-10 бутонов гвоздики и 100 г 9%-ного уксуса. Стерилизовать 10 мин., закатать, укутать.

Елена ЕЛСУКОВА,  
г. Березники Пермской обл.

## Помидоры «Голые»

Хочу предложить рецепт вкусных помидоров, которым лет 20 назад поделилась со мной знакомая (я тогда жила в Эстонии). Мы их называли «голые». Это потому, что с помидоров снимаем кожицу. Брать можно помидоры как спелые, так и бурые, лучше средних размеров.

В кастрюле довести воду до кипения и уменьшить огонь. Частями опускать помидоры в воду, слегка помешивая шумовкой, считать до 10 и вынимать. Так проделать со всеми плодами. Острым ножиком поддеть и снять кожицу, срезая место плодоножки. Сложить помидоры в банки. Залить теплым маринадом и стерилизовать, накрыв крышками, 3-литровые банки 15-20 минут, а литровые — 5-8 минут.

**Маринад:** на 5 л воды — 2 неполных ст. сахара, 250 г соли, 50 г укропа (можно сухого), 20 г листьев или корня хрена, 20-30 листьев черной смородины, 5 лавровых листьев, 5 г красного молотого перца, 60 г 9%-ного уксуса (уксус добавлять в конце варки). Маринад кипятить 1-2 минуты. Остудить, процедить. Его хватает на 15 литровых банок.

Съев зимой помидорчики, вы и рассольчик этот выпьете. И мне скажете спасибо.

Людмила САФРОНОВА,  
д. Жарковщина Гродненской обл.



## Салаты впрок

Попробовав мою закуску, все просят рецепт. И не удивительно, ведь закуска получается остренькая, помидоры, как свежие, а рассол очень вкусный.

## Закуска

Помидоры (лучше брать спелые, но твердые) вымыть и порезать на 4 части. Отдельно приготовить смесь для переслаивания: мелко порезать лук, чеснок, сладкий и горький стручковый перец, зелень (все пропорции — по вкусу).

В стерилизованные 3-литровые банки уложить слой смеси, слой помидоров и т.д. Влить в каждую банку по 1 ст. л. растительного масла и 3 ст. л. 9%-ного уксуса. Залить доверху остывшим рассолом и сразу закатать или закрыть плотными (с двойным ободком) полиэтиленовыми крышками. Стерилизовать не надо. Хранить закуску в холодильнике или в погребе.

**Рассол:** на одну 3-литровую банку — 1,3 л воды, 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара, 1 лавровый лист. Закипятить, процедить и остудить.

Валентина ГОГНА,  
п. Верховье Орловской обл.





Хочу предложить на суд хозяек свои салаты на зиму. Первый из них имеет мягкий остренький вкус и ценен тем, что овощи в нем, за исключением баклажанов, не подвергаются термообработке и сохраняются свежими, что очень важно зимой и ранней весной при авитаминозе.

## «Витаминчик»

2 кг баклажанов, по 150 г моркови, сладкого перца, чеснока, 300 г лука, 1 ст.л. соли, 1 ст.л. уксусной эссенции, подсолнечное масло для жарки.

Баклажаны очистить, нарезать тонкой соломкой, всыпать соль, перемешать и оставить на 8 часов. Перец нарезать соломкой, лук измельчить, морковь натереть на крупной терке, чеснок — на мелкой. В эту массу влить уксус, перемешать и тоже оставить на 8 часов. Баклажаны слегка отжать и обжарить в подсолнечном масле до румяной корочки. Остудить, смешать с остальными овощами и плотно уложить в банки. Стерилизовать не надо, хранить можно под полиэтиленовыми крышками в погребе. Очень удобны банки с закручивающимися крышками.

## С капустой

3 кг спелых помидоров, по 1 кг сладкого перца, лука, огурцов и капусты, 300 г подсолнечного масла, 1 ст. сахара, 2 ст.л. соли, 1,5 ст.л. уксусной эссенции.

Все овощи мелко нарезать, смешать с солью, сахаром, маслом и уксусной эссенцией. Поставить на огонь, кипятить 20 мин., горячим разложить в банки и закатать.

Антонина РЯЗАНОВА,  
г.Энгельс Саратовской обл.

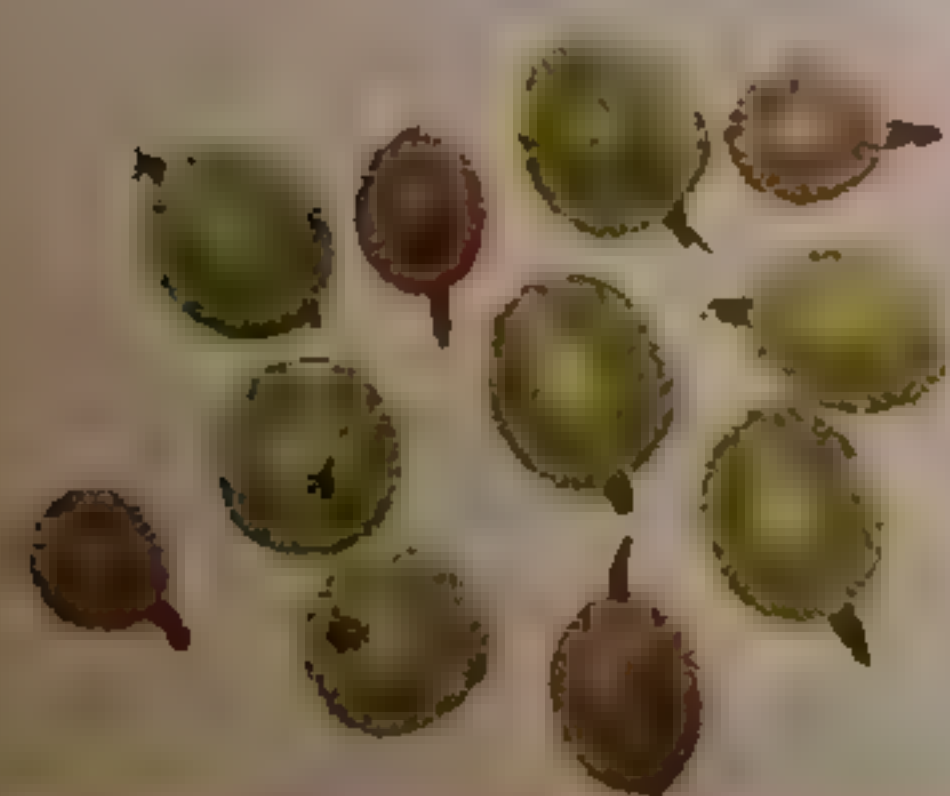
## Сладкоежкам

## Варенье «Зеленое»

300 г киви, 400 г спелого крыжовника зеленого цвета, 4 ст.л. лимонного сока, 1 ст.л. цедры лимона, 500 г сахара.

Киви очистить, разрезать на 4 дольки, затем каждую — еще на ломтики толщиной 0,5 см. Крыжовник очистить от хвостиков, помыть, обсушить, залить соком лимона на 0,5 часа, затем растолочь деревянной толкушкой, добавить цедру и сахар, выдержать 1 час, несколько раз перемешав. Добавить кусочки киви, довести до кипения, постоянно помешивая. Разлить в горячие банки и закатать.

Ирина БАРАБАНОВА,  
г.Дермонтов Ставропольского края.



## Варенье из крыжовника с грецкими орехами

На 1 кг ягод взять 1,5 кг сахара, 1,5 ст. воды, 100 г грецких орехов. Ягоды вымыть, наколоть острой спичкой, сложить в таз и залить горячим сиропом. Мелко нарезать ядра грецких орехов и добавить в массу. Варить варенье в два приема, выстаивая.

Любовь МЕДВЕДЕВА,  
г.Хабаровск.



## Из первых уст

## «Мой дед — садовник Сталина, а бабушка кормила «звезд»

Ягода-малина, виноград, абрикосы и персики... Кому не знаком их вкус?! Но не всякий может похвастаться тем, что собирал их в том же саду, что и сам товарищ Сталин. А вот Светлана Анатольевна ДУБИНИНА (на

фото) — вполне. А все потому, что каникулы ее проходили у дедушки с бабушкой, но не в маленькой деревушке, а в санатории «Новые Сочи», где в свое время находилась дача Иосифа Виссарионовича. Да и дед, надо сказать, у Светланы был не простой — садовник «вождя народов», как никак! Бабушка Фаина работала в кафе-ресторане «Приморский». Ладынина, Орлова, Утесов обедали только здесь. И тоже неспроста: повариха она была на славу!

Кулинар по призванию (наверное, унаследовала от бабушки) и Светлана: есть продукты — через 10-20 мин. готов обед. Обед, который всегда приятно удивляет новым вкусом. Не поверите, но всего за каких-то полчаса она может и зимних заготовок впрок «накатать». Рецепт — в подтверждение.

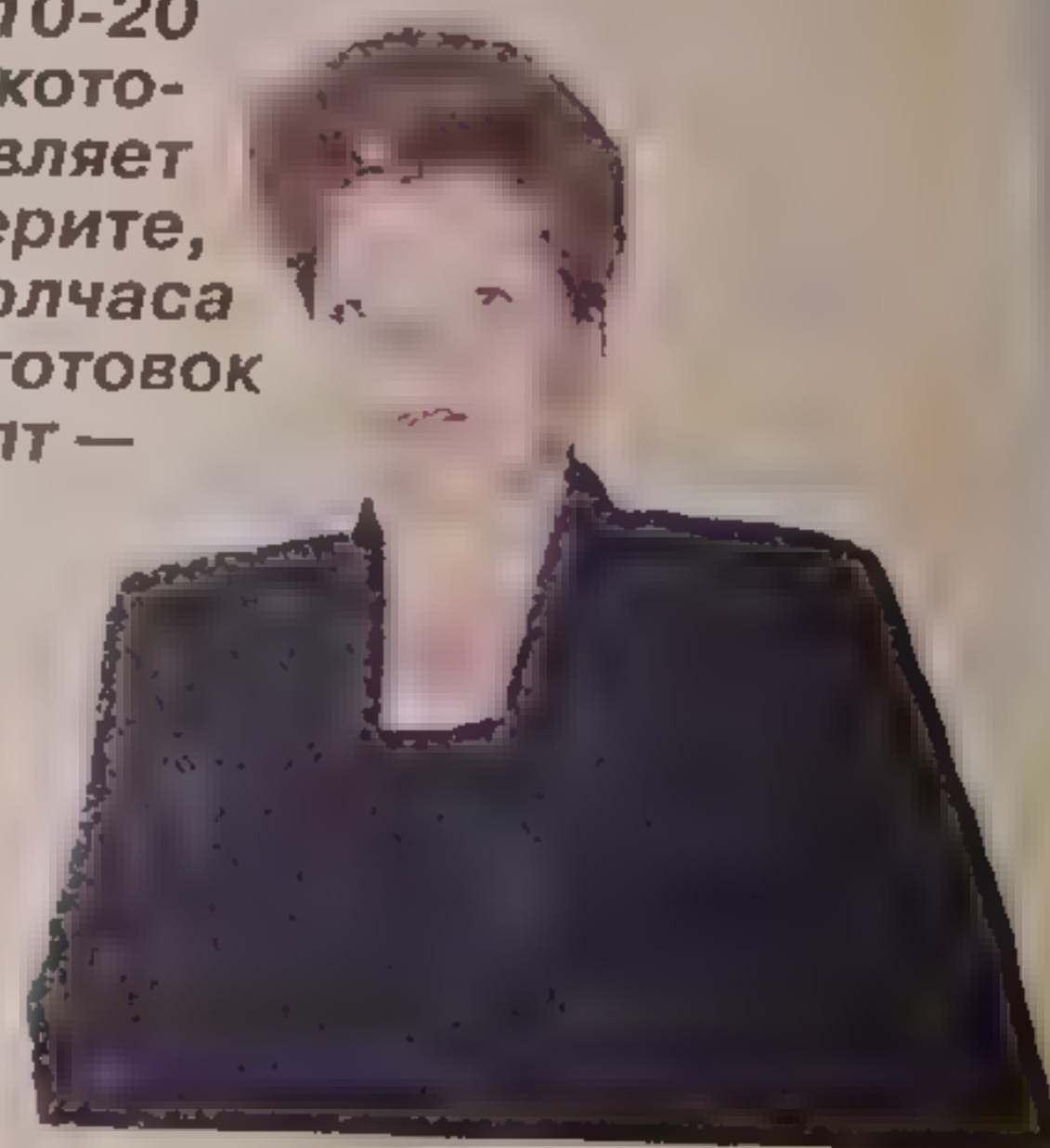
## Баклажаны «На скорую руку»

Баклажаны нарезать тонкими (не толще 1 см) кольцами, посолить и дать 5-10 мин. полежать (чтобы вышла горечь). В это время простерилизовать банки и нарезать зелень (кто что любит — укроп, петрушку, кинзу, базилик...).

Кружочки баклажанов с обеих сторон обжарить в растительном масле до румяной корочки, окунуть в 9%-ный столовый уксус и уложить в банки слоями, каждый из которых щедро посыпать нарезанной зеленью. Наполнили доверху? Закатывайте!

На любителя: вместе с зеленью баклажаны можно прослоить еще пропущенным через мясорубку сладким болгарским перцем.

Лилия ЯРОЦКАЯ.





# МАСТЕР-КЛАСС

## от бабы Поли

Баба Поля на характер приветливая была, и молодые девчонки-соседки частенько повод находили, чтобы к ней на огонек заглянуть. Забегут на минутку да и застрянут на часок на кухне, где та, бывало, над очередной какой-нибудь вкуснятинкой колдует. Смотреть на бабу Полю в это время — одно удовольствие. Разрумянившаяся, в чистеньком цветастом переднике, и все у нее до того ловко получается, словно само собой. У иной горе-хозяйки, коли та пироги затеет, на кухне все вверх дном: грязная посуда горой в раковине навалена, кругом очистки разбросаны, и дым коромыслом стоит. А у бабы Поли ни одной минутки зря не пропадает. Пока тесто подходит или приправа какая на плите томится, она тем временем и посуду быстренько перемывает, и все лишнее по местам уберет да еще и как бы промежду прочим соседок-молодух уму-разуму поучит: «Не зря в умных-то книжках пишут, что дорога к мужику через желудок лежит. Насмотрелась я, девчонки, на своем веку, сколько семей из-за этого нехитрого вроде дела распалось. Ведь иная по молодости как считает: коли она лицом картинка, то никуда ее законный теперь уж не денется. А тот, бедолага, на картинку-то насмотрится, а на пироги, глядишь, и к другой потянулся. Побегает так побегает, да около пирогов-то угреется и останется. Так что, коли которую женщину Бог умом не обидел, та никогда на гордость да глупость заводится не станет, а дело это козырем для себя же и обернет, а коли еще и с хитринкой бабонька-то, то крепко им к себе своего ненаглядного привязать сумеет».

Вот так ненавязчиво баба Поля давала не только кулинарные, но и житейские уроки, за которые те молодые женщины, я думаю, не раз ее добрым словом поминали. Ну а теперь обещанные рецепты от бабы Поли.

Для приготовления **БОРЩА** старалась баба Поля выбрать свеклу ярко-рубинового цвета, очищала и нарезала ее тонкой соломкой. А затем, сбрызнув уксусом и добавив жира, хорошенько прогревала, помещивая, в чугунной сковороде. После чего, подлив немного бульона, тушила свеклу, пока та не станет мягкой. Лук, нарезав, слегка поджаривала с жиром и, добавив к нему нарезанные соломкой морковь с петрушкой и сахар, пассеровала все это уже вместе. В кипящем бульоне проваривала 10-15 мин. шинкованную капусту, после чего закладывала в борщ уже готовую фасоль (как ее правильно приготовить — отдельная песня), пассерованные коренья с луком, пряности,

специи, разведенную мучную пассеровку и доводила до готовности. А в конце варки добавляла свекольный настой и рубленный со свиным салом чеснок.

Свекольный настой, или, как говорила баба Поля, краску, нужно готовить так: шинкованную свеклу залить водой (2 л воды на 1 кг свеклы), добавить 3 ст.л. уксуса, довести до кипения и настаивать с полчаса. После чего, процедив, добавить настой в борщ, чтобы придать ему насыщенный цвет, аппетитный вид. Получается борщ густым и убоистым, и, когда в дымящуюся с ним тарелку добавляют, не жалея, густой и холодной сметанки, он меняет свой колер на нежно-малиновый.

А летом в жару готовила баба Поля **ХОЛОДНЫЙ БОРЩ ИЗ СУШЕНЫХ ЯБЛОК**. Для этого борща требовался свекольный квас. Свеклу (1 кг) вымыть, нарезать брусочками, залить кипяченой охлажденной водой (4-5 л воды), добавив 2-3 корочки ржаного хлеба, и

поставить для закисания на несколько дней в теплое место. А уже в готовый квас закладывала баба Поля сушеные яблоки (30-40 г), которые предварительно были замочены в холодной воде на сутки, ну а уж потом заправляла отварной свеклой, нарезанной мелкой соломкой, зелеными пупырчатыми огурчиками и мелко порубленными крутыми яйцами. Взяв хороший пучок зеленого лука, мелко резала и, растерев с небольшим количеством соли и сахара, отправляла в борщ и ставила часа на два в холодильник, чтобы дать квасу ко всему прочему притереться. Хорош такой ледяной борщок в полуденный летний зной, да если еще к нему тертого мореного хрена подать, которому и горчица не соперница. Остер получается борщок и знатен.

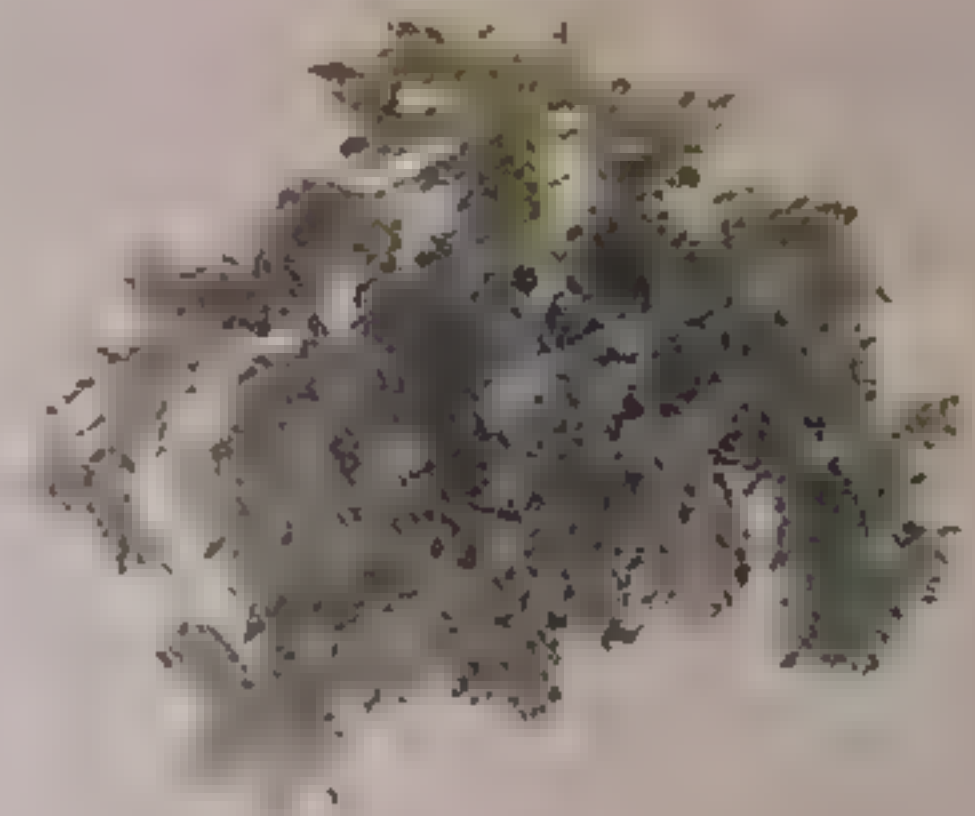
Ну вот и рассказала я, как баба Поля свои знаменитые борщи готовила. Вроде бы ничего особенного в их приготовлении и нет. В любой кулинарной книге можно эти рецепты отыскать. Да только и здесь, конечно же, была у бабы Поли своя поварская хитрость. Даже не одна, а две. Во-первых, фасоль для борща она готовила по-особому, а, во-вторых, всем овощам и зелени всегда давала время привянуть. В чем тут фокус, не знаю. Может, именно увядание придает борщу такую насыщенность и богатый аромат.

Ну а теперь о фасоли. Чтобы улучшить ее вкус, баба Поля всегда ее отваривала с семенами иссопа, предварительно замочив в холодной, обязательно кипяченой воде на 10-12 часов. После замачивания заливала холодной сырой водой так, чтобы она покрывала фасоль где-то на 1 см, и варила на слабом огне, пока вся вода не выкипит. Если фасоль уже сварилась, а вода осталась, надо обязательно дать ей выкипеть самой, открыв кастрюлю, иначе фасоль моментально затвердеет. Готовую фасоль баба Поля подсаживала.

Любовь УСТЬЯНЦЕВА,  
с.Огнево Челябинской обл.

## Кораллы из петрушки

Зелень петрушки и сельдерея не то что детей, даже взрослых иногда есть



не заставишь. А ведь витаминов в ней ох как много! Поэтому я подаю зелень в виде коралловых рифов. Сделать жидкое блинное тесто (рецепт — любой). Веточки петрушки или сельдерея обмакнуть в тесто и опустить в кипящее растительное масло. Обжарив до золотистого цвета, аккуратно выложить на блюдо. И готовить быстро, и получается красиво, а главное — все едят с удовольствием.

Людмила ЯКУБОВИЧ,  
г.Пинск Брестской обл.

## Кабачок с мясом и рисом

1 кабачок, 300 г мясного фарша, 1 большая луковица, 0,5 ст. сухого риса, 2 ст. сметаны, перец, соль, укроп — по вкусу.

Кабачок очистить от кожуры и нарезать кружочками толщиной 5-6 см. Вырезать сердцевину.

Фарш смешать с рубленым луком и зеленым укропом, с рисом, отваренным до полуготовности. Посыпать солью, перцем и хорошо перемешать. Этим фаршем наполнить кружки, положить их в утятницу в форме целого кабачка. Залить сметаной, посолить и тушить в духовке около часа.

Елена ШИК,  
г.Смолевичи Минской обл.



За окном утро солнечное. Красота! Цветы цветут. Аромат непередаваемый! И первый урожай уже снимать можно.

## Салат из салата

Промытые листья салата откинуть на сито, пусть вода стечет. Если листья очень большие, можно разорвать пополам, но не измельчать. Сложить в миску первый ряд, посыпать **солью**, рубленым молодым **чесночком**, сбрызнуть уксусом и чуть-чуть **маслом подсолнечным**. Точно так же положить следующий ряд. В конце можно перемешать двумя вилками. Я этого салата много сразу не делаю, так как листья, долго полежав, теряют свою хрупкость.

У меня такой салат любят все: и дети, и взрослые. И соседей научила его готовить.

Тамара АСТРОУХ,  
д. Литвяны Минской обл.



## Капустная яичница «Селянка»

Полкочана капусты, 1 ст. изюма, 200 г молодых побегов цикория, соль, перец — по вкусу, 2 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. сливочного масла, 6-8 яиц, 1 ст.л. мелко нарезанного укропа, 2 ст.л. мелко нарезанной огуречной травы.

Капусту мелко нашинковать, цикорий тщательно промыть, нарезать кубиками. Распарить и обсушить изюм. В сковороде потушить в разогретом масле 10-12 мин. цикорий, добавить капусту, тушить 7-8 мин. вместе с изюмом, посолить, поперчить. Взбить яйца с укропом и огуречной травой, добавить соль, перец и залить капусту. Запечь в духовке до готовности.

Федор КОЗЛОВ,  
г. Гродно.

## Пирог «Фантазия»

Для теста: 3 яйца, 1,5 ст. муки, 200 г майонеза (не менее 50% жирности), 0,5 ч.л. соды, 300 г кефира.

Начинка: 0,5-0,7 кг капусты, 1 луковица, соль, перец.

Майонез, кефир и яйца перемешать до однородной массы, добавить муку, вновь перемешать, всыпать соду и все слегка взбить до образования пузырьков.

Капусту мелко порезать, залить подсолненным кипятком, остудить. Слить воду, добавить мелко порезанную луковицу, соль, перец по вкусу.

Сковороду смазать **подсолнечным маслом** без запаха, выложить начинку, сбрызнуть **маслом**, сверху выложить тесто, разровнять по всей поверхности. Выпекать 30 минут при температуре 200-220 град.

Людмила КУНИНА,  
г. Челябинск.

## Фаршированный редис

200 г крупного редиса, пучок зелени (укропа, петрушки и зеленого лука), 2 небольших огурца, 100 г сметаны, 100 г творога, 1 желток, 100 г сливочного масла или маргарина, немного рубленой зелени, соль и перец — по вкусу.

Крупные редиски вымыть, очистить. Со стороны ботвы острым ножом вырезать углубление, заполнить его подготовленной начинкой так, чтобы образовался «стожок», для украшения в каждый «стожок» воткнуть по веточке укропа, петрушки, зеленого лука. Аккуратно срезать кончик редиски, чтобы ее можно было поставить на нарезанный кружками огурец, выложенный на плоское блюдо. Полить сметаной, посыпать рубленой зеленью.

Для начинки протереть через сито подсолненный творог или брынзу, вареный желток, сливочное масло или маргарин, рубленую зелень. Если выемка в редиске получится глубокой и узкой, начинку можно выложить с помощью «кондитерского мешка»: положить ее в бумажный кулечек, срезать нижний уголок, а верхний зажать и выдавить начинку, как крем в пирожные.

Фатима УЗДЕНОВА,  
аул Эркин-Юрт, Карачаево-Черкессия.

Летом из свежих ягод хозяйки обычно варят компоты. А я попробовала приготовить квас. Всем очень понравилось, и теперь, как только начинается малиновый сезон, этот напиток всегда на нашем столе.

## Малиновый квас

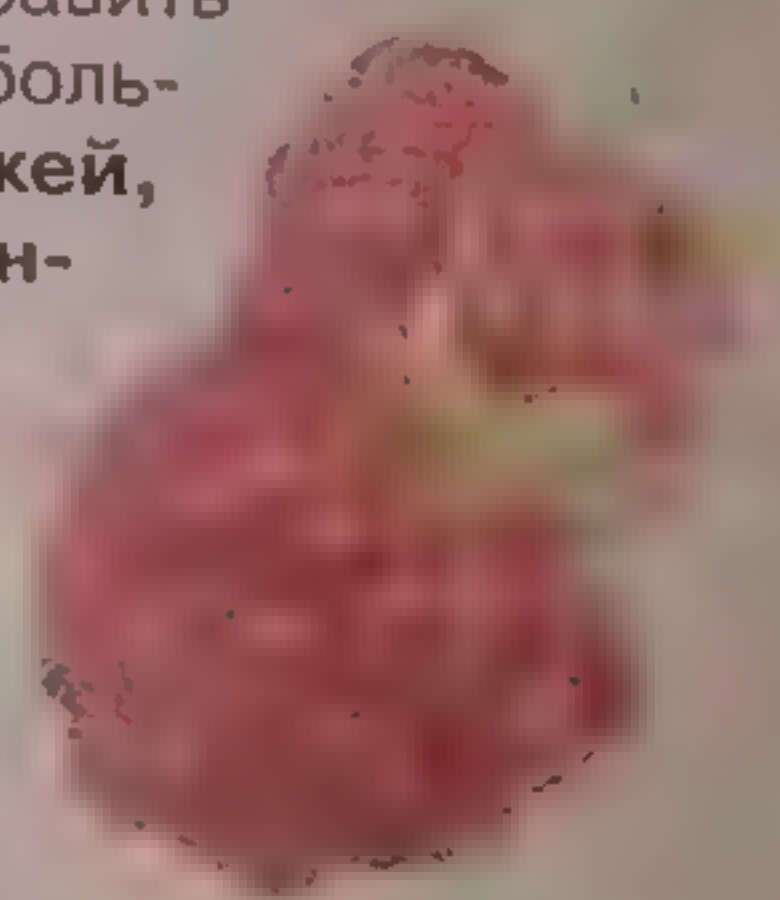
5-6 ст. малины размять и залить 4 л горячей кипяченой воды. Довести до кипения, дать настояться 2-3 часа и процедить. Добавить полпачки (25 г) разведенных в небольшом количестве теплой воды **дрожжей**, 250 г сахара, на кончике ножа **лимонную кислоту**. Оставить в комнате для брожения. Через 1-3 дня (зависит от температуры в комнате) квас готов.

Ольга КОРШАК,  
д. Кель Минской обл.

### Совет

Раньше, когда я пекла открытый пирог с фруктовой или ягодной начинкой, сок во время выпечки «убегал» и подгорал на противне. Теперь я нашла выход: втыкаю в начинку вертикально несколько макаронин с отверстием. Кипящий сок поднимается по этим трубочкам, а из пирога не выливается. Из готового пирога макаронины, конечно, нужно вынуть.

Виктория ЗАСЕНКОВА,  
г. Осиповичи Могилевской обл.







Хочу принять участие в конкурсе, потому что быстрое приготовление еды для меня особо актуально. У нас большая семья — пятеро маленьких детей. Старшему сыну 5 лет, а маленькой доченьке только 2 месяца. Помощников на кухне у меня еще нет, поэтому стараюсь готовить вкусно, полезно и, главное, быстро. А мой муж помогает тем, что в это время нянчится с детьми.

## Маленькие секреты большой семьи

На своем участке мы выращиваем различные овощи, в том числе бобовые: фасоль, бобы, горох. Раньше для приготовления блюд из бобовых мне приходилось с вечера замачивать их в холодной воде, но даже при длительной варке не добивалась желаемой мягкости. Теперь я делаю иначе: за 3-4 часа до приготовления блюд заливаю бобовые водой и довожу до кипения, дав покипеть 1-2 мин., выключаю огонь. Потом, когда начинаю готовить обед, снова довожу до кипения и варю 30 мин., после чего откидываю на дуршлаг (горох не откидываю, а в этом же отваре варю суп). Бобы получаются мягкими и полностью разваренными. Такой же способ приме-

няю для размачивания сушеных грибов: грибы полу-чаются, как свежие, только из леса.

Рис для начинки пирожков я не отвариваю в большом количестве воды, а для экономии времени промытый рис сначала обжариваю в жиру на сковороде до прозрачности, а потом наливаю туда горячую воду, чтобы жидкость на 2 пальца покрывала крупу, накрываю крышкой, сразу добавляю соль и специи. Рис таким способом готовится не только быстро, но и получается рассыпчатым и красивым. Пока рис варится, можно размять рыбные консервы или порубить вареные яйца, смотря какие пирожки планирую лепить.

Если вечером жду гос-

тей, то пеку торт, коржи которого не требуют пропитки и получаются изумительно мягкими. Пока разогревается духовка, вылить в кастрюлю 0,5 л кефира или простокваши, добавить 2 ч.л. соды и погасить ее в кефире. Затем всыпать 2 ст. сахара и что-либо для аромата (2 ст.л. какао или 1 ст.л. меда, цедру лимона или апельсина, пакетик ванилина, 1 ч.л. корицы, сушеную или свежую мяту, 1 ст. любого варенья, словом, что найдете), добавить 6 ст.л. растительного масла, хорошо все перемешать, всыпать постепенно 4 ст. муки и 0,5 ч.л. лимонной кислоты. Потом разлить тесто в смазанные маслом и обсыпанные манкой формы и выпекать при температуре 200-220 град. до готовности. Так как торт пропитки не требует, лучше сделать быстрый крем: в сгущенку добавить натертое на терке печенье, довести до густоты сметаны. Этой смесью промазать коржи, украсить верх торта и можно подавать на стол.

Татьяна МЕТЕЛЬСКАЯ,  
д.Степановка,  
Башкортостан.

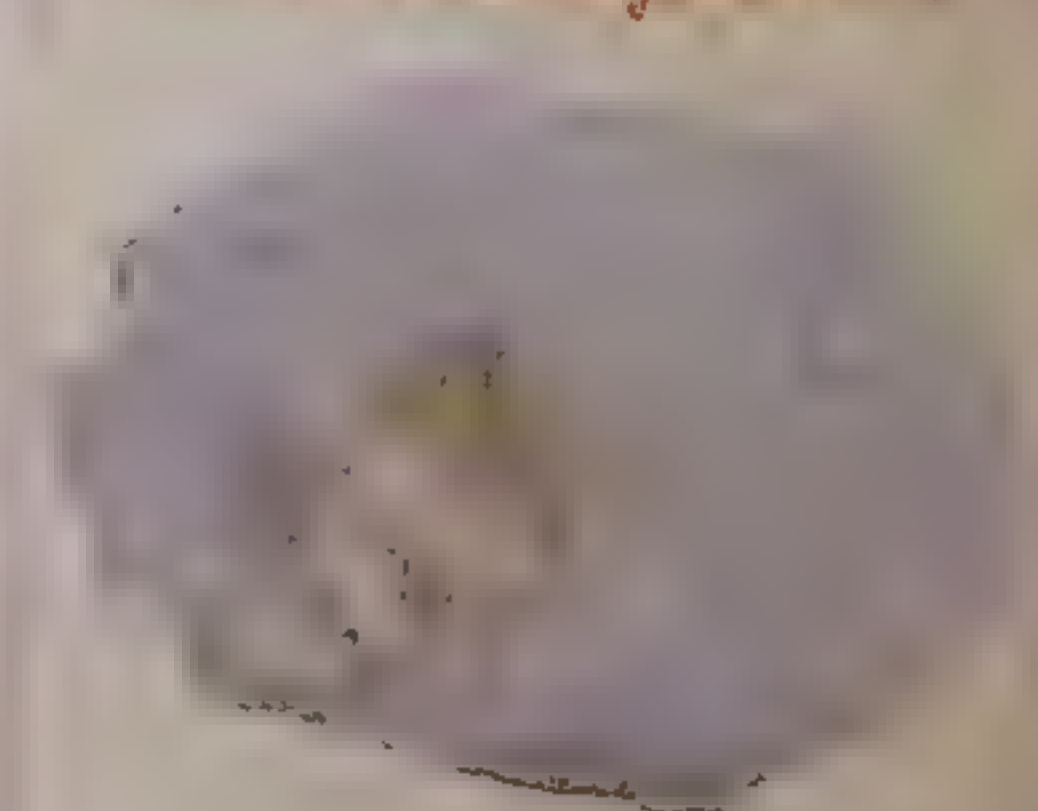
Люблю, как многие хозяйки, готовить просто, быстро и вкусно. Мне кажется, что запекание в духовке — наиболее экономный (по времени) вид готовки.

## Запеченная рыба

Любую рыбу посо-лить, уложить в форму для запекания (желательно с тефлоновым покрытием), накрыть кружочками лимона, лука и помидоров, влить растительное масло или сливки и на несколько минут поставить в нагретую духовку. Быстро и просто.

Для завтрака вместо сырников —

## Запеканка из творога



В форму уложить массу из 1 пачки творога, 1 яйца, 2-3 ст.л. муки, 1 ст.л. сметаны, сахар и соль добавить по вкусу. Можно в массу всыпать изюм, курагу, цукаты. Готовую запеканку залить сметаной, посыпать сахаром или полить сиропом, шоколадом.

Можно сделать запеканку рисовую (если рис отварной остался с прошедшего дня). А чтобы не возиться с котлетами, можно сделать запеканку из мяса. Так что, фантазируйте. Тем более что, запекая продукты, вы не только сэкономите время, но и укрепите здоровье. Печеное всегда полезнее жареного.

Лариса БОЛОТОВА,  
г.Апатиты Мурманской обл.



В конкурсе решила поучаствовать потому, что на личном опыте пришлось столкнуться с нехваткой времени для готовки. Но теперь у меня есть отличная «коллекция» рецептов, которые выручают, причем, как в будни, так и в праздники. Если кому-то они пригодятся, я буду очень рада.

## Куриный суп

В готовый куриный бульон (можно приготовить из кубиков) натереть на крупной терке 3 сырые картофелины, положить несколько соцветий цветной капусты и варить до готовности. В это время подрумянить в духовке кусочки хлеба — гренки. Подавать суп с гренками, посыпав зеленью.

## Сыр жареный

Приготовить тестокляр, как густая сметана,

из 1 яйца, 4 ст.л. сметаны, щепотки соли и муки (на глаз). Ломтики сыра обмакнуть в тесто и жарить в хорошо разогретом растительном масле.

Таким же способом я жарю рыбу, вареную колбасу, половинки сосисок, отварную цветную и брюссельскую капусту.

## Котлеты «Ленивые»

Пропустить через мясорубку 5-6 сваренных в мундире картофелин,

1 ст. вареного риса, банку рыбных консервов в масле, головку репчатого лука и пару зубков чеснока. Добавить 1 яйцо, перец и соль — по вкусу. Сформовать котлеты и обжарить в растительном масле.

Марина ДЕНИКИНА,  
г. Минск.

## НА КОНКУРС

«ЧАСТУШКА»

Очень вкусные рецепты  
В «Нашей кухне»  
собрались.  
Если хочешь их  
отведать —  
На газету подпишись!

Алла ПРОХОРОВА,  
г. Полоцк.

Условия конкурса —  
в № 4 за 2004 г.



**Наложенным платежом**  
**ПРОДУКЦИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ФАБРИКИ ПУХОВЫХ ПЛАТКОВ**

**Паутинки:** 160x160 см — 1300 руб., 120x120 см — 850 руб., 100x100 см — 650 руб. (цвета — белый, серый, голубой, сиреневый, зеленый).

**Палантин:** 160x70 см — 900 руб., 140x60 см — 750 руб. (цвета — белый, серый, голубой, сиреневый, зеленый).

**Шали:** 120x120 см — 1100, 820, 600 руб. (цвет — темно-серый), 120x120 см — 610 руб. (цвет — белый).

**Шали с кистями:** 120x120 см — 2500 руб., 150x150 см — 3000 руб. (цвета — белый, светло-серый, голубой).

**Джемпера мужские:** 46-58 р. — 1200 руб. (цвета — серый, белый).

**Безрукавки мужские:** 46-58 р. — 1000 руб. (цвета — серый, белый).

460036 г. Оренбург, а/я 2416

## В помощь родителям ПРЫГУНКИ

Наступает время, когда каждый ребенок своей подвижностью терроризирует домашних, сутками прыгая у них на коленях. Решить проблему можно, приобретая развивающий тренажер "Прыгунки" для детей от 4 мес. до 1,5 года. Подвесная система тренажера крепится в любом месте помещения. Снаряд доставляет малышу массу удовольствия, приучая его к самостоятельности и позволяя прыгать и оглядываться кругом, одновременно укрепляя мышцы ног и спины. Ребенок сам себя развлекает, а мама занимается домашними делами. Тренажер регулируется в соответствии с размером, весом малыша, а в сложенном виде помещается в пакет.

Заявки по адресу: 454052 г. Челябинск, а/я 4945, «Н-К»  
 Цена 320 рублей + почтовые расходы.

63247

"Пресса России"

35726

"Роспечать"

НАРОДНЫЕ СРЕДСТВА ЛЕЧЕНИЯ  
 И ПРОФИЛАКТИКИ

**Народный доктор**

Голосов

**Будьте  
здоровы!**

## Как делают деньги?

Производственное предприятие «Киров-Стройиндустрия» предлагает 100 наименований оборудования для малого бизнеса, в том числе для производства:

● Облицовочной и потолочной плитки. Стоимость — от 2 тыс. руб.

● Стеновых, строительных и фундаментных блоков (себестоимость — 5 руб., при цене реализации до 50 руб.), кирпича, черепицы, заборов, брусчатки (фигурной тротуарной плитки) для строительства, утепления и благоустройства коттеджей, садовых и дачных домов, гаражей и т.п. из местного сырья!

Разместить производство можно даже в обычном гараже, а от +5 град. — под открытым небом. Стоимость — от 4 до 30 тыс. руб.

Качество подтверждено семью патентами РФ!

● Витражей — росписи по стеклу — 950 руб.

● Плазменный аппарат для резки и сварки **любого** **земного материала** — 18900 руб.

● Аппарат для нанесения бархата — от 500 руб.

● Коптильни для продуктов — от 1900 руб.

● Мини-фабрика — выращивание грибов — 900 руб.

Оборудование доставляется по почте (цены с доставкой). Организовать эти производства по силам каждому. Это подтверждает открытие сотен производств по всей России, от самых малых — семейных, до крупных производственных предприятий.

Для получения **БЕСПЛАТНЫХ** цветных каталогов нашего оборудования пишите по адресу:

610000 г. Киров, а/я 10,

Киров-Стройиндустрия, отдел 9.

Тел. в г. Кирове: (8-8332) 56-30-29, 57-31-24, 29-38-44.

www.ksin.ru

**ПОКУПАЯ У НАС, ВЫ ЗАЩИЩЕНЫ ОТ ПОДДЕЛОК!**

## ЧУДО-СТИРАЛЬНАЯ МАШИНКА — НА ЛАДОНИ

- **Лидер продаж!**
- Суперминиатюрная ультразвуковая машина, вес всего 200 г.
- Ультразвук образует микропузырьки, которые выбивают грязь из волокон.
- **Сверхэкономична:** потребляет электроэнергии 3 Вт, что в 30 раз меньше чем электролампочка, и в 300 раз меньше чем любая стиральная машина!
- Дезинфицирует белье ультразвуком, что особенно важно при стирке детского и нижнего белья.

### Преимущества применения:

#### Экономия электроэнергии.

Потребление не более 3 Вт электроэнергии. Если в вашем доме все выключено, счетчик даже не среагирует на такую нагрузку.

#### Экономия времени.

Любая стиральная машина, даже автомат, не может быть оставлена без надзора, она требует постоянного присутствия и контроля в течение всего времени работы. Ультразвуковая чудо-стиральная машинка автономна. Вы можете уйти, заняться любыми другими делами, лечь спать. Стирка становится самостоятельным делом. Все идет незаметно, между делом, без вашего участия, без затрат времени и сил, освобождая вас для других занятий или отдыха.

#### Экономим на затратах на моющие средства.

Чтобы добиться отличного качества стирки в любой стиральной машине, мы должны приобрести качественный дорогой порошок. При использовании ультразвуковой машинки достаточно купить самый дешевый порошок, хозяйственное мыло, для намыливания особо загрязненных участков.

#### Без износа ткани.

В любой стиральной машине ткань подвергается механической деформации. И, следовательно, изнашивается. При стирке ультразвуком ткань абсолютно не деформируется, совершенно не имеет износа. Поэтому вы сможете стирать самые деликатные ткани, которые не смогли бы доверить даже

- Обеспечивает высокое качество стирки без кипячения, без отбеливания, при пользовании только хозяйственным мылом или недорогим стиральным порошком.
- Без механической деформации белья, поэтому ваши вещи всегда будут выглядеть как новые!
- Любой степени загрязненности, любую габаритную одежду (одеяло, зимнюю одежду)!



самым дорогим стиральным машинам. В то же время, можно стирать, например, верблюжьи одеяла, подушки, ковровые дорожки, рабочую и спецодежду любой загрязненности и т.п.

### ОТЛИЧИЕ ЧУДО-МАШИНКИ ОТ ВСЕХ СУЩЕСТВУЮЩИХ ВИДОВ СТИРАЛЬНЫХ МАШИН.

Ультразвуковая чудо-стиральная машинка стирает без механического воздействия, без деформации, очищая ткань изнутри волокон, обновляя ткань, ее цвет. Так как полинявшие частицы краски имеют более слабое сцепление с тканью, они удаляются в месте с грязью. В результате ткань приобретает более яркую окраску, обновляется.

— Такая стиральная машинка незаменима для молодой семьи, пенсионера.

— Может перестирать горы белья в емкостях любого объема.

— При любой температуре воды! Абсолютно бесшумно!

— Просто положите машинку в таз или ванну, наполненную бельем, и оно станет чистым!

— Отправляясь на дачу или турпоездку, возьмите ее с собой!

— Не имеет мировых аналогов. Одобрена к применению, не оказывает неблагоприятных воздействий. Качество продукции соответствует мировым стандартам.

Заказать чудо-машину вы можете по тел. 8(8332) 30-01-71, 31-04-63.

Или написав заявку на наш адрес:

610014, г. Киров, а/я 11, отдел № 9  
 Цена с оплатой при получении на почте — 1890 руб.  
 При заказе от 3 шт. — цена 1690 руб. за шт.



# НА КУХНЕ БОЛЬНОГО

Лечебное питание — один из методов лечения болезни. Использование этого метода во многом зависит от самого больного и его родственников. Больной должен хорошо знать необходимую для него диету и при этом соблюдать режим приема пищи, ее количество и содержание пищевых продуктов, поскольку лечащий врач не в состоянии постоянно контролировать питание больного.

В медицинской практике существует множество примеров, когда несоблюдение, а порой и незнание диеты приводило к осложнению той или иной болезни (желудочно-кишечное кровотечение при язвенной болезни желудка; мучительные спастические боли и рвота при холецистите, повышение сахара в крови и др.).

**Бесспорно, строго установленной диеты для каждого конкретного заболевания не существует.** Есть определенные общие правила, основанные на многих показателях — диагноз, возраст, масса тела больного, непереносимость и неусвояемость тех или иных продуктов.

Диета при любом заболевании должна быть разнообразной по составу пищи. Она включает в себя продукты как животного, так и растительного происхождения — мясо, рыбу, яйца, молоко, творог, овощи, фрукты, крупы, хлеб. **Только при таком разнообразии пищи организм получит все необходимое для жизнедеятельности и борьбы с болезнью.**

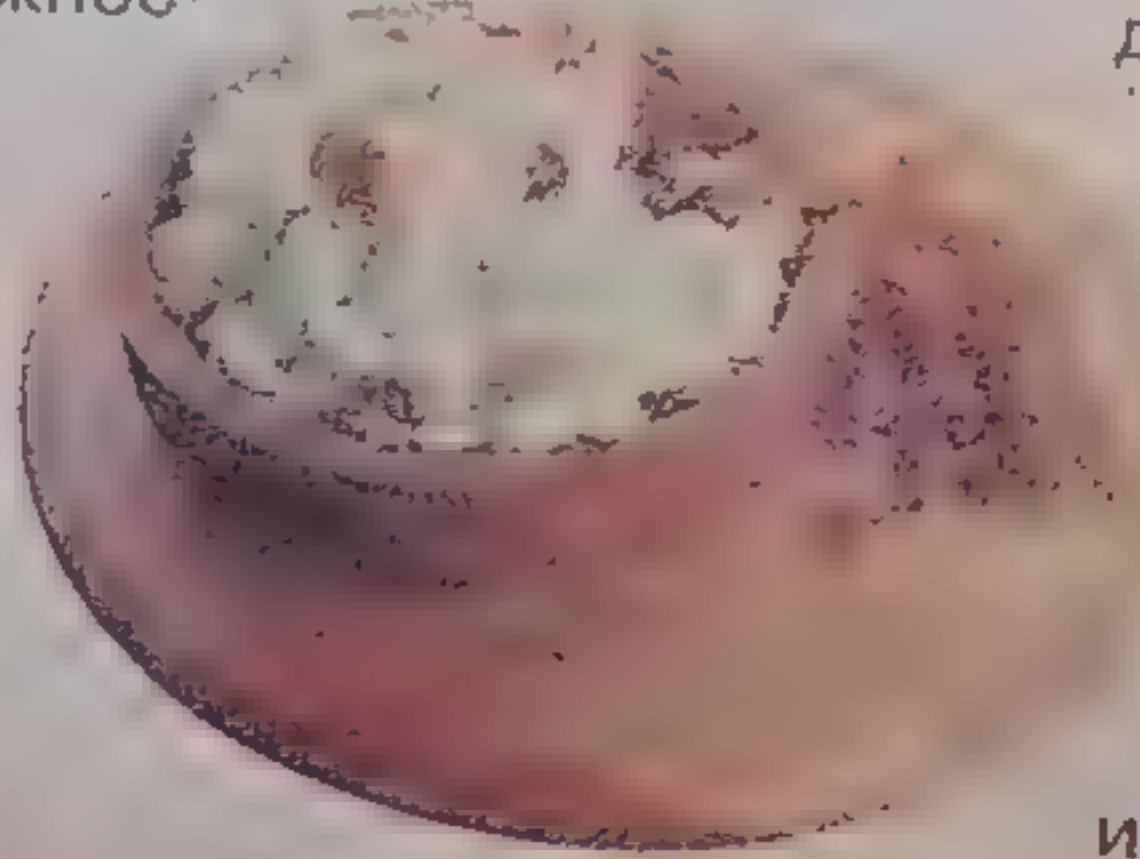
Важное значение имеет и режим питания. Питаться необходимо регулярно

и в одно и то же время. Только в этом случае вырабатывается условный здоровый рефлекс для выделения желудочного сока и появляются самые оптимальные условия для переваривания поступающей пищи.

Лечебное питание больных в стационарах определяется режимом питания и качественным составом пищи. Контроль питания больных осуществляют врач-диетолог; человек, ухаживающий за больным.

В условиях амбулаторного лечения диету больного назначает лечащий участковый врач, а выполнение ее целиком возлагается как на самого больного, так и на его родственников. Учитывая это объективное обстоятельство, для находящихся на домашнем лечении больных необходимо помимо знаний основных блюд назначенной диеты уметь приготовить их.

Мои рекомендации — это только основа для диеты при каждом конкретном заболевании. Прежде всего, при выборе меню для больного нужно консультироваться с лечащим врачом, поскольку состав блюд и выбор ее условий, в которых находится больной, и от ваших возможностей.



обмен). Ее называют фильтром организма, биохимической лабораторией. В печени происходит обезвреживание всех ядовитых продуктов обмена.

Работа печени и желчного пузыря — единое целое, позволяющее сохранять нормальные физиологические функции органов пищеварения организма.

При воспалении желчного пузыря надо питаться чаще, но понемногу. Только в этом случае возможно нормальное (без задержек) поступление желчи из желчного пузыря в двенадцатиперстную кишку. Длительное скопление желчи в желчном пузыре вызывает его воспаление, формирование камней.

Диета больных холециститом отличается содержанием большого количе-

ства белка (молочные продукты, рыба, мясо) и витаминов (овощи и фрукты). Желчегонное действие оказывают также растительные масла.

Из рациона таких больных необходимо исключить пищевые продукты, провоцирующие резкое сокращение желчного пузыря: наваристые бульоны, сало, жирные сорта мяса и рыбы, жареные блюда, копчености, острые приправы, некоторые овощи (редьку, редис, репу, лук, чеснок, хрен, щавель).

Кроме того, надо воздерживаться от тортов и пирожных с кремом, холодных напитков и мороженого, а также от алкоголя.

Возможно употребление следующих продуктов и блюд: супы на овощном отваре; нежирные сорта мяса, птицы, рыбы; свежие овощи, зелень; крупяные каши; макаронные изделия (не жареные); яйца всмятку; молоко, творог, кефир; фрукты и ягоды; варенье, мед, пастила; некрепкие чай и кофе; сливочное и растительное масло; пшеничный и ржаной хлеб.

## Питание при панкреатите

Панкреатит — это воспаление, связанное с гибелью клеток поджелудочной железы, обеспечивающей нормальную функцию пищеварения.

Соблюдение диеты при панкреатите играет равноценную роль, что и медикаментозное лечение. Диета во многом схожа с диетой при холецистите. Отличие заключается в большем количестве употребления жидких, полужидких и протертых продуктов и блюд. В рацион больного панкреатитом входит повышенное количество белка (нежирное отварное мясо, птица, рыба, творог, яичные белки). Количество углеводов, наоборот, должно быть сокращено. Сладкое также надо ограничить. При хроническом панкреатите необходимо ограничить и количество жиров, больше употреблять витаминов группы В. Растительное и сливочное масла необходимо использовать только при приготовлении блюд.

## Питание в первые дни после операции на желчевыводящих путях

После удаления желчного пузыря лечебное питание должно быть умеренно щадящим для органов пищева-

## Питание при холецистите

Холецистит — это воспаление желчного пузыря. Холецистит бывает острым и хроническим. Поскольку данному заболеванию подвержена пищеварительная система человека, диета таких больных должна быть на первом месте в процессе лечения.

Любое нарушение режима питания больных с хроническим холециститом приводит к обострению болезни с мучительными болями в правом подреберье, рвоте (чаще всего желчью), горечи во рту, запорами.

Печень человека принимает самое активное участие в процессе пищеварения (углеводный, жировой, белковый и водно-солевой



## Путешествующим

Будь бдителен,  
турист!

рения, способствовать ускорению процессов заживления и восстановления сил организма.

В первый день после операции надо смачивать губы и ротовую полость больного ватным тампоном, смоченным в содовом растворе.

На вторые сутки можно дать минеральную воду без газа; некрепкий подслащенный чай; отвары шиповника, клюквы; кисели. Количество жидкости — по 50 мл 4-5 раз в день.

На третьи сутки больным добавляют в рацион нежирный бульон или протертый суп.

На четвертые сутки можно предложить яйцо всмятку, слизистые супы, мясное и творожное пюре. Количество пищи — 150 мл на один прием 2-5 раз в день.

Далее под наблюдением врача переходят на щадящую диету: вегетарианские супы с протертыми овощами, крупами, вермишелью; молочные супы с рисом, заправленные маслом или сметаной; паровые мясо или котлеты; вареные и протертые овощи; каши на молоке; кисели, компоты, варенье, мед; ягоды, тертые яблоки; соки; кисломолочные продукты; несдобные булочки и печенье, сухари белые; некрепкие чай и кофе с молоком.

Лечебное питание после операции назначает лечащий врач.

Андрей СТАРУХИН,  
медик,  
организатор и руководитель  
предприятия  
по уходу за больными,  
г. Москва.

Продолжение —  
в следующих номерах.

В прошлом году мне довелось отдыхать на восточном побережье Турции. Конечно, хотелось попробовать диковинные блюда этой экзотической страны. На мое счастье рядом оказался турист со стажем, который и проинструктировал меня, желторотую, как нужно питаться во время отдыха.

Оказывается, все виды моллюсков, фильтрующих воду, могут содержать яды, вызывающие отравления. Все скользкое, бесхребетное, есть которое нужно живьем, вызывает у меня жуткое отвращение, поэтому возможность отравиться моллюсками для меня отпала сама собой. А вот рыбные блюда, которыми так изобилует национальная кухня приморских стран, — моя слабость.

Поэтому, придя в ресторан, я заказала макрель. Но и тут мой пыл охладил многоопытный спутник.

Дело в том, что, употребляя рыбу, можно заболеть сигуатерой. Это заболевание вызывает сигуатоксин. Носитель его — определенный вид планктона, который служит пищей для жителей морского дна и океанов. Сначала яд попадает к мелким рыбешкам, тех поедают крупные рыбы, а потом этих рыб поедают любопытные туристы. Чем крупнее рыба, тем выше шанс заразиться. Наибольшая концентрация токсина — в голове, печени и икре рыбы.

Симптомы отравления — слабость, покалывание и онемение языка и губ, сильные рези в животе, боли в суставах, мышцах конечностей, зуд ладоней и подошв, усиливающийся при приеме алкоголя, рвота и понос. Наиболее характерный симптом — извращение температурной чувствительности (горячие предметы кажутся холодными, холодные — горячими).

Но не только морепродукты могут стать причиной заболевания во время отдыха. Такой, казалось бы, безобидный и очень полезный продукт, как мед тоже может содержать яд. Правда, не столь опасный, но целые сутки после дегустации медового лакомства можно «промаяться животом». Так что, дорогие отдыхающие, даже если пальмы и песок вскружат вам голову, пусть мои советы ее охладят. Лучше экзотические яства так и оставить неизведанными — береженого Бог бережет!

Фаина ГРИГОРЬЕВА,  
г. Канаш, Чувашия.

## Знаки Зодиака и морепродукты

## АСТРОЛОГИ РЕКОМЕНДУЮТ

Овнам — морскую рыбу и любые морепродукты

Тельцам — судака, камбалу, карпа

Близнецам — любую рыбу

Ракам — отварную речную рыбу, раков, крабов

Львам — кету, селедку, воблу

Девам — морскую и речную рыбу, осо-

бенно форель

Весам — мидий и устриц

Скорпионам — любых моллюсков и креветок

Стрельцам — копченого угря и рыбу, приготовленную на гриле

Козерогам — морскую рыбу

Водолеям — кальмаров и осьминогов

Рыбам — любую рыбу и морепродукты



# ДАЧНЫЕ ПОСИДЕЛКИ

## Бутерброд «Витаминный»

Ломтик ржаного хлеба пропитать подсолнечным маслом. Сверху посыпать натертой на крупной терке морковью, уложить тонкие кружочки редьки, украсить зеленью.

## Яйца в гренке

1 батон, 200 г колбасы, яйца — по количеству ломтиков, лук зеленый, соль — по вкусу, 100 г твердого сыра, сливочное масло для обжаривания.

Батон нарезать ломтиками и вырезать в центре отверстие. Подрумянить в небольшом количестве масла, разложить на противне.

Колбасу нарезать маленькими ломтиками и положить на край батона, а в отверстие осторожно выпустить по яйцу. Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком. Слегка посо-

Лето — самая прекрасная пора для проведения вечеринки на свежем воздухе. А куда же еще пригласить друзей, как не на дачу?

Свежие овощи, собранные с грядки, ухоженный сад, ваше радушие надолго запомнятся друзьям.

Небольшой столик, поставленный в саду, можно украсить букетиками полевых цветов. Для сервировки лучше взять одноразовую посуду.

Блюда лучше готовить из овощей и фруктов, выращенных на участке своими руками.

лить, поперчить, посыпать натертым сыром. Запекать в горячей духовке 10 минут.

## Цыплята на шампуре

2-4 небольших цыпленка, сок, отжатый из 0,5 лимона, 2 ст.л. нарезанной зелени петрушки, 3 ст.л. сливочного масла, 1 ст. сметаны, 1 ст.л. томатного соуса, 0,5 ст. бульона или воды, соль — по вкусу.

Подготовленные тушки цыплят натереть лимонным соком и солью; внутрь положить нарубленную зелень петрушки, смешан-

ную с маслом. Жарить, налив цыплят на шампуры, над горящими углями или в электрогриле до образования светло-коричневой корочки.

В процессе жаренья каждые 5 мин. поливать цыплят растопленным маслом.

Подавать на стол целиком, более крупных разрезать пополам. Из сметаны, томатного соуса и бульона сварить подливу, подать к цыплятам.

## Морковь панированная

600 г моркови, 2 ст.л. муки, 2 ст.л. толченых сухарей, 2-3 яйца, 100 г растительного масла, соль — по вкусу.

В слегка подсоленной воде отварить морковь, охладить, нарезать вдоль ломтиками толщиной 0,5 см, обвалить в муке, обмакнуть во взбитые яйца и обвалить в сухарях.

Поджаривать на разогретом растительном масле до золотистой корочки. Подавать со сметаной.

Влада ПРИТЫЧЕНКО,  
техник-технолог  
общественного питания.

**ЗНАМЕНИТЫЕ ОРЕНБУРГСКИЕ ПУХОВЫЕ**  
ПЛАТКИ (серые, темные — 1400, 1700, 1900, 2200, 2500 руб.); ПАУТИНКИ (белые, серые — 900, 1300, 1800, 2200, 2600 руб.); ПАЛАНТИНЫ (белые, серые — 500, 700, 1000, 1300, 1600 руб.)  
Наложенным платежом: выписавшим 2 платка — палантин в подарок, 3 платка — паутинка в подарок.  
«Оренбургский пуховый платок»  
а/я 3029, г. Оренбург, 460000.



## Суп по-французски

Полкочана цветной капусты (примерно 500 г), 300 г свежего зеленого горошка, 3-4 моркови, 3-4 картофелины, 2 луковицы, 2 л куриного бульона (можно из кубиков), зелень петрушки и укропа, соль, перец — по вкусу, растительное масло для обжаривания.

Капусту разделить на соцветия. Морковь и картофель очистить и нарезать кубиками. Лук нашинковать, смешать с морковью и обжарить. В кипящий бульон опустить капусту, картофель, горошек и варить 15 мин. Добавить пассерованные овощи, соль, перец, зелень и варить еще 5-10 мин. Подавать со сметаной.

Зоя МАКСИМОВА,  
г.Н.Серги Свердловской обл.

### БОЛИГОЛОВ ПОМОЖЕТ ВСЕМ

Если у вас миома, мастопатия, аденома, простатит, зоб, киста, эндометриоз, полипы, одолевают грипп и ОРЗ, проблемы с гемоглобином крови или вам поставили диагноз — туберкулез, эпилепсия, рак — не отчаивайтесь. Не теряя драгоценного времени, пройдите лечение проверенным веками противоопухолевым, иммуностимулирующим растением — болиголовом пятнистым, который успешно применяется мною 11 лет для избавления от различных болезней, а также для профилактики рака, гриппа, ОРЗ. Сотни онкобольных спасли себя или продлили себе жизнь, тысячи избавились от ряда заболеваний благодаря болиголову.

Сухую траву можете заказать у меня на весь курс лечения и профилактики (8 месяцев) стоимостью 180 рублей.

Оплата — при получении бандероли (наложенный платеж).

СЕМИЛЕТОВ Григорий Михайлович,  
травник, член Самарской межрегиональной организации «Народная медицина».  
397628 Воронежская обл., Калачевский р-н, с.Хвощеватое.

Сегодня также вышли газеты: «Толока в России», «Народный доктор», «Воскресная газета», «Волшебный ключик»; брошюра «Осень в банке» серии «Самобранка».

В связи с вводом в действие Налогового, Трудового кодекса выплата гонорара будет производиться только при указании номера страхового свидетельства по пенсионному фонду, даты рождения, паспортных данных, адреса прописки.

Следующий номер газеты выйдет 10 августа 2004 г.

### "ТОЛОКА. НАША КУХНЯ" N 7

Выходит ежемесячно

Шеф-редактор  
Татьяна САНЧУК

Тел./факс (8-10-375-222) 32-71-36.

Учредитель и издатель

ООО «Издательский дом «Толока»

Свидетельство

о регистрации ПИ № 77-11638

Индекс 63248

214000 г. Смоленск, ул. Тенишевой, д.4 «А»

Тел. (80812) 64-75-65, 64-75-64.

Тел./факс 64-75-47.

Toloka@sci.Smolensk.ru . www.toloka.com

Для писем: 214000 г. Смоленск,

главпочтамт, а/я 488.

Распространитель — ООО «Толока в России»

Тел. (8-0812) 61-19-90, 61-19-80, 64-75-35.

СП «Аиф Казахстан» Отдел распространения в Казахстане:

8 (327-2) 502-164, факс 8 (327-2) 736-770. E-Mail: toloka@aif.kz

Отдел подписки в Казахстане:

8 (327-2) 502-260, факс 8 (327-2) 736-770. E-Mail: toloka@aif.kz

Региональный представитель по Уральскому региону

Виноградов Алексей Васильевич,

тел. (3432) 42-55-62, vinogradov@002.ru

Цена свободная.

Подписано в печать 6.07.2004 г.

Время подписания в печать — 16.00

Тираж 879200 экз.

отпечатан в ФГУП Смоленский

полиграфический комбинат

214020 г. Смоленск,

ул. Смольянинова, д. 1.

Заказ № 9356.

Газета набрана и сверстана

в компьютерном центре «Толоки».

E-Mail: nk@toloka.com

Издается с марта 1996 г.



ВОЗМОЖНО, мне вообще не стоило лезть с уточнениями. Но сработала давняя привычка отделять эмоции от фактов. И потому почти машинально я напомнил моим собеседникам что виновным Черкашенинова вправе признать только суд. Напомнил и словно керосина плеснул на тлеющие угли.

— А мы его и без суда можем наказать, — взгляд Николая Ивановича Кирина, начальника СМУ «Реагент», стал злым и колючим. — Соберем круг и дадим принарядом плетей. По-нашему, по-казачьи, чтобы неповадно было...

Станичники, они же рабочие возглавляемого Кириным стройуправления, одобрительно загудели. При этом желание покатиться с помощью нагайки с бывшим атаманом читалось на их лицах: столь отчетливо, что душа заняла. Никогда, видит Бог, порка в моем представлении не принадлежала к числу казачьих традиций, которые надо возрождать. Но самое главное, смысла в наотмашь брошенной угрозе заключалось меньше чем в выеденном яйце. Ну, предположим, получит обидчик плетей. А что дальше? Жизнь полетит? Проблемы разрешатся? Или, быть может, горькое слово «беженец» перестанет надирать сердце, уязвлять гордость и достоинство?

Нет, нет и еще раз нет. Потому как конфликт, приведший меня в не существующую еще пока на картах станицу Сунженскую, лишь внешне «завязан» на личности и поступках Александра Александровича Черкашенинова, исполнившего до недавнего времени обязанности атамана Сунженского отдела Терского казачьего войска. Истинные же его причины — в другом. В том, что спустя семь десятилетий после жестокой расправы большевиков над казачеством Северного Кавказа беда вновь пришла в станицы по Тереку и Сунже. Несовместимые, казалось бы, понятия — казак и беженец — жизнь наша сегодняшняя, увы, совместила с поразительной легкостью.

Разумеется, все случилось не вдруг, не в одночасье. Еще до известных событий, превративших Чечню и Ингушетию в горячие точки, русские, и в частности казаки, семьи, все больше ощущая себя чужими, начали сниматься с места. Но своего рода водоразделом стали двухлетней давности погром в станице Троицкой и убийство атамана А. Подколзина. Именно тогда казаки Сунженского района поняли: выбора у них в сущности нет.

Либо терпеть унижения и произвол, пребывать в постоянном страхе за жизнь, здоровье, будущее детей. Либо уезжать в соседнее Ставрополье, на Дон и Кубань.

Именно тогда же к стати, я впервые встретился и с Черкашениновым, возглавившим Сунженский отдел вместо убитого атамана. И надолго запомнил два момента. Крупную карточку, которую, подобрав после ночного обстрела своего дома Александр Александрович хранил как талисман. И горячее желание моего собеседника не допустить рассеяния сунженских казаков по российским просторам. Если уж переселиться, считал он, то не поодиночке, а всем вместе.

ленных, корыстном использовании их денег, стяжательстве. Особенно если ты уверен, что чист перед земляками, что не осквернил казачьего братства ни дурными помыслами, ни бесчестными, лишь себе во благо, поступками. А бывший атаман не только уверен, но и готов доказывать свою правоту.

Забегая вперед, замечу, что это Александру Александровичу еще предстоит: делом заинтересовалась прокуратура Ставропольского края. Я же, пытаясь докопаться до истины, невольно пришел к парадоксальному на первый взгляд выводу. Почти все действия вменяемые в вину Черкашенинову, при желании можно расценить как

ше было бы не пускать деньги в оборот, а построить на них дома. Формально они тоже не правы. Ибо средства выделялись целевым назначением на создание инфраструктуры: электролиний, водопровода, дорог и т. д. Я уж не говорю о том, что причитающиеся на каждого беженца 33,6 тысячи рублей — сумма даже по прошлогодним ценам явно недостаточная для возведения дома.

К слову, объемы и система финансирования программ по обустройству беженцев — это вообще что-то непонятное. Едва ли кто станет сегодня отрицать, что русские беженцы в целом и казаки-беженцы в частности — жертвы

## Исследуем проблему

# ПОКА ЕСТЬ НАДЕЖДА

Заложить станицу, обязательно перевезти не только трудоспособных, но и стариков, создать и промышленное, и сельскохозяйственное производство — и начинать жизнь заново. Благо, ставропольскими властями был к тому времени уже решен вопрос о выделении земли в Кочубеевском районе.

— Я и сейчас уверен, что это наиболее разумный вариант, — с тех пор, как мы не виделись, в волосах Черкашенинова прибавилось седины, а в голосе — горечи. — Но все, к сожалению, пошло не так, как думалось.

Очень даже не так. Вместо станицы в холмистой степи между хуторами Привольный и Раздольный — одиннадцать сырых, без света, газа и воды щитовых домиков. Вместо мощной промбазы (оставленный в Карабулаке завод химреактивов для буровых работ планировалось возродить по соседству в Андроповском районе) — влачащее жалкое существование СМУ «Реагент». Вместо казачьей сельхозобщины — огородные клочки для семейного прокорма. И самое печальное: вместо естественного, казалось бы, сплочения, дружной, слаженной работы — раскол, вражда, неприязнь на грани ненависти.

Впрочем, Черкашенинов, судя по моим впечатлениям, явной враждебности к угрожавшим ему поркой станичникам не испытывает. Хотя не исключено, что просто не подает вида. Ведь как ни крути, а трудно сохранить добрые чувства к людям, которые бросают тебе в лицо обвинения в обмане обездо-

его заслуги. И, наоборот: бесспорно благие намерения и поступки на поверку оказываются источником новых неприятностей для беженцев, фактором, ухудшающим их и без того незавидное положение.

Возьмем главную статью обвинения — использование денежных средств не по назначению. По мнению комиссии, включавшей в себя работников КРУ Минфина России по Ставропольскому краю, Черкашенинов растратил «не по делу» более 30 миллионов рублей — половину суммы, выделенной Федеральной миграционной службой. И формально это действительно так. Можно ли было, допустим тратить деньги, предназначенные на строительство коммуникаций, на приобретение сельхозтехники? Нет! А покупать — что вызвало, кстати, особое негодование проверяющих и ярость станичников — зубную пасту аж на шесть миллионов рублей? Конечно, тоже нет. Однако именно эта зубная паста через сложную бартерную цепочку обернулась дефицитной электроподстанцией, без которой в будущую станицу не дашь свет. Что касается сельскохозяйственной техники и инвентаря, то приобретать их все равно пришлось бы, но только сегодня — во много раз дороже, чем вчера.

И подобных трат, формально являющихся нарушением финансовой дисциплины, а фактически заставлявших деньги работать, сбегающих их от инфляции, можно назвать немало. При этом, когда казаки утверждают, что луч-

непродуманной, а подчас просто неумной политики российских властей. Но помощь, оказываемая властями обездоленным людям очень смахивает на жалкую подачку. Что такое 60 миллионов в круг которых разгорелся сыр-бор, когда речь о строительстве на пустом месте станицы, которая безотлагательно должна была принять 800 семей, а затем разрастись до двадцати тысяч жителей? И почему эти скудные на фоне необходимых многомиллиардных затрат миллионы не обеспечивают даже минимум ресурсов порождая тем самым конфликты, подобные нашему?

Давайте предположим, что в адрес Сунженского отдела (который, кстати, — вот тоже парадокс! — как юридическое лицо не существует) поступили не деньги, а оплаченные наряды на поставку труб, электрооборудования или что там еще требуется. Тем более что прецедент такого рода был — российская нефтяная компания, загоревшаяся было идеей переноса Карабулакского завода химреактивов, обеспечила поставки щитовых сборных домов. В таком случае у Черкашенинова не возникло бы нужды создавать вызывающую подозрения казачью фирму «Нектар» и осуществлять с ее помощью спорные сделки. Но даже если бы он создал ее, любые операции с ресурсами проще контролировать и оценивать, чем денежные.

— Мы видим и другой вариант, — говорила мне в беседе заместитель главы администрации Кочубеевского

района И. Ку

беженцы осел

через нас до

финансировани

ства.

Что ж, и эта

она и глава

станции Георг

иенко в вед

Сунженская,

е всяма шен

жений. Не им

сти ни распо

рациональными

контролирова

вание. Они те

держивали

во многих его

инные из них

продуктован

стоятельств

но-правовой

еще раз повто

завольно уяз

том что райо

дация неволь

числе участн

та. В конце

шую а то и

ственность з

ся несет Фед

ционная слу

прямую фин

ский проект

использован

вспомнила

Главное в то

ластво и в

«заботиться

страсти, кп

Сунженской

казаться пр

простой при

потеря дома

че, чем что

— Положе

многих каз

чаянное. —

Кавказского

ска П. Фед

Надо ли

и обила ста

хают отно

месте? И н

нинова с е

шелся бы

гнева, и до

клиная кот

вести душу

оправдание

Александр

шен то и

наказание,

чальнику

Н. Кирил

атаману Г.

рые лано

успокоить

страсти.

Ну а пок

надеяться

кость и

На их тов

смысл. На

они едино

невозгод, от

зверен и ра

ствительно

И, конеч

ней вновь

Аз

(Корр. «С

Став



## Актуальное интервью

жившаяся ситуация и мне искренне хочется помочь людям как-то в ней разобраться, нащупать хоть какие-то ориентиры. Ведь как это ни удивительно, но «простые советские» граждане всерьез считают, что если фонд называется, скажем, «Золотой фонд России», то ему принадлежит все золото страны или он имеет какие-то привилегии при операциях с золотом.

Сергей МАВРОДИ:

# Буратино был не прав

средств нет. Так из чего же он будет выплачивать дивиденды вкладчикам? И вот газеты сообщают, что какие-то фонды уже выплачивают их, причем в диких размерах. И это в середине года, когда говорить о дивидендах просто абсурдно! Как человек, занимающийся инвестициями, заявляю, что это блеф, очередной рекламный трюк в надежде привлечь новых вкладчиков — единственная возможность отсрочить банкротство. Привлечь еще миллионы ваучеров, чтобы скрыть промотанные сотни тысяч.

Одуроченные люди во всем обвиняют бизнесменов. Я просматривал списки руководства нескольких ваучерных фондов. Ни одного знакомого лица. Не сталкивался раньше на ниве бизнеса. Все люди случайные. К чему это приведет, догадаться нетрудно.

— Поясните...

— Придет время платить фондам по векселям. А нет не только прибыли, нет даже ваучеров, вложенных доверчивыми людьми. И это уже не трагедия одного фонда. Трагедия приватизации!

— Да, вы не церемонитесь с конкурентами...

— Не в них дело! Некоторая резкость моих высказываний объясняется тем, что меня крайне беспокоит сло-

Между тем это обычный фонд и к золоту он имеет такое же отношение, как и любой другой. Просто собрались несколько человек, открыли свой фонд и решили: назовем-ка его «Золотым» или «Алмазным». «Яхонтовым»... Выбирай любое название, никаких ограничений тут нет. К слову, ведь мы не называем себя «Золотым фондом», хотя объединение приобрело акции Колымской золотопромышленной компании. Мы хорошо понимаем, что к нам придут те, кто верит в МММ.

— Убедительно. Так что же вы посоветуете нашим читателям?

— Выбирая фонд, не придавайте большого значения тому, куда он собирается вкладывать ваучеры. Направления инвестиций у всех одни и те же. Не это главное. Главное, кто стоит во главе фонда, добились ли эти люди хоть каких-то успехов до того, как его создали. Это единственный критерий, которым следует руководствоваться при выборе фонда. Других просто нет. И обращаюсь к тем, кто еще имеет на руках приватизационный чек: будьте осмотрительны. Не уподобляйтесь известному персонажу из «Золотого ключика», зарывшему свои денежки на поле чудес.

Юрий ПИКОЛАЕВ.

Буквально на днях в «Сельской жизни» была опубликована заметка из Алтайского края, в которой рассказывалось, как одна деревенская бабуля обменяла свой ваучер на валенки и осталась с носом, так как вложили приватизационные чеки в различные фонды отсюда как говорится, ни ответа, ни привета и уж тем более прибыли.

Так как же распорядиться своим ваучером? Судя по многочисленным письмам, над этим ломают голову многие сельчане. И мы решили обратиться за советом к известному предпринимателю, президенту всем известного объединения «МММ» С. П. МАВРОДИ. А выбрали мы его консультантом потому, что это предприятие делает деньги, и, вероятно, немалые (сами видите, его контора ежеминутно рекламируется по телевидению), уже в течение пяти лет. Нетрудно предположить, что Сергей Пантелевич не упустил из виду и такую ценную бумагу, как ваучер.

— Догадываюсь, что свой ваучер вы вложили в свой же фонд «МММ-Инвест». А что, если «Сельская жизнь» тоже создаст ваучерный фонд? Советуете?

— К сожалению, так и происходит. Для многих самым простым способом вложения ваучера стало увлечение созданием собственного фонда. Существуют, правда, определенные ограничения, как, например, лицензирование. Но при желании любой может обойти эти нехитрые запреты.

— Вы хотите сказать, что ваучеризация попала в руки дилетантов?

— Да. Пионеры российского бизнеса уделяли поначалу мало внимания этому делу. Но это не их вина. Вина власти, выпустившей бумаги, не обеспечив их хотя бы надежными обещаниями. В итоге настоящие деловые люди не придали значения этим несерьезным бумагам и они попали в руки деятелей, вообще не имеющих представления о предпринимательстве.

У меня нет фактических данных, но интуиция подсказывает, что большинство так называемых ваучерных фондов сегодня фактически обанкротилось (так что ваша старушка с Алтая, в отличие от своих соседей заключила выгодную сделку). Замечу владельцы ваучеров оказались в данной ситуации крайне незащищенными. Они даже не имеют права отозвать свой вложенный чек. Их удел — безропотно ожидать развития событий. А ситуация ясна как день. Представьте, что некий «фонд» собрал миллион ваучеров. Примерно половину из них он вынужден истратить на рекламу и другие организационные нужды. Иных-то

района И. Кузьменко. — Раз через нас оседают у нас, то финансирование их обустрой-

Что ж, и эта идея неплоха. А то ведь и руководство района и глава администрации станицы Георгиевской Л. Луценко в ведении которого пока находится строящаяся Сунженская, тоже оказались в весьма шекотливом положении. Не имея возможности ни распоряжаться «миграционными» средствами ни контролировать их использование, они тем не менее под-держивали Черкашенинова во многих его начинаниях. А иные из них хоть и были продиктованы ситуацией об-стоятельствами с формаль-но-правовой точки зрения, еще раз повторяю, выглядят довольно уязвимо.

Но главное конечно, не в том, что районная администрация невольно оказалась в числе участников конфликта. В конце концов, не меньшую а то и большую ответственность за все случившееся несет Федеральная миграционная служба которая, на-прямую финансируя сунжен-ский проект, о контроле за использованием средств вспомнила слишком поздно. Главное в том, что если госу-дарство и впредь будет так «заботиться» о беженцах то страсти, кипящие в станице Сунженской, могут скоро по-казаться цветочками. По той простой причине, что даже потеря дома переносится лег-че, чем утрата надежды.

— Положение многих и многих казаков просто от-чаянное. — считает атаман Кавказского линейного вой-ска П. Федосов.

Надо ли говорить, что гнев и обида станичников полыхают отнюдь не на пустом месте? И не будь Черкаше-нинова с его коммерцией на-шелся бы и другой повод для гнева, и другой человек, про-клятая которого можно от-вести душу. Говорю это не в оправдание Александровичу: если гре-шен то и он должен понести наказание. И не в упрек на-чальнику СМУ «Реагент» Н. Кирину и новоизбранному атаману Г. Шульгину, кото-рые явно не горят желанием успокоить людей, пригасить страсти.

Ну а пока остается одно: надеяться. На жизнестой-кость и мужество казаков. На их трудолюбие и здравый смысл. На то что обретут они единство перед лицом невзгод, отсекут плевелы от зерен и разберутся, кто лей-ствительно прав, кто виноват И, конечно, обретут нако-нен вновь свой дом.

Александр БЫКОВ.  
(Корр. «Сельской жизни»)  
Ставропольский край.

## Здравствуй, полуторка!

Сорок лет назад с конвейера Нижегородского автоза-вода сошла последняя полу-торка. До сих пор ветераны с любовью вспоминают эту тру-дягу, которая на своих коле-сах выдержала и грузы ново-строек первых пятилеток, и

суровое бездорожье войны. На смену ей затем пришли грузовики более мощные, бо-лее совершенные.

Но время бежит, интересы потребителей меняются, и сейчас вновь настала острая нужда в небольших маневрен-

ных машинах. Их ждут фер-меры, коммерсанты, торговые предприятия. Вот на автоза-ве и решили вернуться к по-луторке, естественно, на но-вом качественном уровне. Сейчас в АО «ГАЗ» разработа-но четыре модификации ново-го автомобиля, и в будущем году их планируется запустить в производство.

Юрий ШТАТНОВ.



Александр Выхов.  
(порт. «Рельсовой жизни»)  
Ставропольский край.

До сих пор ветераны с  
любовью вспоминают эту тру-  
дугу, которая на своих коле-  
сах выдержала и грузы ново-  
строек первых пятилеток, и

грузовики более мощные, бо-  
лее совершенные.

Но время бежит, интересы  
потребителей меняются, и  
сейчас вновь настала острая  
нужда в небольших маневрен-

ном качественном управле-  
нии. Сейчас в АО «ГАЗ» разработа-  
но четыре модификации ново-  
го автомобиля, и в будущем  
году их планируется запустить  
в производство.

Юрий ШТАТНОВ.

# ДОМ ДЛЯ БОЛЬШОЙ СЕМЬИ

Говорят, многие великие  
начинали с малого. Кто-то продавал  
газеты, а кто-то чистил ботинки.  
Грузчик - тоже хороший старт для  
настоящего дела.

Двенадцать лет назад он пришел на  
работу в Преображенский Торговый  
Дом. Грузчиком. Теперь он правая  
рука генерального директора,  
начальник технологического отдела и  
член совета директоров акционерного  
общества Преображенский Торговый  
Дом.

Александр Данилов - один из тех,  
кто свято верит: своими руками и  
своим умом можно добиться многого.  
Теперь, когда их предприятие  
приватизировано и все работники  
получили свою долю акций, многое  
изменилось. И в лучшую сторону. Все,  
от директора до грузчика, понимают:

лишь от их добросовестности зависит  
их благосостояние.

Открыли недавно новое  
производство - линию по заморозке  
овощей и фруктов. О таком  
современном цехе еще полгода назад,  
до приватизации, и мечтать не могли.  
Но ведь сумели же! На собрании  
акционеров решили: большая часть  
прибыли пока будет использоваться на  
модернизацию оборудования и  
расширение производства. Дивиденды?  
Конечно, заманчиво получить их сразу.  
Но хороший хозяин - он ведь  
просчитывает все на 10 лет вперед...

Александр Данилов гордится своей  
работой и своим предприятием. А еще  
он гордится тем, что его  
пятнадцатилетняя дочь хочет работать  
вместе с отцом - в его Доме.

## ПРИВАТИЗАЦИЯ



в станице Троицкой и уби-  
ство атамана А. Подколзина.  
Именно тогда казаки Сун-  
женского района поняли: вы-  
бора у них в сущности нет.

подает вида. Ведь как  
крути, а трудно сохранить  
добрые чувства к людям, ко-  
торые бросают тебе в лицо  
обвинения в обмане обездо-

денгги работать, сберегавших  
их от инфляции, можно наз-  
вать немало. При этом, когда  
казаки утверждают, что луч-

— Мы видим и другой ва-  
риант.— говорила мне в Пес-  
де заместитель главы адми-  
нистрации Кочубеевского

(100)





# В САДУ



## Облепиха из семян

САМЫЙ простой способ размножения облепихи — семенами. Их удобно хранить, пересылать и перевозить. У семян облепихи практически нет периода органического покоя, они не требуют стратификации, хорошо всходят при соответствующих погодных условиях в любое время вегетационного периода как при посеве после созревания, так и после сухого хранения без предпосевной подготовки.

Растения, полученные из семян, акклиматизированы, «приучены» к местным условиям, лучше растут и не болеют, имеют повышенную урожайность.

Семена облепихи хранят в сухом помещении при любой температуре. В течение трех лет они почти не портятся, но позже всхожесть постепенно снижается.

Как я уже говорил, семена облепихи хорошо всходят и без стратификации. Точнее, они проходят ее в естественных условиях. Высевают их глубокой осенью или ранней весной, но только не в начале осени, так как при потеплении они могут прорасти, а затем погибнуть от мороза. В сухую весну и жаркое лето посевы необходимо чаще поливать. Без орошения всходы будут плохими и поздними. У меня, например, был случай, когда, несмотря на высокую энергию прорастания семян, всходы так и не появились: погубила их почвенная корка, образовавшаяся там, где посевы не были замульчированы перегноем. Проростки израстали в горизонтальном положении, изыскивая трещинки в корочке, покрывающей землю.

При весеннем посеве используют обычно стратифицированные семена. Сеют их в легкую по механическому составу и плодородную почву поперек гряд в неглубокие борозды. Весной верхний слой почвы у нас быстро пересыхает, семена поэтому высевают на 5—6 см глубины, а осенью достаточно по 2—3 см. В обоих случаях семена заделывают рыхлым субстратом (перегной плюс песок в соотношении 1:1) слоем 1—1,5 см. Расстояние между бороздами 18—20 см, а между семенами — 2—3 см.

При семенном способе размножения примерно половина растений оказываются мужскими, а половина женскими. Всходы появляются через 8—10 дней. Семена облепихи в почве быстро теряют жизнеспособность. Если в течение 1—2 месяцев растения не взойшли, значит, погибли. Семена не имеют периода покоя и, попав во влажную почву, набухают, прорастают и при наступлении неблагоприятных условий погибают. Поэтому необходимо, чтобы почва всегда была влажной. В наших условиях всходы в основном гибнут при позднеосеннем посеве на хорошо прогретых

емых, освещенных участках, поэтому в первые периоды развития проростки затеняю. При ранних сроках посева горячие солнечные лучи обычно не повреждают проростки, но защита от птиц необходима в первые 2 месяца.

Я добивался 100%-ной всхожести семян посевом их под черной пленкой. Темную пленку метр шириной расстилал на грядке, края пленки прикапывал. Делал отверстия диаметром 2—3 см и высевал в эти отверстия семена. Поливал через отверстия из лейки.

В. ГАЙДАМАК,  
глава селекционно-испытательного хозяйства «Маки».  
464130, Актюбинская область,  
г. Хромтау, ул. 60 лет Октября,  
д. 5-2-69.



## Не спешите с корчевкой

ПОЛУЧИВ земельный участок для сада, огорода, не спешите проводить раскорчевку. Также по истечении 8—10-летнего использования ягодных плантаций — смородины, крыжовника, съедобной жимолости, малины и ежевики — не корчуйте их, а срежьте ветки по самую шейку, порубите топором древесину и укройте новым слоем земли.

Вы, конечно, знаете, что на месте выкорчеванного растения нельзя сразу высаживать те же культуры даже при хорошей заправке почвы питательными веществами органического и минерального ряда. В утомленной старой почве остается огромное количество мельчайших корней, которые через 2—3 года сгнивают и создают хорошую питательную, воздушную и гидрологическую среду.

Как правило, выделенные под сад-огород земельные участки имеют слишком высокий уровень грунтовых вод, затрудняющий рост фруктовых и ягодных растений и огородных культур. Ведь их корни прорастают в глубь земли на 75 см и даже больше. И как только корневая система достигнет уровня воды, она заболевает «бронхиальной астмой» из-за кислородного голодания, недостатка питательных веществ и тепла. Это заставляет садовода «поднимать» участок. Привозится, как правило, карьерный песок, который часто содержит тяжелые металлы. Горный песок обычно мелкозернистый, он цементирует поры и поверхность почвы, легко смывается с садового участка. При этом вместе с песком уносится и гумус, которого и так крайне мало. В этом причина низких урожаев.

Вот почему там, где земли мало пригодны для садов и огородов, лучше год-два сеять такие культуры, как ячмень, амарант, бобовые, и, сняв урожай, запахивать их. И вновь насыпанная, привезенная земля должна осесть, уплотниться, успокоиться. Настоятельно рекомендую деревья и

ягодные растения сажать на «сопках», а овощные культуры на теплых рабатках и грядках высотой до 1 метра, используя для их образования бытовые, садовые, огородные, тепличные, луговые и лесные отходы. Ни одной веточки, листочка, стебля не надо сжигать. «Сопка», рабатка, высокие насыпные грядки — лучший субстрат для выращивания экологически чистого продукта. Используя отходы, можно сэкономить на приобретении навоза, песка и торфа. «Сопки» и высокие рабатки избавят садовода от сорняков и больших трудовых затрат.

Г. ПОНТЯГИН.



## И ограда, и помощь

ВСЕ знают: птицы в саду — и отрада (поют-то как!), и неоценимая помощь в трудоемком и непростом деле защиты растений от многочисленных вредителей. Тем не менее кое-кто и по сей день не научился заботиться о птахх, привлечении их в сады-огороды.

А птицы ведь — живые, работающие существа. Они и друзья, и добрые помощники наши. Они и поучить нас могут, если мы внимательны, наблюдательны...

Допустим, я приболел маленько или задержался в продолжительной командировке. Сад сравнительно долго скучал по мне, и дела (а их там всегда невпроворот) меня ждали. Вот и позабыл свое — временно снять лозчие пояса на штамбах деревьев, уже и осень подступает. Приехал в сад, оглядываю, как правило, все-все. И вдруг заметил: кто-то (или что-то?) сердито, как видно, расправлялся с ловчими поясами — разодраны в нескольких местах. Это синицы в поисках устроившихся на зиму гусениц напомнили садоводу: пора снимать ловушки.

Или другой пример. Вы несколько дней назад высадили молодую рассаду и спешите в сад, чтобы полить, прорыхлить растения. А там кто-то, будто ножницами, срезал несколько штук молодой рассады. Не спешите винить в такой «диверсии» медведку, этот подземный «зверь» подгрызает стебельки ниже, в верхнем слое почвы. Это похозяйничал скворушка. Печалиться? Горевать? Или еще хуже — наброситься на скворцов? Право же не стоит: ну, срезал он росточек другой, вы тут же замените их новыми. Зато какую же огромную помощь окажет вам эта птица. И не следует, думаю, преувеличивать их агрессивные наскоки, скажем, на ягоды черешни. Немного поклевали, вы их отпугнули: весь урожай не унесут.

Так будем же терпимы к окружающей природе — она нам воздаст сторицей!

Петр ЧЕРЕДНИЧЕНКО,  
садовод-любитель,  
Днепропетровск.



# ВНИМАНИЮ ФЕРМЕРОВ



## Червь

### Сомнения

(Окончание.  
Начало см. «СМ» за 11 сентября).

Для отбора проб удобно пользоваться 3-рожковой огородной вилкой с шириной захвата 10 см.

Отбор полученного биогумуса в условиях индивидуального хозяйства не представляет большого труда. Черви, перерабатывая органическую массу ложа, передвигаются постепенно снизу вверх уложенного слоя. Поэтому следует продерживать их несколько дней на голодном пайке, а затем наложить слой хорошего навоза толщиной 5—7 см. Через два дня большая часть червей перейдет в этот слой. Его снимают вместе с червями в новое ложе. Операцию повторяют три раза. В результате из ложа будет забрано не менее 95% популяции. Червей от гумуса можно отделить и механическим путем, просеивая массу на сите с ячейками 2 мм.

Отдельных червей используют для заселения новых лож субстрата, а их избыток — на корм птице или для подкормки рыбы.

Периодичность отбора червей — 45—60 дней. За год с 1 кв. м участка вермикультивирования собирают 60—90 тыс. (12—18 кг) дождевых червей.

Червей можно разводить в ящиках на балконах, в подвалах, гаражах. При разведении в темных помещениях необходимо устроить хотя бы слабое электрическое освещение. В случае вермикультивирования в помещениях не следует бояться неприятного запаха субстрата: он исчезнет на 2—3-й день после заселения червей.

Зимовать черви могут на улице в тех же ложах, где они развивались летом. В этом случае их надо хорошо укрыть, компост приложить досками, но не соломой, так как в ней заведутся крысы и мыши. Если же есть возможность, ложе лучше всего укрыть со всех сторон металлической сеткой.

При наличии каких-либо относительно теплых помещений (подвалы коммунальных и индивидуальных домов) вермикультуру можно переместить в обычные фруктовые ящики, перенести в помещения и там продолжать процесс и зимой. Ящики можно поставить в штабеля, а лучше разместить на стеллажах. Периодически их поливают и добавляют свежий корм, а при необходимости и отбирают биогумус.

Опыт показывает, что с помощью червей органические отходы можно за короткий срок превратить в биогумус, содержащий питательные элементы в доступной для растений форме. Ценной особенностью биогумуса является и то, что он обладает зернистой структурой, устойчив к размывающему действию воды.

Исследования показали, что вермикомпосты созревают быстрее, чем

компосты, получаемые традиционным способом. Черви «перемалывают» отходы и тем самым увеличивают площадь контакта органики с микроорганизмами, участвующими в разложении отходов, улучшая условия их жизнедеятельности. Черви создают благоприятные условия и для деятельности микроорганизмов, подавляющих развитие патогенных бактерий, в частности сальмонелл, что способствует обеззараживанию компоста.

Больших внешних различий между вермикомпостами и компостами, полученными традиционным способом, не обнаруживают. Однако в вермикомпостах в десятки раз больше доступных для растений форм питательных веществ, и созревают они гораздо быстрее.

Практические расчеты показывают, что если на ферме содержится 500 голов крупного рогатого скота, то полученным от них навозом можно удобрить 200 га площади поля. Если же эту органику использовать для производства биогумуса, то можно со значительно большим эффектом удобрить не менее 1 тыс. гектаров.

Получаемый из отходов методом вермиккультуры компост действует как почвоулучшитель. Его применение высокоэффективно в овощеводстве, цветоводстве, садоводстве, виноградарстве, в лесоводческих питомниках. Вермикомпост ускоряет прорастание семян овощных культур, повышает устойчивость растений к болезням, снимает стресс при пересадке рассады, сокращает сроки созревания плодов и овощей, улучшает их вкус и товарный вид.

В тех случаях, когда биогумус будет использоваться в хозяйстве, в котором производился, его можно вносить под сельскохозяйственные культуры без предварительной подготовки. Биогумус, предназначенный для реализации, надо обработать. Его подсушивают до 50—60%-ной влажности, пересеивают на ситах с ячейками различного диаметра. Остатки возвращают в культуру червей для дальнейшей переработки.

В некоторых странах гумус разделяют на три фракции: мельчайшая — 0,1 мм, мелкая — 0,3—0,7, крупная — 0,7 мм. Первая, или гумусовая, мука при внесении в почву сразу же растворяется и усваивается растениями. Ее используют при необходимости «лечения» растений и получения быстрого эффекта. Мелкую фракцию используют для подкормки огородных, парниковых и оранжерейных культур (овощи, цветы). Крупная фракция предназначена для использования в растениеводстве, огородничестве и садоводстве.

Дозы внесения биогумуса зависят от содержания питательных компонентов, органической массы в почве, вида сельскохозяйственной культуры. Оптимальные дозы находятся в пределах 3—4 т чистого гумуса и 4—5 т неочищенного на 1 га площади.

Так как биогумусом невозможно переудобрить почву, то дозировку следует рассматривать условно, исключительн с экономической точки зрения.

Максимальная доза внесения биогумуса — 4 т/га. При этом применяются три основных способа: равномерное распределение крупной фракции по поверхности почвы под культивации; сеялкой для минеральных удобрений; опрыскивание растений раствором водного экстракта биогумуса мельчайшей фракции; локальное внесение биогумуса в рядки при посеве, посадке семян, рассады, деревьев.

Для удобрения овощных культур, ягодников и плодовых деревьев в индивидуальном хозяйстве биогумус используют в сыром виде. На каждый квадратный метр грядки под овощи вносится 0,4—0,5 кг сырого биогумуса, под куст или фруктовое дерево — 0,5—1,5 кг. В лунки под высаживаемую рассаду овощей дают 0,2—0,3 кг биогумуса.

Если настоять 1 кг биогумуса в 10 л воды и выдержать в полученной вытяжке семена, то всхожесть их повышается, а растения практически не болеют.

И. КАРПЕЦ

доктор сельскохозяйственных наук,  
347340, Ростовская область,  
г. Волгодонск, пр. Курчатова,  
27/1—132. ТОО «Экология»



## Торговый Дом

### БЕСПЛАТНЫЕ ОБЪЯВЛЕНИЯ

#### ПРОДАЕМ:

Картофель львовский «император» 100 руб. клубень, семена картофеля и сахарной свеклы, 150 руб. пакет 652000. Кемеровская обл., Анжеро-Судженск. 2, пер. 6-й Стадионный, 2—9, Горелов В. Р.

Семена и рассаду левеншени. 301264. Тульская область, Киреевский р-н, г. Липки, Красногвардейская, 11—2, Щигорев В. А.

Батат — бразильский картофель пяти сортов. Заявка + конверт. 397431. Воронежская обл., Новохоперский р-н, пос. Новитченко, пер. Заречный, 3. Заварзин И. В.

Налож, платежом семена лимонника китайского, огурцы «феникс 640», гибискусов сирийских, декоративного подсолнечника, расторопши лекарственной, томатов. 1 пакет — 100 руб. 353330. Краснодарский край, г. Крымск, ул. Серова, 9. Кутняков Г. П.

Клубни топинамбура, семена табака бразильского, фасоль цветная. 399200, Липецкая обл., г. Задонск, ул. Советская, 45-а, кв. 1. Молчанова Л. В.

Семена клубневых бегоний 20 расцветок. 243200. Брянская обл., г. Унеча, ул. Жукова, 34. Байда Н. Г.

Клубнелуковицы гладиолусов 200 сортов отечественной и зарубежной селекции. 391830. Рязанская обл., г. Скопин, ул. Ленина, 121—9, Сивцов Ю. И.

Налож, платежом клубни топинамбура и стахиса. 352142. Краснодарский край, Кавказский район, п.о. М. Горького, ул. Октябрьская, 36. Цокол А. Г.

Семена бадана. 692000. г. Лесозаводск-6. Приморский край, ул. Первомайская, 41.

Луковицы тюльпанов, семенной картофель голландской селекции. 420534. Чувашия, Моргаушский р-н, д. Актай. Яковлев И. П.

Семенные клубни картофеля «адретта» — 50 руб. клубень. 607400. Нижегородская обл., п. Перевоз, 1 мкрн. 16—4.



# ЦВЕТЫ ВОКРУГ НАС



## До мороза и после снега

ПОКЛОННИКИ творчества А. Дюма, наверно, помнят его роман «Черный тюльпан». Сюжет его построен на причастности судеб героев к раскрытию тайны выращивания цветка с редчайшей окраской лепестков. Страстная любовь к этому растению поражает одного из действующих лиц произведения злобной завистью, а другого бросает в заключение. По версии великого французского романиста и сам необычный цветок — черный тюльпан — мог появиться на свет только в темнице. Так ли это или нет, оставим для художественного произведения. Нам же важно знать, какие условия реально нужны для этого «крокового» цветка, чтобы он радовал, а не огорчал нас. Об этом мы и поговорим сегодня.

Тюльпаны — многолетние травянистые луковичные растения из семейства лилейных. Они заслуженно пользуются широкой популярностью и распространены во всех странах с умеренным климатом. Существует ошибочное мнение, что родина их — Голландия. Это не так. В естественных условиях по всему миру произрастает около 140 видов тюльпанов. Голландия же в течение нескольких веков сохраняла за собой первенство в выведении новых сортов этого растения. Да и сегодня она уделяет им особое внимание: не случайно организовано Королевское общество голландских растениеводов по луковичным растениям. Однако и у нас в стране этот цветок пользуется всеобщей любовью: трудно даже представить, чтобы у кого-то на приусадебном участке в мае или июне не распускались эти нежные цветы.

Да, тюльпаны — цветы весны. Но обращаемся мы к ним сейчас, потому что сажать их нужно осенью, чтобы луковицы хорошо укоренились до наступления морозов. Наиболее быстрое укоренение луковиц (2—3 недели) проходит при температуре почвы 5—7° и достаточной ее влажности. В условиях средней полосы оптимальные сроки этой работы — с 15 сентября по 5 октября. При ранней посадке, когда температура земли более высокая, луковицы укореняются медленней и чаще поражаются болезнями. Если осень стоит сухая, растениям нужен в это время полив.

Разные сорта тюльпанов высаживают в разные сроки: вначале — ранние, затем — средние, и наконец поздние. Луковицы разбирают на крупные и мелкие и сажают порознь — это облегчает дальнейший уход за ними, и растения не угнетают друг друга. Первыми укореняют мелкие фракции.

Существует несколько способов посадки тюльпанов. Луковицы располагают поперечными рядами, отстоящими друг от друга на 20 см, или лента-

ми вдоль гряд. Луковицы осторожно вжимают в рыхлую землю на дне бороздки, но не ввинчивают, иначе можно повредить корневой валик, который во время посадки набухает.

Можно поступить и иначе. Со всей площади предназначенного для растений участка снимают верхний слой земли. Луковицы размещают в определенном порядке по выровненной поверхности и засыпают снятой землей. Так сажают тюльпаны на клумбах, рабатках, при этом луковицы раскладывают по заданному (по желанию хозяина) рисунку.

Существует зависимость глубины и плотности посадки луковиц от их размеров. Если диаметр луковицы более 4 см на 1 кв. м — высаживают до 50 штук, глубина посадки — от 18 до 20 см. При диаметре 3,5—3,9 см плотность на 1 кв. м — 60 шт., глубина посадки — 15—18 см. Луковицы размером 3—3,4 см можно сажать погуще — до 75 на 1 кв. м, углубляя их на 13—15 см. Мелких луковиц (2,5—2,9 см) — помещается 100 шт. на кв. м, их глубина посадки 10—12 см. Счетные (крупные, размером 1,5—2,4 см) детки — 200 шт. на кв. м и 8—10 см, а весовые детки (менее 1,5 см) — 1 на кв. м, глубина посадки 6—8 см.

Почву для тюльпанов готовят за 1,5—2 месяца до посадки. Ее вскапывают на глубину 35—40 см и вносят удобрения: хорошо перепревший перегной (до 5 кг на кв. м), суперфосфат (50—100 г), нитроаммофос или нитроаммофоску (40—60 г), гранулированный птичий помет (200 г), золу (200 г), костную муку (200 г на кв. м). Незаменимым удобрением для тюльпанов служит обожженная доломитовая мука (200—300 г на кв. м). Нужны для них также фосфорные и калийные удобрения, которые вносят при подготовке почвы. Азотные добавляют во время посадки луковиц.

Тюльпаны не переносят кислоты, поэтому такие почвы обязательно известкуют. И ни в коем случае нельзя вносить свежую органику. Унавоживают землю за 3—4 года до посадки тюльпанов, иначе корни растений загниют.

На зиму тюльпаны укрывают мульчей. Как только земля чуть-чуть подмерзнет, ее присыпают торфом (слоем 5—7 см). Это обеспечивает ровную температуру на глубине залегания луковиц и предохраняет почву от растрескивания при резких перепадах температуры. Кроме того, торф способствует тому, что верхний слой земли остается достаточно рыхлым.

На этом осенние заботы о тюльпанах заканчиваются, и первое внимание им мы уделим только ранней весной, когда сойдет снег. Тогда нужно будет подкормить их раствором полного минерального удобрения № РК (в соотношении 2:2:1) из расчета 40—50 г на кв. м, а также нитроаммофоской, не забыв добавив микроэлементы. Луковицы, предназначенные для выгонки, особенно важно обеспечить магнием и кальцием. Второй раз растения подкормим, когда будут образовываться бутоны, а третий — во время

цветения. В почву внесем по 30—35 г (на кв. м калия и фосфора).

Если вы хотите разделить растения по сортам, сделать это можно во время цветения. Растения инородных сортов нужно выкопать с комом земли и перенести на отдельную грядку. На участках, предназначенных для выращивания товарных луковиц, необходимо обломать головки распустившихся цветков. Такой агроприем обеспечивает накопление луковицами большей массы и сохраняет их от болезней.

Цветоносы тюльпанов лучше не срывать, а обламывать. При этом надо прикрывать стебель рукой, чтобы клеточный сок не попадал на другие растения и не распространял вирус пестролепестности. Обламывать цветы лучше рано утром или поздно вечером, потому что в это время стебель растения более хрупкий и легче ломается. Для дальнейшего вызревания луковицы надо оставлять на растении 1—2 листа.

Но не всегда цветы выращивают для букета. Приятно, когда они радуют наш глаз на земле. Но если вы позволили тюльпанам отцвести «на корню» (на клумбе, рабатке), сразу же удалите завязи, иначе луковицы будут слабыми.

Выкапывают тюльпаны по мере засыхания растений, когда листья пожелтеют, а сами луковицы приобретут светло-коричневую окраску. И в том же порядке, в каком сажали: сначала детки, потом мелкие луковицы и так далее — от меньших к большим и от ранних сортов к поздним. Затем выкопанные гнезда тюльпанов очищают от земли и удаляются остатки материнской луковицы. Очищенные луковицы укладывают в ящики с сетчатым дном в 1—2 слоя и на несколько часов оставляют для обветривания на воздухе в тени, а потом переносят в помещение для просушки. Подсохшие луковицы сортируют по размерам и переносят в хранилище. Крупные раскладывают в 2—3 слоя, а детки — слоем толщиной 7—8 см. Первые две недели температура в хранилище должна быть 23—25°, затем — 18—20°, а с начала сентября и до посадки в грунт — 15—17°. Ни в коем случае нельзя допускать резких суточных колебаний температуры. Помещение, где хранятся луковицы, нужно постоянно проветривать, и в нем должен царить полумрак.

И все это время луковицы регулярно осматривают и больные выбраковывают. Перед посадкой же особенно тщательно перебирают материал и уничтожают все усохшие детки и все подозрительные. Это обезопасит от заражения здоровый посадочный материал. Тут же еще раз калибруют луковицы по размеру и назначению. Самые крупные (до 3,5 см) можно использовать для выгонки, оформления садового участка и срезов для букетов, луковицы диаметром от 3,4 см до 2,9 см пойдут на доращивание (заменят материнские на следующий год), ну а детки порадуют вас цветами только через 2—3 года.

Галина ВОРОНЦОВА.



# ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ



## По вашей просьбе

«Прошу дать рецепты приготовления соков из овощей», — обращается в газету Галина Ивановна Бердникова из пос. Нюрдор-Котья Вавожского района Удмуртской республики. А у Семена Ивановича Загородного, жителя села Егоровка, что в Фалештском районе Молдовы, другая просьба — рассказать о приготовлении уксуса из винограда. «Дело не в том, что уксус дорогой», — пишет Семен Иванович, — его нигде нет в продаже». И, наконец, еще одно письмо. «Напечатайте о корнеплоде репы, что по сказке дед и бабка тянут-потянут, а вытащить не могут». Именно такая репа выросла в Ростовской области у Ивана Михайловича Паршина. А вот что с ней делать, как ее заготовить впрок, он не знает.

Вот такие три письма получили мы почти одновременно. На первый взгляд абсолютно разные. В сущности же об одном — о нетрадиционных способах заготовки. Мы с удовольствием выполняем эти просьбы наших читателей.

### Непривычные консервы

ОБЫЧНО соки делают из ягод и фруктов. Из овощных традиционный сок — томатный. Мы не единожды давали рецепты его приготовления. У наших постоянных читателей должно уже быть несколько вариантов переработки томатов на сок. И тем не менее сегодня мы знакомим вас еще с несколькими способами получения этого напитка.

Красные, зрелые, здоровые, свежие помидоры тщательно моем, удаляем плодоножки, разрезаем на дольки и пропускаем через соковыжималку или мясорубку с насадкой. Если у вас нет бытовой техники, делаем все вручную: разрезанные томаты укладываем тонким слоем на сито из нержавеющей стали или вощаное и, растирая, томаты, получаем сок. Кипятим его в кастрюле на умеренном огне до прекращения пенообразования. В готовый сок можно добавить соль (12—15 г на 1 л) и горький молотый перец (по вкусу). Кипящий сок разливаем в подготовленные банки (до верха) и сразу же укупориваем.

Для ускорения получения сока целые томаты после мытья погружают в кипяток на 1—2 мин., достают шумовкой, дают немного остыть и отжимают сок.

Морковный сок получают на механической терке с последующим отжимом через редкую ткань или на электрической соковыжималке. Этот сок надо консервировать обязательно в смеси с кислыми соками овощей или фруктов в соотношении 3:2 или с добавлением лимонной кислоты (0,5%) и сахара (10%). Неплохо в морковный сок вводить аскорбиновую кисло-

ту (1—2 таблетки по 0,5 г на 1 л). Сок нагревают до 95°, быстро переливают в подогретые стерильные банки, накрывают крышками и стерилизуют на слабом огне: пол-литровые — 3—5 мин., литровые — 8—10 мин.

Таким же образом можно получить сок из тыквы. Однако он вкусней не в чистом виде, а в смеси с яблочным или айвовым соками. И лучше его готовить не очищенным от мякоти, а пюреобразным.

Пюреобразные соки по этому же рецепту можно приготовить также из кабачков или патиссонов.

**Сок капустно-свекольный.** Свежую очищенную свеклу режем на куски и пропускаем через соковыжималку. Если ее нет, поступаем, как с морковью (то есть трем на терке и отжимаем). Полученный сок смешиваем с соком квашеной капусты (3:2) и нагреваем в кастрюле до закипания. Затем кипящим переливаем в подготовленную посуду, накрываем крышками и стерилизуем: пол-литровые банки 3—5 мин., литровые 8—10 мин. Закатываем и переворачиваем вверх дном.

Можно консервировать только сок свеклы, но в него придется добавить 0,5% лимонной кислоты и 10% сахара на 1 л, чтобы не произошло окисления. Вместо капустного сока можно использовать сок красной или белой смородины, японской айвы или ревеня.

### Не только из винограда

**УКСУС** можно сделать из разных фруктов. Для этого используют как сами плоды, так и отходы от других заготовок (сердцевину яблок, груш, кожицу от фруктов, нестандартные ягоды и плоды). Сырье размельчают и укладывают в посуду (в трехлитровый баллон помещают 1,5 кг мезги). Затем заливают это подслащенной водой (на 1 л — 200 г сахара), завязывают горловину банки марлей в два слоя и ставят на 2,5—3 месяца в теплое место.

Перебродив, смесь расслаивается: внизу банки образуется осадок, а сверху — светлая жидкость, это и есть уксус. Его осторожно сливают, стараясь не замутить раствора, и переливают в бутылки. Полученный таким образом уксус содержит до 5% уксусной кислоты.

### О дедовой репке

О ВЫРАЩИВАНИИ репы мы рассказали в прошлую субботу. А вот о том, что из нее можно приготовить и как ее переработать впрок, узнаете сегодня.

**Суп-пюре.** Репу вымыть, в неочищенном виде довести в воде до кипения, снова вымыть, срезать зеленую верхушку, очистить репу, нарезать кусочками, залить водой так, чтобы репа едва была покрыта, разварить, горячую протереть сквозь сито, всыпать поджаренную муку, хорошо размешать, вскипятить. Если блюдо готовится впрок, горячая масса раскладывается в подготовленные банки, накрывается крышками и стерилизуется: банки емкостью 0,5 л — 10—15 мин и 1 л — 20—25 мин. Затем

их закатывают и переворачивают вверх дном.

Для приготовления супа подготовленное пюре разводят мясным бульоном и заправляют зеленью и сметаной. Особенно хорошо это блюдо с гренками.

Такой же суп-пюре можно приготовить из смеси овощей: репы, картофеля и капусты (белокочанной или цветной). Разводить пюре можно не только бульоном, но и кипящим молоком.

**Салат из репы.** Корнеплод тщательно моют, очищают от кожицы, снова моют и строгают на крупной терке. В пол-литровую банку вливают 1/2 столовой ложки 10%-го уксуса, добавляют зелень сельдерея и петрушки и один небольшой зубок чеснока: репу укладываем, равномерно уплотняя. По стенке банки можно расположить полоски бланшированного красного сладкого перца и тонкие кружочки отваренной моркови. Сверху насыпаем по 1 чайной ложке соли и сахара и заливаем до уровня пробок.

Банки накрывают крышками и стерилизуют: 0,5 л — 8—10 мин., 1 л — 12 мин. Затем их укупоривают и переворачивают на крышку до охлаждения.

Примерный расход подготовленных овощей на пол-литровую банку: репы — 320 г, перца сладкого и моркови — 40 г, зелени сельдерея и петрушки — 15 г, чеснока — 1 долька (3—5 г), 10%-го уксуса — 15 г.

Заправляют такой салат майонезом, сметаной или подсолнечным маслом непосредственно перед подачей на стол.

**Репа тушеная с яблоками и изюмом.** Репу очистить, мелко порезать и потушить в небольшом объеме воды до полуготовности. Затем добавить порезанные ломтиками свежие яблоки и хорошо вымытый изюм и довести до готовности. Горячую массу разложить в подготовленные банки и стерилизовать: 0,5 л — 3—5 мин., 1 л — 8—9 мин. На 150 г репы — 300 г яблок, 50 г изюма и сахар по вкусу. Перед подачей на стол пюре разогреть на сливочном масле. Но можно использовать и как холодное блюдо, его лучше сдобрить медом и рублеными орехами или сметаной.

Все эти рецепты даны как заготовки на длительное хранение. Но по ним можно готовить обед и сегодня, когда все овощи свежие. И еще был вопрос у Ивана Михайловича Паршина о хранении репы. Сбор ее требует из всех корнеплодных растений наибольшей осторожности. Убирают корнеплоды вручную, листья обрезают вблизи основания. Длинный корешок можно немного укоротить, но ни в коем случае не удалять — на любом повреждении корнеплода образуется гниль. Очищенные корнеплоды сушат на открытом воздухе в небольших кучах, прикрывая на ночь рогожей, мешковиной или соломой, хранят в подвалах на полках или в ящиках с песком.

Галина ВОРОНЦОВА.



23.11 Звезда  
7 "СОЛНЕЧНЫЙ ПЕС". Худ. фил.  
14.29 Сотка  
14.32 "Качли-Качли". Мультсериал.  
15.05 "ВДОВА БЛАНКО". Телесериал.  
16.05 Кулисы.  
16.22 Планета "Здоровье".  
16.39 Стоп-кадр.  
16.49 "ГВАДЕЛУПЕ". Телесериал.  
23.16 Мир чудес Анжелики Эффи.  
23.33 Телетур.  
23.55 "ДЕМПСИ И МЕЙКПИС". Сериал.

### МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА

18.02, 21.20, 22.55 Погода.  
18.10 Сказочный город.  
18.25, 21.10 Коммерческий калейдоскоп.  
18.30 Подмосковье.  
19.15 Портмоне.  
19.30 "КОМАНДА СПАСЕНИЯ.  
ОДИН ДЛЯ ПАПЫ". Телефильм.  
20.30 История российского спорта.  
А. Тихонов.  
20.45 Удачная покупка.  
20.55 Деловой вестник.  
21.00 Как добиться успеха.  
21.30 Московский телетайп.  
21.48 Деловая Москва.  
22.00 Этюды об образовании.  
22.15 Всемирная кулинария.  
22.20 Вместе с П. Горелогым.

### НТВ

6.00, 6.30, 7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
10.00 "Сегодня утром". Информа-  
ционная программа, погода, спорт.  
10.15 Утречко.  
10.30 М. Росс и Х. Хосе Камеро в филь-  
ме Л. Т. Нильссона "СВОБОДНЫЙ  
КАМЕНЬ" (Испания).  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
18.30 Футбольный клуб.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.40 Герой дня.  
20.05 Р. Тоньяцци. Худ. фильм  
"ОХРАНА" (Италия).  
22.45 "КРУТОЙ УОКЕР. ПРАВОСУДИЕ  
ПО-ТЕХАССКИ". Сериал.  
23.40 Времечко.  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.35 Советы садоводам.  
15.10 Международное обозрение.  
15.40 "Открытие Китая". Телефильм.  
16.05 Овертайм.  
16.35, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.10 "У Игоря Д". Театральная  
гостиния.  
17.50 Детское ТВ.  
18.30 Телемагазин.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 Ритмы города.  
22.00, 23.20 Кубок Англии по футболу.  
23.05 Событие.

### Для Москвы и Московской области

7.00, 11.20 "СТАРАЯ ОБИДА". Сериал.  
7.30, 1.05 Клип-са.  
8.20, 9.15, 10.20, 11.10, 11.50 Клуб  
"Здоровая семья".  
8.40, 12.10 Магазин на диване.  
9.00 Мир красоты.  
9.40 Ресторанный рейтинг.  
10.00 Лучшие целители.  
10.10 Телебюро недвижимости.  
10.15, 0.55 Телекасса.  
10.40, 0.30 Телеказино.  
10.55 Если хочешь быть здоров.  
0.40 Новости красоты.  
1.35 Комната смеха.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 19.55, 21.00, 23.55 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 0.20 Диск-канал.  
7.40, 14.20 Мультсериал "Ветер в ивах".  
8.10, 18.10, 0.10 Дорожный патруль.  
8.30, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.20, 18.00 Аптека.  
9.10 Киноподробно.  
9.30 Юмор. программа "ОСП-студия".  
10.20 Париж, Париж.  
10.50 Спорт недели.  
11.30, 13.35, 16.40 Телемагазин.  
12.00 Обозреватель.  
12.45, 19.10 "РАБЫНЯ ИЗАУРА". Сериал.  
13.25 Знак качества.  
15.00 Е. Коренева в фильме "СЕНТИ-  
МЕНТАЛЬНЫЙ РОМАН".  
17.05 "НОВЫЙ ГЕРКУЛЕС". Сериал.  
18.25 Курс недели.  
18.50 Ералаш.  
20.05 Ток-шоу "Музыка и пресса": "Аку-  
лы пера". Аркадий Укупник.  
21.15 Театральный понедельник.  
22.05 Творческий вечер А. Баталова.  
23.25 Катастрофы недели.

18.02, 21.20, 22.55 Погода.  
18.10 Сказочный город.  
18.25, 21.10 Коммерческий калейдоскоп.  
18.30 Подмосковье.  
19.10 Усадьба.  
19.30 Лицом к городу.  
20.35 России верные сыны.  
21.00 Деловой вестник.  
21.10 Медицинский курьер.  
21.30 Московский телетайп.  
21.48 Деловая Москва.  
22.00 Ни хвоста, ни чешуи.  
22.15 Всемирная кулинария.  
22.20 Приглашает Борис Ноткин.

### НТВ

6.00, 6.30, 7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
10.00 "Сегодня утром". Информа-  
ционная программа, погода, спорт.  
10.15 Утречко.  
10.30 Ф. Пранди и А. Дубин в фильме  
"НЕВЕСТА СЯТОГО ПАВЛА"  
(Италия).  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
18.30 Улица Сезам.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.40 Герой дня.  
20.05 Д. Бролин и Б. Дэвис в фильме  
Д. Лондона "ОТЕЛЬ АРТУРА  
ХЕЙЛИ" (США).  
22.45 "КРУТОЙ УОКЕР. ПРАВОСУДИЕ  
ПО-ТЕХАССКИ". Сериал.  
23.40 Времечко.  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".  
1.00 Меломания: "Лед Зеппелин: песня  
остается неизменной". Часть 1-я.

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.35 Советы садоводам.  
15.10 Папа, мама и я — спортивная  
семья.  
15.45, 22.00 "СТРАННЫЙ МИР ИНСТИТУ-  
ТА УИЛСОНА ЭМЕРИ". Телефильм.  
(США). 1-я серия.  
16.40, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.05 Группа "Иванушки International".  
17.45 Детское ТВ.  
18.30 Телемагазин.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.15 Храм.  
23.05 Событие.  
23.20 Спортивное обозрение.  
23.25 Хоккей. Международный турнир  
вторых сборных. Россия — Швеция.  
3-й период.

### Для Москвы и Московской области

7.00, 11.20 "СТАРАЯ ОБИДА". Сериал.  
7.30, 1.05 Клип-са.  
8.00 Если хочешь быть здоров.  
8.20, 9.15, 10.20, 11.10, 11.50 Клуб  
"Здоровая семья".  
8.40, 10.55, 12.10 Магазин на диване.  
8.55 Полчаса о туризме.  
9.40 Манхэттен-муз-экспресс: группа  
"Манго-Манго".  
10.10 Телебюро недвижимости.  
10.15, 0.55 Телекасса.  
10.40, 0.30 Телеказино.  
0.40 Новости красоты.  
2.00 А-Эротика.  
2.10 Шоу долгоносиков.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 19.55, 21.00, 23.45 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 0.10, 1.20 Диск-канал.  
7.40, 14.20 Мультсериал "Ветер в ивах".  
8.10, 18.20, 0.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.30, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.10 Аптека.  
9.10 Телеконкретно.  
9.30 Пальчики оближешь.  
10.05 Клуб одиноких сердец.  
10.40 Вы — очевидец.  
11.20, 13.25, 16.35, 17.55 Телемагазин.  
12.00, 18.50 Ералаш.  
12.25, 19.10 "РАБЫНЯ ИЗАУРА". Сериал.  
13.05, 1.00 Знак качества.  
15.00 Кинотеатр ТВ-6. "ВАМ ЧТО,  
НАША ВЛАСТЬ НЕ НРАВИТСЯ?"  
17.05 "НОВЫЙ ГЕРКУЛЕС".  
Сериал для подростков.  
18.30 Частный случай.  
20.05 Ток-шоу "Профессия":  
"Космонавт".  
21.15 Сериал "ДИНАСТИЯ II  
(СЕМЬЯ КОЛБИ)".  
22.10 Те Кто.  
22.40 "НОВЫЕ МСТИТЕЛИ". Сериал.  
23.35 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.

"ГУПЕ". Телесериал.  
взыскательная программа.  
23.55 "ДЕМПСИ И МЕЙКПИС". Сериал.  
1.30 BIZ-TV: 1001 ночь.

### МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА

18.02, 21.20, 22.55 Погода.  
18.10 Сказочный город.  
18.25 Оружие против рака.  
18.30 Подмосковье.  
19.10 Русский огород.  
19.30 "ДОМ НА СОЛНЕЧНОЙ ПОЛЯНЕ".  
Худ. фильм (ФРГ — Россия). 1-я с.  
20.45 Профессия: дачник.  
20.55 Деловой вестник.  
21.00 Не просто Люкс.  
21.10 Мой дом.  
21.15 Коммерческий калейдоскоп.  
21.30 Московский телетайп.  
21.48 Деловая Москва.  
22.00 Наедине.  
22.15 Всемирная кулинария.  
22.20 Марафон "Московское время — 850".

### НТВ

Профилактика только для Москвы и Мос-  
ковской области с 6.00 до 16.00.  
6.00, 6.30, 7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
10.00 Сегодня утром.  
10.15 Утречко.  
10.30 Док. фильм "Дикая природа".  
Фильм 3-й "Дельфины с Робинсом  
Вильямсом" (Великобритания).  
11.30, 18.30 Улица Сезам.  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.40 Герой дня.  
20.05 В. Голдберг и Д. Франц в фильме  
Д. Лондона "ИГРА В БИЛЛЬЯРД:  
ПОЦЕЛУЙЧИК" (США).  
21.45 Русский альбом.  
22.45 "КРУТОЙ УОКЕР. ПРАВОСУДИЕ  
ПО-ТЕХАССКИ". Сериал.  
23.40 Времечко.  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".  
1.00 Меломания: "Лед Зеппелин: песня  
остается неизменной". Часть 2-я.

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.35 Советы садоводам.  
15.10 "Раймонды многоликий образ".  
Телефильм-балет.  
15.45, 22.00 "СТРАННЫЙ МИР ИНСТИТУ-  
ТА УИЛСОНА ЭМЕРИ". Телефильм.  
16.35, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.10 Еще одна Россия.  
17.55 Зебра.  
18.30 Телемагазин.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.15 Финансы для региона.  
23.05 Событие.  
23.20 Спортивное обозрение.  
23.30 Телекомпакт.

### Для Москвы и Московской области

7.00, 11.20 "СТАРАЯ ОБИДА". Сериал.  
7.30, 1.05 Клип-са.  
8.00 Школа XXI века.  
8.20, 9.15, 10.20, 11.10, 11.50 Клуб  
"Здоровая семья".  
8.40, 10.55, 12.10 Магазин на диване.  
9.40 Кафе Руслана Раевского.  
10.10 Телебюро недвижимости.  
10.15, 0.55 Телекасса.  
10.40, 0.30 Телеказино.  
0.40 Новости красоты.  
1.35 Полчаса о туризме.  
2.00 А-Эротика.  
2.10 Шоу долгоносиков.

### ТВ-6

Профилактика до 15.05  
15.05 Е.Самойлов, В.Серова в фильме  
"СЕРДЦА ЧЕТЫРЕХ".  
16.40, 18.00 Телемагазин.  
17.05 "НОВЫЙ ГЕРКУЛЕС". Сериал.  
17.35, 0.13, 1.20 Диск-канал.  
18.10 Аптека.  
18.20, 0.00 Дорожный патруль.  
18.35 Частный случай.  
18.50 Ералаш.  
19.10 "РАБЫНЯ ИЗАУРА". Сериал.  
19.55, 21.05, 23.45 Шесть новостей.  
20.05 Ток-шоу "Я сама".  
21.15 Сериал "ДИНАСТИЯ II  
(СЕМЬЯ КОЛБИ)".  
22.10 Те Кто.  
22.40 "НОВЫЕ МСТИТЕЛИ". Сериал.  
23.35 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.  
1.00 Знак качества.

16.05 О нужных вещах.  
16.22 В случае необходимости.  
16.39 Стоп-кадр.  
16.49 "ГВАДЕЛУПЕ". Телесериал.  
23.18 Русское кольцо.  
23.55 "ДЕМПСИ И МЕЙКПИС". Сериал.  
1.30 BIZ-TV: 1001 ночь.  
1.42 BIZ-TV: В постели...

### МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА

18.02, 21.20, 22.55 Погода.  
18.10 Сказочный город.  
18.25 Коммерческий калейдоскоп.  
18.30 Русский дом.  
19.30 "ДОМ НА СОЛНЕЧНОЙ ПОЛЯНЕ".  
Худ. фильм. 2-я серия.  
20.55 Экспонисты.  
21.05 Деловой вестник.  
21.10 Загадки древних цивилизаций.  
21.30 Московский телетайп.  
21.48 Деловая Москва.  
22.00 Российские семьи.  
22.15 Всемирная кулинария.  
22.20 Подумаем вместе.

### НТВ

6.00, 6.30, 7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
10.00 Сегодня утром.  
10.15 Утречко.  
10.30 "ДОКТОР КУИН, ЖЕНЩИНА-ВРАЧ".  
Сериал.  
11.30, 18.30 Улица Сезам.  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.40 Герой дня.  
20.05 Р. Хауэр, М. Роджерс и Д. Чен  
в фильме Л. Тига "ОБРУЧЕННЫЕ  
СО СМЕРТЬЮ" (США).  
22.45 "КРУТОЙ УОКЕР. ПРАВОСУДИЕ  
ПО-ТЕХАССКИ". Сериал.  
23.40 Времечко.  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".  
1.00 Ф. Нуаре и В. Голдио в фильме  
Д. Монтальдо "ОЧКИ В ЗОЛОТОЙ  
ОПРАВЕ".

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.35 Советы садоводам.  
15.15 Черный кот.  
15.45, 22.05 "ТРЕВОЖНЫЙ РЕЙС НОМЕР  
711". Телефильм (США). 1-я серия.  
16.35, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.05 "Имею, чтобы отдавать". Ольга  
Ченчикова.  
17.50 Детское ТВ.  
18.30 Телемагазин.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.15 Парадоксы истории.  
23.05 Событие.  
23.20 Спортивное обозрение.  
23.30 Театральная программа.

### Для Москвы и Московской области

7.00, 11.20 "СТАРАЯ ОБИДА". Сериал.  
7.30, 0.40 Клип-са.  
8.20, 9.15, 10.20, 11.10, 11.50 Клуб  
"Здоровая семья".  
8.40, 12.10 Магазин на диване.  
9.00 Мир красоты.  
9.40 Пресс-пати А.Вульфа.  
10.00 Лучшие целители.  
10.10 Телебюро недвижимости.  
10.15, 1.15 Телекасса.  
10.40, 0.30 Телеказино.  
10.55 Если хочешь быть здоров.  
1.20 Шоу долгоносиков.  
2.00 А-Эротика.  
2.10 Спорт, спорт + sport.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 19.55, 21.00, 23.45 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 0.10, 1.20 Диск-канал.  
7.40, 14.20 Мультсериал "Ветер в ивах".  
8.10, 18.20, 0.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.30, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.15, 18.10 Аптека.  
9.10, 18.30 Частный случай.  
9.25 Назло рекордам!  
9.50 Док. сериал "По следам Всепогу-  
щих": "Космонавтика в древности".  
10.20, 21.15 Сериал "ДИНАСТИЯ II  
(СЕМЬЯ КОЛБИ)".  
11.25, 13.25, 16.40, 17.55 Телемагазин.  
12.00, 18.50 Ералаш.  
12.25, 19.10 "РАБЫНЯ ИЗАУРА". Сериал.  
13.05, 1.00 Знак качества.  
15.00 "СВЕТЛЫЙ ПУТЬ". Худ. фильм.  
17.05 Сериал для подростков "ШКОЛА  
РАЗБИТЫХ СЕРДЕЦ". 1-я серия.  
20.05 Ток-шоу "Сделай шаг".  
22.10 Те Кто.  
22.40 "НОВЫЕ МСТИТЕЛИ". Сериал.  
23.35 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.



23.18 Синема...  
23.59 "ОСНОВНА... (США).  
1.55 BIZ-TV: 1001 ночь.  
**МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА**  
18.02, 21.20, 22.55 Погода.  
18.10 Сказочный город.  
18.25, 21.10 Коммерческий калейдоскоп.  
18.30 Подмосковье.  
19.30 "ДОМ НА СОЛНЕЧНОЙ ПОЛЯНЕ".  
Худ. фильм. 3-я серия.  
20.40 Этюды об образовании.  
20.55 Деловой вестник.  
21.00 Проект Россия.  
21.30 Московский телетайп.  
21.48 Деловая Москва.  
22.00 Книжный мир.  
22.15 Всемирная кулинария.

**НТВ**  
7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
10.00 Сегодня утром.  
10.30 "ДОКТОР КУИН, ЖЕНЩИНА-ВРАЧ".  
Сериал.  
11.30 Улица Сезам.  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
18.30 Футбольный клуб.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.40 Герой дня.  
20.05 Наше старое кино.  
22.45 "КРУТОЙ УОКЕР. ПРАВОСУДИЕ  
ПО-ТЕХАССКИ". Сериал.  
23.40 Времечко.  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".  
0.45 К. Тернер и У. Хёрт в фильме  
Л. Каздана "ЖАР ТЕЛА" (США).

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Сроки ответа сегодня.  
14.35 Советы садоводам.  
15.10 Ток-шоу "Наобум". М. Ульянов.  
15.40, 22.00 "ТРЕВОЖНЫЙ РЕЙС  
НОМЕР 711". 2-я серия.  
16.30 "Полугай Гал-гал". Мультфильм.  
16.40, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.10 Штрихи к портрету авангарда.  
17.55 Белая полоса.  
18.30 Телемагазин.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.15 Звездный розыгрыш.  
23.05 Событие.  
23.20 Хоккей. Международный турнир  
вторых сборных. Россия - Финляндия.  
3-й период.  
0.00 "ФРЕЙД". Сериал.

**Для Москвы и Московской области**  
7.00, 11.20 "СТАРАЯ ОБИДА". Сериал.  
7.30, 1.15 Клип-са.  
8.00 Если хочешь быть здоров.  
8.20, 9.15, 10.20, 11.10, 11.50 Клуб  
"Здоровая семья".  
8.40, 10.55, 12.10 Магазин на диване.  
9.40 "Визаж". В гостях у Ирины Миро-  
шниковой.  
10.10 Телебиржа недвижимости.  
10.15, 1.05 Телекасса.  
10.40, 0.30 Телеказино.  
0.40 Автоклуб в казино "Голден Палас".  
2.00 А-Эротика.  
2.10 Шоу долгоносиков.

**ТВ-6**  
7.00, 9.00, 14.50, 19.40, 21.40, 0.15 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 0.45, 1.50 Диск-канал.  
7.40, 14.20 Мультсериал "Ветер в ивах".  
8.10, 18.10, 0.30 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.30, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.15, 18.00 Аптека.  
9.10 Частный случай.  
9.30 Ток-шоу "Мое кино"  
с А. Олейниковым.  
10.25 Сериал "ДИНАСТИЯ II  
(СЕМЬЯ КОЛБИ)".  
11.25, 13.35, 16.35 Телемагазин.  
12.00 "ВЬЕТНАМ - ТЕХАС". Худ. фильм.  
15.00 История государства Российского.  
"АДМИРАЛ НАХИМОВ".  
17.05 "ШКОЛА РАЗБИТЫХ СЕРДЕЦ".  
Сериал для подростков.  
18.25 Ералаш.  
18.35 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.  
19.10 Вы - очевидец.  
19.55 Ю. Толубеев, В. Смирнитский  
в фильме "УДАР, ЕЩЕ УДАР".  
21.55 Клуб "12 копеек".  
22.25 Боло Янг в фильме "СИЛЬНЕЙ-  
ШИЙ УДАР".  
1.30 Знак качества.

16.49 "ГВАДЕЛУПЕ". Телесериал.  
23.11 Экспресс-камера.  
23.20 Автошоу.  
23.50 "ЧЕЛОВЕК-БОМБА". Х. ф. (США).  
**МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА**  
18.02, 21.20, 22.55 Погода.  
18.10 Сказочный город.  
18.25 Коммерческий калейдоскоп.  
18.30 Подмосковье.  
18.55 Сто к одному.  
19.40 Зарисовка "Легенды Москвы".  
19.50 Вечер памяти Н.Крючкова.  
20.55 Медицинское обозрение.  
21.30 Новости недели.  
22.25 Развлекательная программа.

**НТВ**  
8.00 Сегодня утром.  
10.00 Мультсериал "Динозаврик  
по имени Динк".  
10.30 Телеигра "Пойми меня".  
11.00 "ЛЕГЕНДА О ЗАТЕРЯННОМ  
ГОРОДЕ". Сериал.  
11.45 От "Винта"!  
12.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 Хоккей. Матч Кубка Стэнли.  
15.30 "Панорама" с Вс. Овчинниковым.  
17.30 Мультсериал "Человек-паук". 22-я  
серия. "Охотник за вампирами".  
18.00 Время "Ч" с Ольгой Кучкиной.  
18.30 Док-шоу.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.30 Герой дня без галстука.  
19.55 С. Сигал и Ш. Стоун в фильме Э. Дэ-  
виса "НАД ЗАКОНОМ (НИКО-1)".  
(США).  
21.45 Куклы.  
22.45 Намедни-68.  
23.30 Н. Фоменко. "Империя страсти".  
0.10 "Футбольный клуб" представляет  
чемпионат России. 6-й тур.  
1.00 Третий глаз.  
1.40 Плейбой-шоу.

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
10.05 Честь имею.  
10.35 "Подпись королевы". Телефильм.  
11.05 "Инспектор Гэджет". Мультсериал.  
11.25 "Леопард. Тень в траве". Док. се-  
риал (Великобритания).  
12.20 Ток-шоу "Наобум". Игорь Скляр.  
12.55, 14.55, 16.55, 19.55 Информ-ТВ.  
13.10 К 60-летию Петербургского ТВ.  
Телетеатр Льва Додина.  
15.10 Еще одна Россия.  
15.45 Русская усадьба.  
16.10 Исторические расследования.  
17.10 Спортивное обозрение.  
17.30 Лотто-Бинго.  
18.30 Телемагазин.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.20 Музыкальный ринг.  
21.55 Светская хроника.  
22.10 Блеф-клуб.  
22.50 Группа "Лицей".  
23.40 Экспресс-кино.  
0.00 Спортивная программа. Хоккей. Меж-  
дународный турнир 2-х сборных ко-  
манд; Футбол. Чемпионат России.

**Для Москвы и Московской области**  
8.00 Музыка на канале.  
8.10 Христос во всем мире.  
8.45, 9.15 Клуб "Здоровая семья".  
9.05, 0.30 Телеказино.  
9.25, 1.10 Клип-са.  
0.40 Ресторанный рейтинг.  
1.00 Телекасса.  
1.35 Манхэттен-муз-экспресс: В. Токарев.  
2.05 А-Эротика.

**ТВ-6**  
7.00, 8.00, 19.05, 23.25 Шесть новостей.  
7.10 Музыка кино: Андрей Миронов.  
7.30 Клуб "12 копеек".  
8.10, 0.35 Дорожный патруль.  
8.25 "ЛЮБИМЕЦ ПУБЛИКИ". Худ. фильм.  
9.50 "Центер"-клуб.  
10.10 Мультфильм.  
11.05 Это мы не проходили!  
11.35 Сериал о природе "Дикая природа  
Австралии".  
12.35 Открытия недели.  
13.10 Док. сериал "Теория заговоров":  
"Правосудие по-американски".  
14.05 Диск-канал для детей.  
14.55 Ток-шоу "Я сама".  
15.55 Ток-шоу "Профессия": "Рекламист".  
16.50 Клуб одиноких сердец.  
17.20 Сериал "ЗАТЕРЯННЫЙ МИР".  
18.15 Ералаш.  
18.45 Киноподробно.  
19.15 Диск-канал. Ф. Киркоров.  
19.55 Скандалы недели.  
20.30 Юмор. программа "ОСП-студия".  
21.15 Киножурнал "Фитиль".  
21.30 Чак Норрис в фильме  
"БОКОВЫЕ УДАРЫ".  
23.40 Шоу Ивана Демидова "Обоз".  
0.50 Звезды эстрады. Группа "Дюна".  
1.55 Р. Каррадайн в фильме  
"ИЛЛЮЗИИ".

16.49 "ГВАДЕЛУПЕ". Телесериал.  
23.11 Экспресс-камера.  
23.20 Комильфо.  
**МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА**  
18.02, 21.30, 22.55 Погода.  
18.10 Сказочный город.  
18.25 Коммерческий калейдоскоп.  
18.30 Магия моды.  
19.00 Красота день за днем.  
19.20 Козырная карта.  
19.50 "ПРАВО НА ПАМЯТЬ". Худ. фильм.  
21.35 В нашу гавань заходили корабли.  
22.05 Петровка, 38.  
22.30 Развлек. программа "Живой звук".

**НТВ**  
8.00 Сегодня утром.  
10.00 Устами младенца.  
10.30 Телеигра "Пойми меня".  
11.00 "ЛЕГЕНДА О ЗАТЕРЯННОМ  
ГОРОДЕ". Сериал.  
11.45 От "Винта"!  
12.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.30 Маски-шоу: избранное.  
14.00 "КАРОЛИНА В НЬЮ-ИОРКЕ".  
Комедийный сериал.  
14.30 Алло, Фима!  
14.45 "Недотепы" Семена Альтова.  
15.00 Кино, кино, кино: новости Голливуда.  
15.30 Телеигра "Своя игра".  
17.00 А. Панкратов-Черный, А. Булдаков и  
Н. Аринбасарова в фильме "ТРАМ-  
ТАРАРАМ ИЛИ БУХТЫ-БАРАХТЫ".  
18.30 Н. Фоменко. "Русские гвозди".  
19.00 Сегодня вечером.  
19.30 Док. сериал "XX век. Русские тай-  
ны". Фильм 4-й "1948 год: Личный  
враг Сталина".  
20.00 "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА". Сериал.  
21.00 Итоги.  
22.10 Премия "Оскар". "БЭТМЕН" (США).

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
9.30 Целительное слово.  
10.05 Папа, мама и я - спортивная семья.  
10.35 Овертайм.  
11.05 "Инспектор Гэджет". Мультсериал.  
11.30 "Острова в африканском небе".  
Док. сериал (Великобритания).  
12.20 "Старое танго". Михаил Данилов.  
12.55, 14.55, 16.55, 19.55 Обратный отсчет.  
13.10 "ПРОДЕЛКИ СОРВАНЦА".  
Телефильм для детей (Латвия).  
14.25 "Карнавал". Телефильм-балет.  
15.10 Еще одна Россия.  
16.10 Юбилей С. Гаудасинского.  
17.10 Спортивная программа.  
17.40 Детское ТВ.  
18.30 Телемагазин.  
19.35 Сокровища Петербурга. Век Екате-  
рины.  
20.20 Ура! Комедия! "АФЕРИСТЫ".  
21.45 Мультфильм для взрослых.  
21.55 У всех на виду.  
22.10 Ноу смокинг.  
22.55 Международное обозрение.  
23.35 "СЛЕЗА КНЯЗЯ ТЬМЫ".  
Худ. фильм.

**Для Москвы и Московской области**  
8.00 Музыка на канале.  
8.20 Москва-Пассажирская.  
8.35 Магазин на диване.  
8.55, 9.15 Клуб "Здоровая семья".  
9.05, 0.30 Телеказино.  
9.25 Клип-са.  
0.40 Коллекция.  
1.00 Телекасса.

**ТВ-6**  
7.00, 8.00, 17.50 Шесть новостей.  
7.10 Музыка кино: Песни М. Дунаевского.  
7.30 Скандалы недели.  
8.10, 19.00 Дорожный патруль.  
8.20 Мультсериал "Головокружительные  
приключения Билла и Теда".  
9.10 "КАПИТАН СКАРЛЕТТ". Худ. фильм.  
10.35 Телемагазин.  
10.55 Пальчики оближешь.  
11.30 Назло рекордам!  
11.55 Сериал. "Дикая природа Австралии".  
12.35 Канон.  
13.05 Территория ТВ-6. Программа А. По-  
литковского. "Сахалиново поле".  
13.35 Ток-шоу "Музыка и пресса": "Аку-  
лы пера". Аркадий Укупник.  
14.30 Ток-шоу "Сделай шаг".  
15.25 Спорт недели.  
15.55 Ю. Березин. Фильм-концерт  
"Я все-таки хороший...".  
16.30 Мультфильм "Лесная песнь".  
16.55 "ЗАТЕРЯННЫЙ МИР". Сериал.  
18.00 Ток-шоу "Мое кино" с В. Мережко.  
18.45 Телеконкретно.  
19.20 Обозреватель.  
20.05 Киножурнал "Фитиль".  
20.25 Комедия. "ОПАСНО ДЛЯ ЖИЗНИ".  
22.10 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.  
22.45 Теледискотека "Партийная зона".



## В ОГОРОДЕ

Для этого необходимо провести закаливание рассады. За 10-15 дней до высадки снижают температуру воздуха и почвы путем усиленной вентиляции. В период закаливания ограничивают поливы, подкормки дают только фосфорно-калийными удобрениями. В то же время надо обеспечить хорошее освещение растений.

В период закаливания рассады температуру воздуха снижают до таких показателей:

## Хорошая рассада — закаленная рассада

Чаще всего овощеводы-любители выращивают рассаду на окнах квартиры, в лоджиях и под пленочными укрытиями. Но в любом случае важно правильно подготовить растение к высадке в открытый грунт.

	Днем	Ночью
Капуста, брюква, кольраби	5-10	2-5
Томаты	8-12	7-10
Перцы, баклажаны	12-18	10-14
Огурцы, кабачки, патиссоны	14-18	8-14
Арбузы, дыни	14-20	10-16
Сельдерей, лук, салат	6-10	4-6

Для снижения температуры открывают форточки, окна, выносят рассаду на балконы, площадки около дома, снимают пленку с каркасов. При этом надо иметь в виду, что кратковременное снижение температуры воздуха в последний период закаливания (даже при заморозках до -4°) не губительно для рассады капусты, лука, салата. А вот рассаду теплолюбивых

культур нельзя подвергать заморозкам.

Хорошо закаленная рассада имеет темно-зеленые листья с фиолетовым оттенком и легко приживается после высадки.

При затяжной весне или при внезапных понижениях температуры случается, что рассада уже готова к высадке и даже перерастает, а температурные условия на улице не позволяют высаживать ее в открытый грунт. В таких случаях приходится задерживать рост рассады. С этой целью снижают температуру до критической, прекращают поливы, опрыскивают растения хлорхлоридом (препарат ТУР), используя 0,15-0,2-процентный раствор этого вещества.

При безгоршечном выращивании рассады в период выборки до 70 процентов и более корневой обрывается. Это снижает приживаемость рассады. Чтобы уменьшить этот вред, сохранить корневую систему, за 8-10 дней до высадки растения хорошо поливают. В рассадных ящиках посередине междурядий и между растениями делают ножом прорезы на глубину 6-8 сантиметров. Вновь образуемая корневая система быстро пронизывает ком земли и оплетает его. Это позволяет выбирать растения с большим комом земли и значительно уменьшить обрыв корней. Такая рассада после высадки приживается быстрее. Растения не теряют листьев, раньше вступают в пору плодоношения и дают более высокий урожай.

Павел ГУСЕВ,  
заслуженный агроном России.  
420011, Казань,  
Ферма 2, д. 80, кв. 66.

ангuria морозостойкие (15 сортов), ультраскороспелые, долгохранящиеся, опушенные, комнатные и др. томаты (более 100), перцы (16), баклажаны (9), цуккини (8), физалис (3 вида), фасоль (4), соя, амарант (7), земляника (2), чумиза коломенская, шток-роза, пряности (14), лекарственные (18), в т.ч. редчайшее растение — эрва шерстистая (пол-пала), декоративные и др. культуры.

Для получения каталога — выслать конверт с обратным адресом. 450069, г. Уфа, ул. Касимовская, д. 10, кв. 11, Батурина Л.О.

## ПОЛЕЗНО НАПОМНИТЬ

ПРИ хорошем знакомстве с культурой и уходе за ней совсем не трудно с участка в 100 кв. м получить до 500 кг клубней. Но для этого надо занимать под картофель участок такого размера, какой посилен для проведения высоко-агротехники.

Главная биологическая особенность картофеля — способность образовывать подземные побеги-столоны, концы которых превращаются в клубни. Вот почему картофель так требователен к рыхлой, умеренно влажной почве. Чем ниже плотность почвы в зоне клубнеобразования, тем выше урожай. Главный прием ухода за картофелем — окучивание — основан на его свойстве образовывать корни из любой части стебля, если к нему будет присыпана влажная земля, а одновременно с корнями растут и столоны.

Картофель — растение прохладного лета. Клубни обычно начинают интенсивно прорастать при температуре 7-10°, но пробуждение почек глазков и их медленный рост могут происходить и при 3-5°. Быстрее всего клубни прорастают при 20°. А для роста ботвы и клубнеобразования наиболее благоприятная температура 15-20°. Ее увеличение до 30° и выше тормозит рост картофеля. Интенсивный рост клубней происходит при прогревании почвы до 16-19°.

Потребление воды растениями возрастает в фазе бутонизации и цветения, когда масса ботвы наибольшая. В жаркий июльский день растения расходуют более 300 кг влаги на 100 кв. м посадок. А в конце развития, когда начинает увядать ботва, потребление влаги резко уменьшается.

Картофель светолубив. Растения равномерно освещаются в течение дня при северном направлении по сравнению с западно-восточным, урожай картофеля и крахмалистость клубней при этом заметно повышаются.

Очень важно правильно разместить картофель на участке. По возможности избегайте тех мест, где он выращивался в предыдущем году. Нельзя сажать картофель и после помидоров или рядом с ним: эти культуры имеют общие болезни. Иногда все же приходится сажать картофель из года в год на одном месте. В таких случаях постарайтесь хорошо удоб-

рять участок и чаще (раз в 3-5 лет) менять семенной материал.

Не следует сажать картофель на слишком сырых низинных местах с тяжелыми глинистыми почвами, где застаивается вода — урожая там не получить. Такие почвы можно использовать после их окультуривания внесением навоза, золы, песка, шлака. Обработку почвы рекомендуется проводить осенью, сразу после сбора урожая предшествующей культуры. Под

## Что вы знаете о картофеле?

Редкая семья сейчас не выращивает картофель. К сожалению, по упрощенной схеме: посадка, окучивание, прополка, уборка. И не всегда вовремя.

перекопку вносят навоз — до 10 ц на 100 кв. м.

От чего зависит урожай картофеля? От семенного материала, подготовки почвы и клубней, способа посадки, ухода за растениями, от почвенных и погодных условий. Урожай картофеля может быть повышен до 40% и более, если использовать сортовой посадочный материал.

Сортов картофеля великое множество. Они отличаются друг от друга по скороспелости, содержанию крахмала, урожайности, устойчивости к болезням. Я на своем участке ежегодно испытываю до 5 новых сортов, преимущественно средне-ранних. И скажу почему. Это — и ранний продукт, и меньше затрат труда, и меньше ядов. Наибольшую ценность для огородников представляют сорта, приспособленные к местным условиям, устойчивые к болезням и обладающие высокими кулинарными достоинствами. Из большого количества апробированных на своем участке сортов могу порекомендовать для средней полосы России из отечественных — Лыковский, Удача, Красная шапочка; из сортов зарубежной селекции средне-раннего срока созревания с интенсивным первоначальным развитием ботвы и относительно ранним клубнеобразованием — Сантэ, Романо, Агрия, Адретта. А наивысший урожай в наших условиях, когда температура прошлым летом достигала 38°, дала Агрия.

Виктор Маркович РЕКИТОВ.  
397431. Воронежская область. Новохоперский р-н, р. п. Е-Коленовский, ул. Титова, 57, кв. 1

## Торговый дом

Предлагаю:

Семена женьшеня, клубнелуковицы и детку гладиолусов. Оплаченный конверт с адресом. 140413, Московская область, Коломенский район, ул. К. Маркса, 19, Цыганков И.Н.

Семена: тыква-дыня, тыква-арбуз, тыква Медовая, Сахарная, Английский кабачок-тыква (до 15 кг), дыня суперранняя, кабачок Стагетти, патиссон Оранжевый, лагенария,

## СОВЕТЫ БЫВАЛОГО

## НА ПОДВОРЬЕ



Предлагаю:

Семена женьшеня, клубнелуковицы и детку гладиолусов. Оплаченный конверт с адресом. 140413, Московская область, Коломенский район, ул. К. Маркса, 19, Цыганков И.Н.  
Семена: тыква-дыня, тыква-арбуз, тыква Медовая, Сахарная, Английский кабачок-тыква (до 15 кг), дыня суперранняя, кабачок Спагетти, патиссон Оранжевый, лагенария,

комнатные и др. томаты (более 100), перцы (16), баклажаны (9), цуккини (8), физалис (3 вида), фасоль (4), соя, амарант (7), земляника (2), чумиза коломенская, шток-роза, пряности (14), лекарственные (18), в т.ч. редчайшее растение — эрва шерстистая (пол-пала), декоративные и др. культуры.  
Для получения каталога — выслать конверт с обратным адресом. 450069, г. Уфа, ул. Касимовская, д. 10, кв. 11, Батурина Л.О.

Очень важно правильно разместить картофель на участке. По возможности избегайте тех мест, где он выращивался в предыдущем году. Нельзя сажать картофель и после помидоров или рядом с ним: эти культуры имеют общие болезни. Иногда все же приходится сажать картофель из года в год на одном месте. В таких случаях постарайтесь хорошо удоб-

удача, Красная шапочка, из сортов зарослей селекции средне-раннего срока созревания с интенсивным первоначальным развитием ботвы и относительно ранним клубнеобразованием — Сантэ, Романо, Агрия, Адретта. А наивысший урожай в наших условиях, когда температура прошлым летом достигала 38°, дала Агрия.

Виктор Маркович РЕМИЗОВ.  
397431, Воронежская область, Новохоперский р-н, п. п. Е-Коленовский, ул. Титова, 57, кв. 1

## СОВЕТЫ БЫВАЛОГО



### А В ПОМОЩНИКИ — ЛОПУХ И ОДУВАНЧИК

Продолжаем публикацию материалов, подготовленных Евгением Викторовичем Водопьяновым, руководителем семеноводческого крестьянского хозяйства "Белопольское".

с "экологическим чистым" химикатом предупреждающую надпись: "Работать в марлевой повязке" или "Тщательно вымыть руки" и тому подобное. Экология эта называется ядовитой, да и обхо-

дится она сейчас недешево. На мой взгляд, гораздо проще и во многих случаях не менее эффективно можно применять препараты, приготовленные из самих растений. Вот о них вы и узнаете из этой таблицы.

Е.В. ВОДОПЬЯНОВ.  
606303, Нижегородская область, Дальне-Константиновский район, д. Белая Поляна, 10-а.

СЕГОДНЯ его рассказ посвящен биологическим методам борьбы с вредителями и болезнями растений.

Сейчас промышленность предлагает целую гамму химических средств защиты растений. Обычно они рекламируются как экологически чистые. Думается, что чаще всего это большое преувеличение, написанное ради рекламы. Как часто приходится видеть на пакете

### Биологические методы борьбы с вредителями и болезнями растений

РАСТЕНИЕ	ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЧАСТЬ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ СМЕСИ И СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ	ОБЪЕКТ
Картофель	Зеленая, не пораженная болезнями ботва	Настоять 1,2 кг ботвы в 10 л теплой воды 3-4 часа. Опрыскивать свежим в вечернее время с добавлением 40 г мыла	Тли, паутинный клещ, белянка, капустная
Лопух	Зеленые листья	Одну треть ведра мелко изрубленных листьев настоять в 10 л теплой воды. Через 3 суток опрыскивать	Листогрызущие гусеницы
Лук репчатый	Луковая шелуха	Залить 200 г шелухи 10 л теплой воды и настаивать 4-5 дней. Залить ведро шелухой наполовину, залить 10 л горячей воды, настоять сутки. Перед опрыскиванием разбавить водой в 2 раза. Настоять 2 суток 1 кг сухих измельченных плодов, затем кипятить в 10 л воды 1 час и настоять еще 2 суток. Отвар хранить в темном, прохладном месте. Для опрыскивания 0,5 л отвара разбавлять 10 л воды и добавлять 40 г мыла	Паутинный клещ, тли
Перец черный	Плоды	Настоять 2 суток 1 кг сухих или 0,5 кг сухих измельченных плодов, затем кипятить в 10 л воды 1 час и настоять еще 2 суток. Отвар хранить в темном, прохладном месте. Для опрыскивания 0,5 л отвара разбавлять 10 л воды и добавлять 40 г мыла	Тли, медяницы, мелкие гусеницы и личинки, гусеницы капустной совки и моли, слизни
Табак курительный	Порошок из листьев	Настоять 400 г порошка в 10 л воды 2 суток. Хранить в темном, прохладном месте. Перед опрыскиванием разбавить в 2 раза водой и добавить 80 г мыла. Опрыскивать 2-3 раза через 5-8 дней.	Тли, медяницы, капустная моль, ложногусеницы пилильщика, земляные блошки, личинки скрытнохоботника
Календула	Семена	200 г семян поместить в эмалированную посуду, залить 10 л кипятка, закрыть крышкой, на слабом огне, не доводя до кипения, греть 15 минут. Хранить в прохладном, темном месте	Фузариоз, бабочки различных вредителей, клещи
Тысячелистник	Трава сухая	800 г травы измельчить и запарить в кипятке на 30-40 минут, затем долить воду до 10 л, настоять 1,5-2 суток. Перед опрыскиванием добавить 40 г мыла.	Сосущие вредные насекомые, тли, медяницы, паутинные клещи, клопы, гусеницы бабочек
Щавель кислый	Корни	300-400 г корней, заготовленных осенью, настоять 2 часа в 10 литрах теплой воды.	Тли, клопы крестоцветных
Чеснок	Луковицы	Луковицы (0,5 кг) растереть и залить водой в 3-литровой банке, настоять 5 суток в темном теплом помещении. Перед опрыскиванием в 60 г настоя добавить 10 л воды и 60 г мыла.	Тли, паутинный клещ
Одуванчик	Корни, листья	200-300 г измельченных корней или 400 г свежих листьев в 10 литрах теплой воды настоять 2-3 часа.	Тли, клещи, медяницы

Расход рабочей жидкости до 1 литра на 10 кв. м посевов

## НА ПОДВОРЬЕ

ПЕРЕВОРАЧИВАТЬ яйца необходимо, чтобы зародыш не опускался вниз, не прилипал к скорлупе, где он неправильно развивается и погибает, а постоянно находился в центре яйца. В ДИП-56Г автоматическое перекачивание с полной загрузкой производится примерно за один час, с половинной и меньшей загрузкой за 35-45 минут. Есть и ручной привод переворачива-

75-80% — иначе уже опущенные птенцы не смогут проклюнуться и погибнут. В ДИП-56Г для увлажнения воздуха и обеспечения газообмена служит один и тот же узел — провисающее в центре смачиваемое марлевое дно — фитиль — фильтр. Регулировка влажности воздуха в инкубаторе производится изменением уровня воды в ванночке. Вентиляция происходит естественным путем:

выделяемый зародышами более тяжелый углекислый газ опускается и выходит наружу через дно-фильтр, а на его место поступает свежий воздух. Простота конструкции гарантирует надежность работы, а в со-



### Наседка в чемодане

И вновь мы обращаемся к рассказу об инкубации яиц. В прошлый раз ("СЖ", 13 марта) речь шла о подготовительной работе, а сегодня обсудим условия, которые создаются в самом инкубаторе.

Для проверки правильности укладки яиц, на случай отключения электроэнергии или отказа автоматического. Ход перекачивания 70 мм, что обеспечивает переворачивание куриных яиц более чем на 180°, а гусиных — более чем на 90°.

Влажность воздуха в первые 2/3 цикла инкубирования должна быть небольшой — 50%, затем повышается до 60-65%, а в последние 1-2 дня до

четании с удобным доступом — легкость обслуживания.

Отключение электроэнергии на срок до 5-6 часов переносится без заметного ущерба, если инкубатор не открывать (лучше закутать одеялом), а яйца переворачивать ручным приводом.

Материал инкубатора должен быть достаточно прочным, легким, экологически безвредным, хорошим теплоизолятором, хорошо работать на трении, доступным, дешевым, ремонтным, пригодным в домашних условиях. Всем этим качествам удовлетворяет дерево — из него и изготовлен корпус инкубатора.

Как выполняются гарантийные обязательства?

Если поломка неустранима в домашних условиях, например, отказал терморегулятор, снимите его и отправьте мне простой бандеролью или привезите. При получении я тут же вышлю (выдам) новый и, по вашему требованию, компенсирую ваши расходы. Можно обменять и инкубатор целиком.

Геннадий Александрович ПУЛЬДАС.

### ИНКУБАТОР-АВТОМАТ

#### ДИП-56Г

56 куриных (42 ут., 20 гус.) яиц, высокая выводимость, простое обслуживание, допускает отключение э.энергии на 5-6 час, 48x48x22 см, 7 кг, 100 Вт, гарантия 2 года.

САМОВЫВОЗОМ 230 м.р. (оптом скидки). ПОЧТОЙ предоплатой 310 м.р. (кратковременно) 380-430 м.р. (с авансом до 700)

633210, Новосибирская обл., г. Искитим-3, а/я 5, Пульдас Г.А. Тел. (383-43) 365-04.

Ваша реклама на этой странице. Не читают все. Тел. (095) 257-54-92; 257-54-93



Каждый раз, когда она — босая — встает на снег и ставит рядом ведра с ледяной водой, у меня не просто озноб по спине, но, кажется, тут же простудно заболевает горло. А она, вскинув руки над головой, будто уходя в космос, стоит себе, испытывая блаженство, в которое я почти не верю. Потом, легко согнувшись, поднимает ведра и опрокидывает на себя, и закатное солнце стекает по ее лицу, плечам — до ступней, чуть увязших в снегу, смывая усталость дня и все тяжелое, смутное, что копится в нас нашей будничной жизнью. Я не видел ее мрачной. Счастливой — каждый раз, когда нечаянно пересекаются наши дороги.

Видно, и правда, что у всех свое понятие счастья и несчастья, радости и горя и даже — тепла и холода.

В.П.  
Фото Константина КАПУНОВА.

## Живая вода Усть-Качки

На состоявшейся в прошлом году Всероссийской научно-практической конференции, обсуждавшей проблемы лечения аллергических заболеваний у детей, слово для внепланового сообщения было предоставлено представителю делегации Пермской области. Оно произвело большой эффект.

Еще бы! Ведь аллергические заболевания кожи, с которыми врачи в каждом конкретном случае ведут годами изнурительную борьбу, часто оказываются непобедимыми, и многие пациенты так и остаются страдальцами на всю жизнь. А тут уникальные, просто-таки потрясающие результаты! Дает их применение минеральной воды, добываемой из земных недр на курорте "Усть-Качка", что под

Ее целебные свойства известны

международной медицинской конференции в Израиле на Мертвом море, водами которого лечат "кожных" больных со всего мира, задумалась: "А ведь наша вода, пожалуй, не уступит здешней, если ее, не разбавляя, вопреки устоявшейся технологии использовать в естественном виде".

Анализ подтвердил правильность предположения: химический состав воды Мертвого моря близко родствен составу воды моря, скрытого многометровым слоем земли под Усть-Качкой. Оставалось проверить идею на практике. Базлову поддержали коллеги, руководство курорта. За разработку методики лечения и ее научное обоснование взялись специалисты Пермской государственной медакадемии.

И вот первый ус-



даются лечению новым методом.

Получен патент на его изобретение, продолжают совершенствование и дальнейшая разработка показаний к применению. В частности, получены хорошие результаты в лечении бромидной водой больных суставов. Врачи здравницы и ученые Пермской госмедакадемии ищут подходы к ее применению в заживлении разного рода ранений.

С учетом того, что

## Новое в медицине Лейкопластырь — при болезни сердца

В аптеках края появилось новое уникальное лекарство лечебно-профилактического назначения — нитроперкутен. Это внешне обычный лейкопластырь размером 5x7 сантиметров с лекарственным наполнителем, содержащим нитроглицерин. Лейкопластырь с успехом заменяет капельницу при сердечно-сосудистых болезнях, поскольку нитроглицерин с пленки медленно поступает в кровь больного и поддерживает его терапевтическую концентрацию.

Грибы такие же полноправные жители этого мира, как и мы с вами. Они неотъемлемая часть природы. Вода, воздух, земля — их стихия. Едят эти микроскопические ребята все что ни попадя: металл, пластмассу, обмотку космических кораблей, стены домов и просто продукты питания... Они прекрасно обитают даже на нас с вами — в волосах, во рту, в кишечнике. Из 120 тысяч видов грибов 100 тысяч опасны для человека. Медикам известны полторы тысячи кожных болезней. Из них половина — грибкового происхождения. Видели плесень на старом кусочке хлеба? Тот же самый грибок вызывает абсцесс мозга у человека. Грибы удивительно живучи. Выдерживают жару в 100 градусов и мороз в 60!

Грибы и люди сосуществуют много тысячелетий, но почему именно в последнее время баланс нарушился, да еще не в пользу человека? С одной стороны, снижение иммунитета из-за отсутствия в пище белков животного происхождения. Но главная причина, по мнению врачей, — изменение среды обитания. Это и ухудшение экологии, и применение антибиотиков широкого спектра действия.

В последнее время в России закрылось много экологически вредных предприятий, вроде бы воздух стал чище. И в то же время заболеваемость бронхитами и астмой увеличивается. В чем дело? Дело в мусоре. Кольцо помоек из органического мусора вокруг жи-

— Носители и активные источники распространения инфекции — банщики. Еще одна категория кандидатов на грибковые инфекции — все, кто занят изготовлением конфет, тортов, фруктовых соков, — предупреждает доктор медицинских наук академик Юрий Скрипкин. — У кондитеров постоянно увлажняются руки, создаются условия для межпальцевой эрозии.

Каждый второй военнослужащий живет на пару с грибковой инфекцией. Медики в по-

раженных развиваются профессиональные заболевания кожи аллергического характера. Смело можно говорить, что развитие грибковых инфекций ставит под угрозу ритмичное функционирование сложных производств, — продолжает Сергей Федоров.

А если человек решается на лечение, это, как правило, выводит его из строя надолго. Ибо лечение предлагается сродни средневековым пыткам: пациенту вырывают ногти. Затем месяца три люди

## ГРИБНАЯ ОХОТА — КРУГЛЫЙ ГОД

РЕЧЬ пойдет не о тех "дарах природы", за которыми с удовольствием отправляемся в лес на "тихую охоту", — не о рыжиках, маслятах, всяких сыроежках, а о грибах — возбудителях микозов. Где только не подстерегают они человека. И поражают его, если ослаблен иммунитет...

гонах утверждают, что новобранцы к ним таки-ми "с гражданки" приходят. Медики без погон с коллегами категорически не согласны.

— В армейских коллективах происходит массовое заражение людей, — считает Сергей Федоров, заведующий поликлиникой Центрального научно-исследовательского кожно-венерологического института. — Вы видели, например, чтобы в армейских банях были резиновые тапочки?

— У военных это заболевание имеет особую форму. Даже незначительные поражения кожи вызывают аллергии, на стопах появляются гнойные пузы-

ходят с кровотокащими повязками, не могут носить обувь. И после всех перенесенных мучений зачастую вновь обнаруживают у себя грибок. Болезнь приспособляется, меняет реакцию, вкусы, обескураживает тело и даже становится причиной инвалидности.

Запад, первым подвергшись грибковой атаке, пока не нашел против них вакцины. Зато придумал достаточно эффективные мази и таблетки. Но стоимость курса лечения ими — почти миллион рублей — не позволяет говорить про общедоступность этих препаратов.

Родная фармацев-



ведут годами изнурительную борьбу, часто оказываются непобедимыми, и многие пациенты так и остаются страдальцами на всю жизнь. А тут уникальные, просто-таки потрясающие результаты! Дает их применение минеральной воды, добываемой из земных недр на курорте "Усть-Качка", что под Пермью.

Ее целебные свойства известны не одно десятилетие, недаром же создана здесь здравница республиканского значения. Но то, что концентрированная бромидная вода — надежный союзник дерматологов в борьбе с трудноизлечимыми недугами, выяснилось лишь недавно. И произошло это почти случайно, по счастливому озарению.

Усть-качкинский врач Татьяна Егоровна Базлова, побывав в качестве участника

далекого моря, близко родственную составу воды моря, скрытого многометровым слоем земли под Усть-Качкой. Оставалось проверить идею на практике. Базлову поддержали коллеги, руководство курорта. За разработку методики лечения и ее научное обоснование взялись специалисты Пермской государственной медакадемии.

И вот первый успех, второй, третий... Счастливые лица матерей, у чьих детей благодаря бромидным аппликациям очистилась кожа от несходивших корост и гноящихся язв, бесконечная радость взрослых пациентов, освободившихся от долголетних физических и нравственных страданий. Спектр кожных заболеваний аллергического происхождения широк. Но уже доподлинно известно, что в 95 случаях из 100 они под-

даются его изобретение, продолжают совершенствование и дальнейшая разработка показаний к применению. В частности, получены хорошие результаты в лечении бромидной водой больных суставов. Врачи здравницы и ученые Пермской госмедакадемии ищут подходы к ее применению в заживлении разного рода ранений.

С учетом того, что в России курортов алергологического профиля нет, "Усть-Качка", похоже, должна обрести "второе дыхание". Ее живая вода доступна и для простых россиян в отличие от Мертвого моря, попасть к которому могут лишь очень состоятельные люди. Курс же лечения, как утверждают здешние медики, прекрасно укладывается в срок десятидневной путевки.

Валерий ТАТАРЕНКОВ.  
(Корр. "Сельской жизни").  
Пермская область.

## Лейкопластырь — при болезни сердца

В аптеках края появилось новое уникальное лекарство лечебно-профилактического назначения — нитроперкутен. Это внешне обычный лейкопластырь размером 5x7 сантиметров с лекарственным наполнителем, содержащим нитроглицерин. Лейкопластырь с успехом заменяет капельницу при сердечно-сосудистых болезнях, поскольку нитроглицерин с пленки медленно поступает в кровь больного и поддерживает его терапевтическую концентрацию. Сняв защитную пленку, новый лейкопластырь приклеивают к области груди. С ним можно ходить сутки. Больным теперь нет надобности ложиться в больницу, принимать капельницы, опасаясь при этом заражения, мучиться, пока медсестра найдет вену и введет иглу.

Новое лекарство изготавливает бывшее оборонное предприятие НПО "Алтай". Три года ушло у заводчан на разработку, конструирование оборудования, его изготовление и монтаж. Ученые НПО не останавливают поиск. Скоро появится в продаже подобное лекарство и для гипертоников. На очереди — чудо-пластырь для заядлых курильщиков.

Иван СЕМЫКИН, наш корр.  
Алтайский край.

массовое заражение людей, — изменение среды обитания. Это и ухудшение экологии, и применение антибиотиков широкого спектра действия.

В последнее время в России закрылось много экологически вредных предприятий, вроде бы воздух стал чище. И в то же время заболеваемость бронхитами и астмой увеличивается. В чем дело? Дело в мусоре. Кольцо помоек из органического мусора вокруг жилья увеличивается. Легкий ветерок — и мы полной грудью вдохнули плесневых грибов.

Помимо того, что грибковые заболевания все чаще присоединяются к другим болезням и фактически добивают наш много-страдальный организм, они одним своим присутствием снижают иммунитет. Аллергии, гнойные инфекции, обострение гастритов и язвы желудка — вот какой замечательный "букет" дарят нам грибки.

массовое заражение людей, — считает Сергей Федоров, заведующий поликлиникой Центрального научно-исследовательского кожно-венерологического института. — Вы видели, например, чтобы в армейских банях были резиновые тапочки?

— У военных это заболевание имеет особую форму. Даже незначительные поражения кожи вызывают аллергии, на стопах появляются гнойные пузыри. В чеченском конфликте военнослужащих преследовали пиодермиты — сверлящие инфекции, абсцессы, флегмоны, — рассказал полковник Лев Важбин, начальник Центральной поликлиники № 2 МВД России.

Мало кто знает, что американские военные имели большие потери боеспособности во время операции "Бури в пустыне" именно из-за грибковых инфекций.

— Коварность грибковых патологий в том, что у 30 процентов по-

ст реакцией. Вкусы, обоняние, — изображает тело и даже становится причиной инвалидности.

Запад, первым подвергшись грибковой атаке, пока не нашел против них вакцины. Зато придумал достаточно эффективные мази и таблетки. Но стоимость курса лечения ими — почти миллион рублей — не позволяет говорить про общедоступность этих препаратов.

Родная фармацевтическая промышленность ничем особенным порадовать не может. Есть дурно пахнущая серно-дегтярная мазь (изобретение XVIII века), жидкость Бережного №2.

Слабым, но все-таки утешением в такой ситуации могут стать здоровые привычки. Например, после посещения бани обрабатывать ноги обычным уксусом. Держать в аптечке противогрибковую мазь. Возможно, так вам и удастся не превратиться в ходячую грибницу.

Маргарита ЛЯНГЕ.

## КАК ЖИТЬ С ЭПИЛЕПСИЕЙ?

### ◆ Поможем друг другу!

Что это за болезнь? Она может быть получена по наследству, от стрессов, а также в результате травм или контузий в зрелом возрасте. Нам часто внушают, что возможности наши крайне ограничены, что это психическое заболевание на всю жизнь, что следует встать на учет в психоневрологический диспансер, получить инвалидность и жить в трех стенах, не выходя в "большой мир".

Но не все люди, чья судьба надеждена этой трудной болезнью, пошли официально назначенным государственной медициной путем. Многие прятались от официальной медицины, лечились вне диспансеров. Многие вступали в борьбу с судьбой, и им удавалось реализовать свои способности и потребности. Учились, получали образование и ту специальность, о которой мечтали. Но факт болезни всю жизнь приходилось скрывать.

Конечно, лечиться необходимо. И сейчас уже есть достаточный выбор лекарственных средств (правда, пока что лишь в крупных городах), помогающих поддерживать себя в рабочем состоянии. Но бороться почти всегда приходилось в одиночку, а это очень трудно. Однако за последние

пять лет после появления статьи в "Комсомольской правде" об идее объединения и взаимной поддержки больных эпилепсией возникла и растет общественная организация "Взаимопомощь".

В эту ассоциацию пришли люди без комплексов неполноценности. Здесь они общаются, получают моральную поддержку. Именно сейчас это особенно ценно. Кроме того, в нашу организацию входят не только больные, но и специалисты, работающие в данном направлении: медики и биологи. Это дает возможность получать квалифицированную консультацию. И еще: хотя наша ассоциация не обладает достаточными средствами, все вместе мы можем сделать многое в борьбе с болезнью.

Однако наша организация еще мала. Трудно сказать, сколько в России страдающих эпилепсией — данные официальной статистики известны лишь ограниченному контингенту специалистов и часто не соответствуют действительности. Но если, по статистическим данным, в Англии это каждый 130-й человек, то в России нас несколько миллионов! И при условии вступления как в нашу Ассоциацию, так и в другие подобные группы и организации на

территории России (а они есть в Красноярске, Кирове, Нижнекамске, Мурманске и др.), хотя бы малой части этой армии способных и квалифицированных людей мы сможем сделать очень многое!

Ранее мы пытались распространять информацию о своем существовании в тех местах, где лечились. Но большинство больных эпилепсией, видно, не ждут ничего хорошего от сегодняшнего дня, ни во что не верят, боятся. Одной из причин всего этого является то, что в большинстве областей России данная болезнь все еще признана психической, хотя в других странах она давно считается нарушением нервной системы.

Мы учимся не только бороться со своей болезнью, но и свободно жить с ней в нашей стране. Готовы протянуть руку каждому, кто хочет освободиться от чувства страха и неполноценности.

Давайте объединимся и будем действовать вместе, создавая по всей России сеть организаций и групп взаимопомощи наших сподвижников и единомышленников! Наш адрес: 113587, Москва, Кировская, 7-517. Ассоциация "Взаимопомощь". Телефон (095) 316-18-08.

Виктор ПОДОЛЬСКИЙ,  
президент Ассоциации страдающих  
эпилепсией "Взаимопомощь".

Страницу подготовила Лидия КУДИНОВА.

### ◆ Секрет долголетия

## А мясо ест твой года

Хочу поделиться, как я сберег здоровье. А оно было у меня никудышным: до войны переболел малярией, на войне был контужен, после войны признали радикулит, невроз сердца, потом появились одышка и сердцебиение. От инвалидности в 53-м году отказался — на работе хоть отвлекаешься от своих хворей. А я знал: кто ушел на инвалидность, через пять лет кончал свой путь на этом свете.

Уйдя на пенсию в 79-м году, вспомнил, что у нас на хуторе было около 20 дворов, не евших ни мясо, ни рыбу, и никто не умирал раньше 80 лет. Хуторяне говорили:

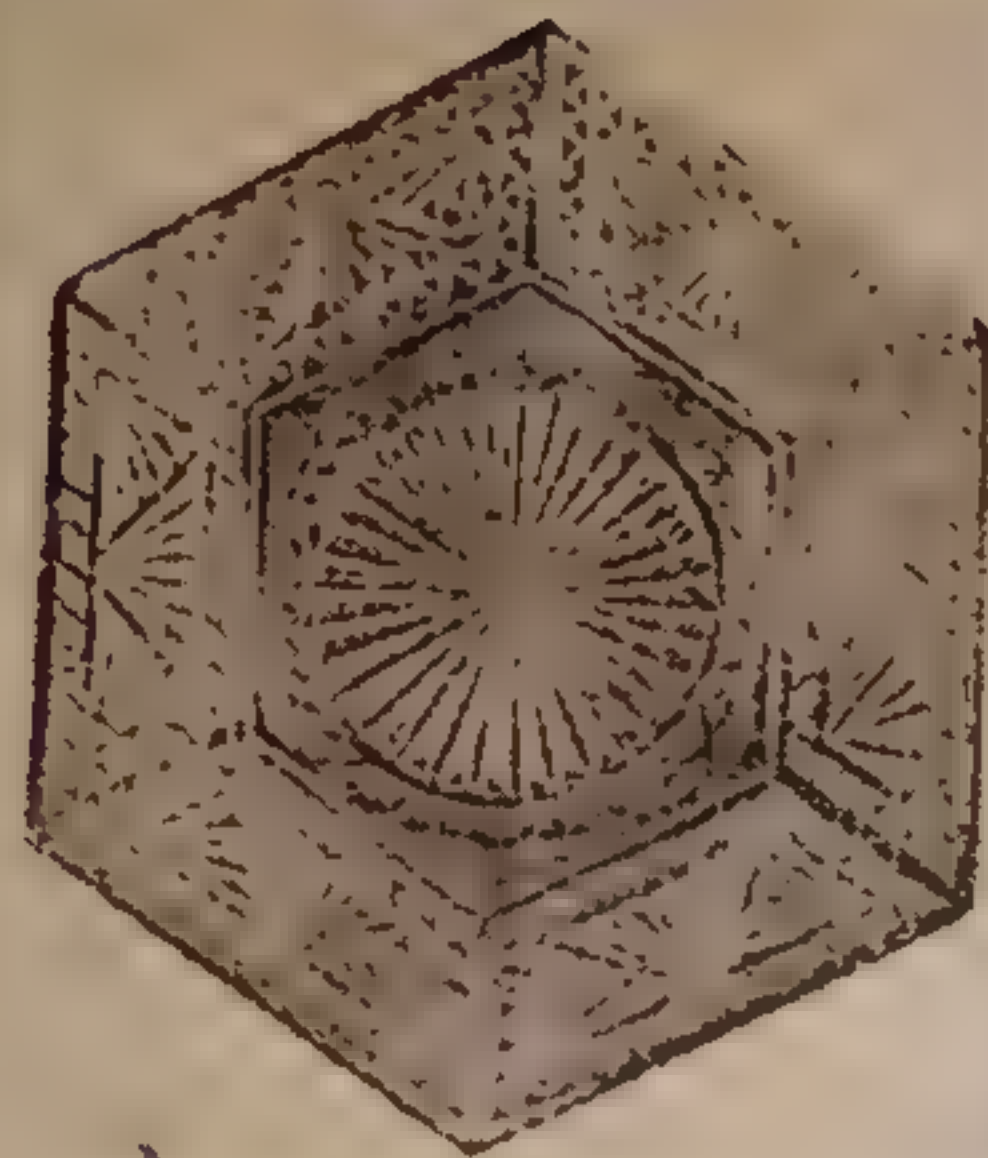
— Ты мясо ешь, а мясо ест твой года.

Вот я и бросил есть мясо. Прошло года два, и у меня постепенно не стало ни сердцебиения, ни одышки, ни перебоев в сердце и резкого падения давления. Уже 15 лет хожу в баню с веником, хотя врачи и не советовали, да раньше и сам боялся жара.

...Вот отчего инфаркт помолодел — от мяса!

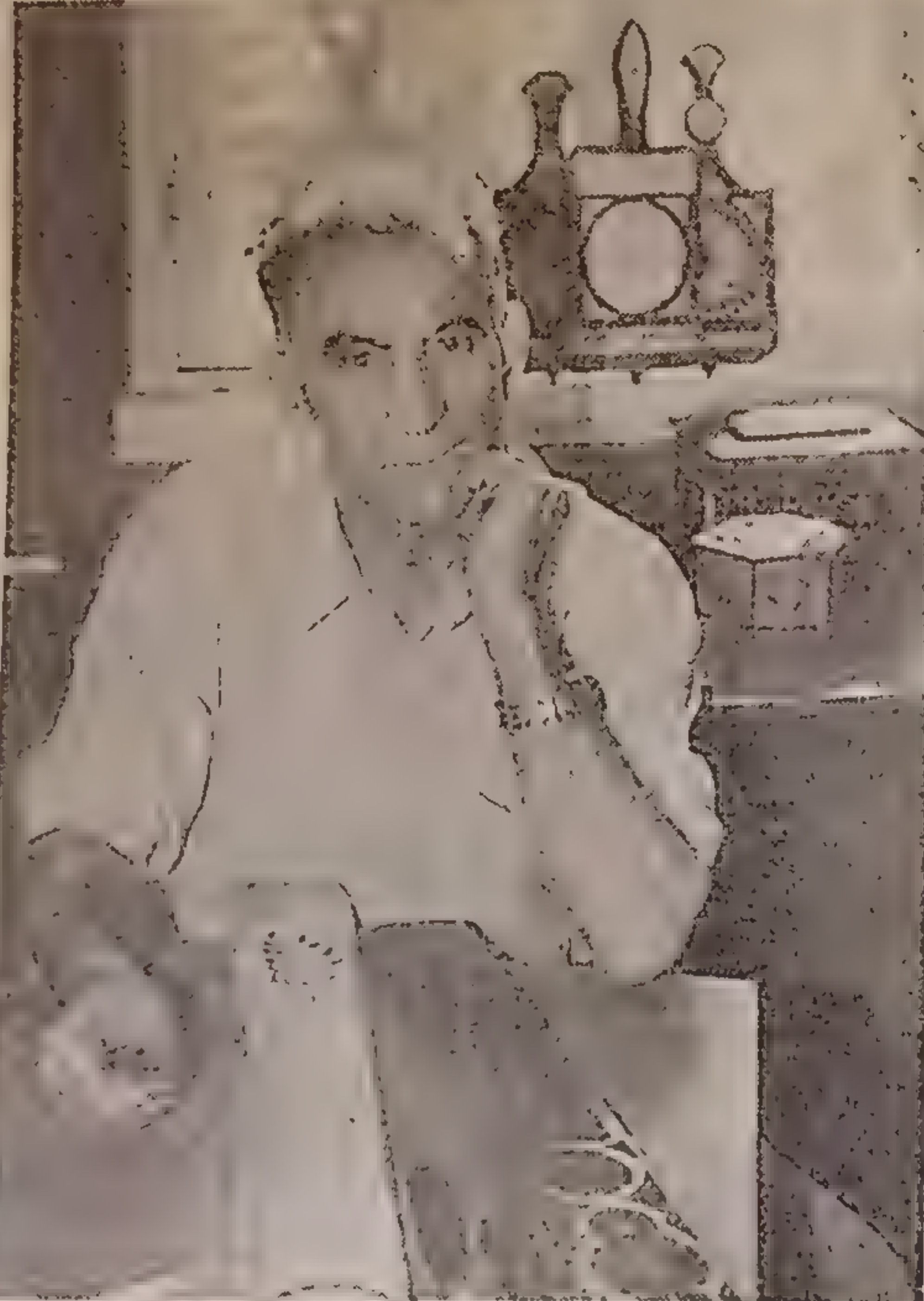
Михаил Егорович СУМБАЕВ,  
78 лет. Пишу, читаю без очков.  
г. Пенза.





Анатолий Егорович Богданов живет в поселке Нарышкино Урицкого района Орловской области. Работает в местном РОНО специалистом по трудовому обучению и профориентации. Но не только педагогика его призвание. Анатолий Егорович — мастер резьбы по дереву и по плетению из соломы. Его работы видели не только односельчане. На ежегодных областных выставках ажурной резьбе и хитрому плетению художника дивились многие. С особой гордостью мастер вспоминает выставку в немецком городе Эрфурте, где Анатолий Егорович оформил уголок русской деревни.

Фото Константина КАПУНОВА.



Экипаж сейнера "Белуха", задержанного близ острова Тюлений, браконьерил по-крупному. Рассмотрев судно, принадлежащее, как оказалось, фермерскому хозяйству "Терек" и приписанное к порту Астрахань, пограничники обнаружили 220 осетров общим весом в четыре с лишним тонны. К тому же на борту имелось шесть незарегистрированных лодок и подвесные моторы к ним. Иными словами, налицо было грубейшее нарушение не только правил промысла, но и погранрежима.

Что, впрочем, не явилось чем-то из ряда вон выходящим для моряков-пограничников, которые чуть ли не ежедневно отлавливают на Каспии любителей легкой наживы. И предложенная им взятка в 20 миллионов рублей тоже не удивила: откупаться пытаются многие, однако дальнейший ход событий вызвал и недоумение, и негодование, и обиду. Имею в виду действия сотрудников МВД Дагестана, организовавших в отношении стражей границы откровенную провокацию.

По данным пресс-службы Краснознаменного Кавказского особого

## КОМУ МЕШАЮТ ПОГРАНИЧНИКИ?

СООБЩАЕМ ПОДРОБНОСТИ

погранокруга, в ней участвовало не менее семидесяти милиционеров и работников местной рыбинспекции. Они не просто остановили и блокировали машину, следовавшую под охраной с изъятной на "Белухе" рыбой в управление Каспийского отряда для взвешивания и оформления документов. На Комсомольском проспекте Махачкалы был устроен прилюдный шаш с стрельбой в воздух, угрозами, оскорблениями и даже... с обвинениями пограничников в браконьерстве.

Забегая вперед, отмечу: днем позже аналогичным образом вели себя задержанные на пункте пропуска "Яраг-Казмалар" паломники из Чечни, чьи загранпаспорта оказались значащимися как похищенные. Но одно дело чеченцы, для которых любой сплавнин, да еще в форме — враг. И совсем другое — дагестанские милиционеры, такие же государственные люди, как и пограничники,

выполняющие сходные функции и обязанные блюсти общественные интересы. Обязанные, но, как показал инцидент в Махачкале, творящие нечто обратное.

Почему? Скорее всего, потому, что в условиях экономического развала и тотальной криминализации общественные интересы стали противоречить личным, групповым, клановым. И пограничники, честно и неподкупно борясь с браконьерством, контрабандой и прочими способами извлечения крупных незаконных доходов, всем просто мешают. Ведь не случайно ЧП в столице Дагестана произошло в преддверии путины и золотого времени для дельцов от икры и рыбы. А что будет дальше, один Господь ведает. Тем более что дагестанские власти, похоже, не горят желанием наказывать виновных...

Александр БЫКОВ.  
Краснознаменный Кавказский  
особый пограничный округ.

Оренбургский штаб по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям устроил выставку "ОренСПАС-97", проходившую в областном центре в здании дома культуры "Газелик".

Что-то тревожное ощущалось в ее экспонатах. Скажем, зачем нужна огромная палатка с автономным тепло- и электроснабжением? Или почему в палатке, представляющей собой дом-хлеб на Урале, которая в считанные часы может

10 метров. Представьте, что она может натворить на своем пути?

Наконец, не исключена радиационная угроза. В 500 километрах от Оренбуржья находятся Белоярская и в 225 километрах — Балаковская АЭС.

Зная все это, уже другими глазами смотришь на экспозицию, содержание которой рассчитано на чрезвычайную ситуацию. Судя по факторам риска, она может возникнуть, как говорится, в любой день и

можно было показать и больше.

Представитель АО "Егоршинский радиозавод" демонстрировал небольшой плоский чемоданчик, верхняя крышка которого в качестве антенны — сориентирована была на спутник, плывущий где-то в космических далах. Еще одна новинка этого же предприятия — радиостанция "Ангара", очень надежная в условиях сильнопересеченной и труднодоступной местности. Вот бы ее сельской милиции или тем же фер-

"Дорогая моя столица, золотая моя Москва", — так пелось в старой популярной песне. С прошествием лет столица нашей Родины не стала для нас менее дорогой, но "золотой" ее сейчас вряд ли кто-нибудь решится назвать. Скорее уж можно назвать многострадальной мегаполисом "свинцовым", "ртутным" или "цинковым".

Увы, сегодняшняя Москва — один из самых экологически загрязненных городов мира. До пяти процентов пищевых продуктов в столице содержат, по данным Госсанэпиднадзора, тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк. Причем в концентрациях, сильно превышающих предельно допустимые. Те же самые убийственные для челове-

атмосферу уже достигли 1,7 миллиона тонн в год — это более 80 процентов всего загрязнения столицы.

Поэтому стоит ли удивляться, что продолжительность жизни москвичей скакнула далеко вниз за уровень, принятый за эталон в развитых странах? И она продолжает неуклонно снижаться. Рак легких по причине плохого воздуха, желудочно-кишечные заболевания из-за плохой воды, нежизнеспособная печень, подорванное сердце — вот те недуги от отвратительного состояния окружающей среды.

Есть и еще одна проблема. Это накопление ядовитых осадков станции

родного слоя почвы, удерживают в ней влагу, обеспечивают здоровое состояние травяного покрова и деревьев в городских условиях. Самый главный враг тяжелых металлов, конечно же, "Нара-2". Этот комплексный мелиорант способен работать в условиях "многослойного" техногенного загрязнения высокой степени (свыше 15 ПДК). При загрязнении почвы на уровне 5 ПДК токсичность устраняется полностью и земля возвращается утраченное плодородие.

Как известно, в нашей столице немало мест, нуждающихся в рекультивации и озеленении. Это территории бывших свалок, всевозможные пустыри и овраги вокруг промышленных



Оренбургский штаб по делам гражданской обороны и чрезвычайным ситуациям устроил выставку "ОренСПАС-97", проходившую в областном центре в здании дома культуры "Газовик".

Что-то тревожное ощущалось в ее экспонатах. Скажем, зачем нужна огромная палатка с автономным тепло- и электроснабжением? Или печка-печка, представленная "Дока-хлеб на Южном Урале", которая в считанные часы может выдать тонну печеного

10 метров. Представляете, что она может натворить на своем пути?

Наконец, не исключена радиационная угроза. В 500 километрах от Оренбуржья находятся Белоярская и в 225 километрах — Балаковская АЭС.

Зная все это, уже другими глазами смотришь на экспозицию, содержание которой рассчитано на чрезвычайную ситуацию. Судя по факторам риска, она может возникнуть, как говорится, в любой день и час. И к часу "х" надо

можно было показать и больше.

Представитель АО "Егоршинский радиозавод" демонстрировал небольшой плоский чехол-даннык, верхняя крышка которого в качестве антенны сориентирована была на спутник, плавущий где-то в космических дальях. Еще одна новинка этого же предприятия — радиостанция "Ангара", очень надежная в условиях сильноперегруженной и труднодоступной местности. Вот бы ее сельской милиции или тем же фермерам.

Разговорился с ветераном Венерой Уразовой и агрохимиком Александром Клишиным, представляющими на выставке родной "Зовет-снаб" и службу защиты растений. Из глубин "суверенной" Средней Азии в Россию все чаще стали залетать тучи саранчи. Множатся полчища хлебного и колорадского жука. А еще фитофтора на картофельных посевах, мучнистые росы на злаках... Бороться есть с чем. Есть и чем.

Правда, многое из того, что предложили организаторы показа, при нынешнем безденежье недоступно для крестьян. За все время выставки лишь один посетитель из Беляевского района спросил у моих собеседников о цене на "химию" да и отошел, махнув рукой...

Как же теперь быть-то? В условиях нарастающих экологических и иных бед есть возможность выжить только у богатых?..

Иван ГАВРИЛЕНКО.

"Дорогая моя столица, золотая моя Москва" — так пелось в старой популярной песне. С прошедшим лет столица нашей Родины не стала для нас менее дорогой, но "золотой" ее сейчас вряд ли кто-нибудь решится назвать. Скорее уж можно назвать многострадальной мегаполисом "свинцовым", "ртутным" или "цинковым".

Увы, сегодняшняя Москва — один из самых экологически загрязненных городов мира. До пяти процентов пищевых продуктов в столице содержат, по данным Госсанэпиднадзора, тяжелые металлы: ртуть, свинец, кадмий, медь, цинк. Причем в концентрациях, сильно превышающих предельно допустимые. Те же самые убийственные для человеческого организма вещества "прячут" в воздухе, содержатся в почве и насыщают воды Москвы-реки, из которой берется питьевая вода для водопровода.

Получается, что есть-пить москвичам вредно для здоровья, а дышать и вовсе нельзя.

Кстати, о воздухе. В атмосфере, что густым смогом повисает над городом, ежедневно выбрасываются сотни тысяч тонн не только умеренно опасных, но и откровенно токсичных соединений. Это сернистый ангидрид, окислы азота, углеводороды, окись углерода и бензапирен. Металлургия "поставляет" городу тяжелые металлы: свинец, ртуть, мышьяк, ванадий. Источниками повышенной опасности являются выбросы теплостанций и Московского нефтеперерабатывающего комбината.

Но наиболее острой экологической проблемой столицы стал автотранспорт. Если учесть, что автомобильный парк столицы уже превысил два миллиона машин, к которым еще следует прибавить 200 тысяч ежедневно приезжающих сюда иногородних автомобилей, то ситуация складывается апокалиптическая.

Среднесуточная реализация моторного топлива в городе составляет около десяти тысяч тонн. Общие выбросы загрязняющих веществ от автомобилей в

атмосферу уже достигли 1,7 миллиона тонн в год — это более 80 процентов всего загрязнения столицы.

Поэтому стоит ли удивляться, что продолжительность жизни москвичей оказалась далеко ниже за уровень, принятым за эталон в развитых странах? И она продолжает неуклонно снижаться. Рак легких по причине плохого воздуха, желудочно-кишечные заболевания из-за плохой воды, нежизнеспособная печень, подорванное сердце — вот те недуги от отвратительного состояния окружающей среды.

Есть и еще одна проблема. Это накопление ядовитых осадков станции

родного слоя почвы, удерживают в ней влагу, обеспечивают здоровое состояние травяного покрова и деревьев в городских условиях. Самый главный враг тяжелых металлов, конечно же, "Нара-2". Этот комплексный меллиорант способен работать в условиях "многократного" техногенного загрязнения высокой степени (свыше 15 ПДК). При загрязнении почвы на уровне 5 ПДК токсичность устраняется полностью и земле возвращается утраченное плодородие.

Как известно, в нашей столице немало мест, нуждающихся в рекультивации и озеленении. Это территории бывших свалок, всевозможные пустыри и овраги вокруг города и в окраинных районах. Но деревья на такой земле растут плохо — все из-за того же загрязнения тяжелыми металлами. Самое ужасное состоит в том, что стали мигрировать и умирать деревья и в центре города, на знаменитых московских бульварах. Загрязненный воздух и перенасыщенная химической дрянью земля делают свое черное дело.

Такая ситуация внушает тревогу и москвичам, и руководству столицы. И вот сейчас, в преддверии 850-летия Москвы, при участии всевозможных московских и российских ведомств, а также органов Госсанэпиднадзора, решено провести эксперимент. А именно — попробовать в деле одинцовских "чистильщиков".

Разведенными в воде "эколитами" — "Нарой-2" и "Нарой-3" прямо из поливальных машин обработают несколько особенно загрязненных улиц — их укажет столичная СЭС. Представители Госсанэпиднадзора, коммунальных служб, Москомприроды и других компетентных организаций войдут в экспертную комиссию, которая оценит результаты деятельности одинцовских "чистильщиков". Данные об оздоровлении почвы, воздуха и растений будут замеряться двумя способами — в лаборатории пресс-анализа и в лабораториях экологических организаций.

А может быть, и наоборот? Разработка подмосковных учений — экологическая? И, возможно, не так далеко тот день, когда замученная землей старых московских районов и дымом промышленных заводов планета зазеленеет, щедрой и доброй к людям.

Остается лишь сожалеть, что одинцовские экореабилитирующие смеси, детоксиканты, удобрения и "эколиты" пока не используются широко в подмосковных и российских городах и весях, хотя и вызывают активный интерес за рубежом. Ведь на территории России так много мест, нуждающихся в экологической очистке, а земля сельскохозяйственных угодий давно страдает от избытка всевозможной химической дряни и недостатка плодородия.

Светлана ВИСЛЯЕВА

## МОСКВЕ НЕ ПОРА ЛИ ПЕРЫШКИ ПОЧИСТИТЬ?



ПРОБЛЕМНЫЙ РЕПОРТАЖ

очистки московских сточных вод. То есть, говоря по-русски, канализации. За много лет коммунальные службы так и не придумали ничего лучше, чем закапывать отходы в почву прямо на окраинах Москвы и в пригородах. В столице и в ближайшем Подмосковье почти 1000 гектаров земли залиты отвратной жидкостью, в которой помимо естественных компонентов содержатся еще и продукты человеческой безалаберности, десятилетиями отправляющиеся в канализацию. Это, например, сточные воды разных научно-исследовательских институтов и, главное, гальванических производств. Таким образом, природе "подарили" колоссальные территории, загрязненные солями тяжелых металлов, бороться с которыми пока эффективно не научились.

А впрочем, почему не научились? Разработчики из подмосковного Одинцова изобрели удивительные экореабилитирующие смеси, способные за короткий срок очистить обширные территории от их ядовитой "начинки". Изготавливаются они не из какой-нибудь там "химии", а на основе природных веществ — сачитаров, обладающих биологическим активным действием. — сапропеля и специальных органических добавок к нему, которые и являются естественными детоксикантами.

Эти смеси "Нара-1", "Нара-2" и "Нара-3", которые являются в то же время и прекрасным удобрением, обладают способностью адсорбировать и вытягивать из земли соли тяжелых металлов, радионуклиды, пестициды, гербициды и всю прочую "мечоту". Они способствуют образованию или же сохранению (если еще есть чего сохранять) пло-

в Америку — в США исполнители русских народных песен отправлялись во второй раз. В ряд вузов Соединенных Штатов они приглашены, чтобы познакомить студентов с обрядовыми песнями России.

Возможно, это один из немногих хоров нашего государства, в котором песня не забава, а сама история, живая душа многострадального народа.

Летом студенты из Воронежа в очередной раз поедут в Подсерднее на фольклорную практику. — учиться не только петь, но и жить.

Эдуард ЕФРЕМОВ.

## ПОЮТ ЖИЗНЬ, ПОЮТ СУДЬБУ

ДЕРЕВЕНСКИЕ ВЕЧЕРА

Так стихийно, по велению сердца, создан в Белгородской области хор, получивший всемирную известность. На днях пожилые женщины, у которых за плечами всего по 3-4 класса образования, побывали в Институте искусств города Воронежа — студенты брали у них уроки мастерства. В Воронеж они заглянули по пути

## НА СЛУЧАЙ БЕДЫ

ВЫСТАВКИ

хлеба. Для кого они, эта гигант-палатка и эта чудо-печка? Да еще в чистом поле, под открытым небом?

На территории Оренбуржья нередко наводнения, засухи, снежные заносы, лесные пожары. Есть нечто и пострашнее. По 14 районам области проходят магистральные трубопроводы с нефтью и газом. Помимо этого, в степном крае действуют 88 химических опасных объектов, а по железнодорожным артериям области перевозят 158 видов грузов, относящихся к разряду горючих или взрывоопасных.

А еще имеется Ириклинское водохранилище, при возможном разрушении которого возникнет волна высотой в 30 метров, которая только через 287 километров у поселка Донского Беляевского района снизится до

быть во всеоружии. Поэтому несколько модификаций подки "Маяк" Оренбургского завода резиновых изделий меня интересовали уже не столько внешним видом, сколько грузоподъемностью, надежностью, способностью к длительному плаванию. Соответствующие эмоции вызывали наборы продуктов, предлагаемые общепитом и рассчитанные на несколько часов, на сутки, на неделю.

А какие образцы замечательной техники увидели посетители! Вот телевизор, на экране которого в отдельных квадратах (по числу установленных где-то камер) одновременно отражалось происходящее разном в девяти местах Дома культуры. Три квадратика пустовали. Значит,

После войны многие мужчины не вернулись в Подсерднее — пали, защищая Отечество. И собралась женщина Ольга Ивановна Манечкина:

— В селе бездействовала церковь. И мы решили павших поминать песней. Такими песнями, которые пели наши отцы и деды. И дали себе слово ни в слове, ни в музыке не допускать искажения, а исполнять так, как исполнялось испокон веков нашими предками. И еще. мы пели свою жизнь, свою судьбу. А поэтому к пению отнеслись, как к делу святому — даже помышлять себе не позволяли об употреблении спиртного...



◆ В САДУ

ДЕЛО в том, что у черноплодной рябины окрашивание плодиков — вначале побурение, затем приобретение черно-блестящей окраски — происходит задолго до наступления съемной зрелости ягод. Это иногда служит ложным поводом для начала преждевременной уборки. По мере окрашивания плодов, они налива-

нии недозревают и даже не становятся естественно черными, а остаются такими, какими их сняли с куста.

Верными признаками для начала уборки черноплодной рябины являются: яркое окрашивание в разные цвета листьев в нижней половине куста; плодоножки из зеленых стано-

вятся фиолетовыми; семена, прежде светленькие, становятся коричневыми.

Исходя из назначения плодов, применяют и способ уборки. Если плоды вскоре поступят в переработку, их желательно на ветках "доить", снимать без пло-



доножек. Но те, что предназначаются для дальнейшей перевозки или хранения впрок, необходимо снимать кисточками с плодоножками. При этом надо следить, чтобы не была повреждена верхушечная почка, расположенная рядом с кисточкой.

Арсений Константинович СЧАСТЛИВЫЙ.  
301080, Тульская область, п/о Тургенево,  
совхоз Скуратовский.

## Воробьи любят иргу

У каждого огородника свой вкус. Я люблю иргу. За ее неприхотливость, горьковатую пикантность плодов, ежегодную щедрость. Но, кроме меня, есть и другие любители. Воробьи.



битые напротив ирги, так, чтобы все они смотрели на ягоды, напрочь изгнали воробьиную компанию. Будто кто метлой вымет.

Два года после этого ягоды наливаются крупными, стальными синими. Прихожу утром и душа радуется. Не столько тому, что все это можно съесть, а сколько тому, что надо же, есть такая красота на свете. И что-то даже жаль иной раз воробьишек. Знали бы меру...

Троя Федорович ПШЕНИЧНИКОВ.  
155500, Ивановская область,  
г. Фурманов,  
ул. Мичурина, 3, кв. 96.

◆ В САДУ

В ЭТУ пору уход за плодовыми культурами должен быть направлен на ускорение созревания, но отнюдь не на преждевременное сбрасывание листьев, которое нередко происходит тогда, когда не хватает питательных веществ и влаги. На деревьях с хорошо развитыми корневой системой и кроной при внимательном уходе за ними листовой полог держится гораздо лучше и дольше; даже и после уборки урожая он продолжает вырабатывать пластические вещества, способствуя осеннему росту корней, дифференциации почек, дозреванию всех частей дерева и подготовке его к перезимовке. Этот период для многих культур в средней полосе по существу начинается в сентябре.



В этом месяце продолжается созревание тканей и накопление запасных веществ. Побеги меняют светло-зеленую окраску на серую, охряную, бурую, желто-бурю, красно-бурю, коричневую и даже вишнево-фиолетовую — у каждого сорта она своя. В клетках увеличивается содержание крахмала, гидролиз преобладает над синтезом. Ассимиляты накапливаются в виде сахаров, крахмала, жиров, соединений азота и других, а количество воды в клетках уменьшается, концентрация растворимых веществ возрастает.

Хотя общий рост побегов резко замедляется, а потом и прекращается совсем, развитие корней, которое ослабевает ко времени созревания плодов, поглощающих львиную долю питательных веществ, вырабатываемых листьями, после съема их ускоряется и достигает максимума незадолго до опадения листьев, то есть к концу месяца.

Способствует этому и то, что в средней полосе к тому времени становится совсем прохладно, а почва увлажняется значительно лучше. Корни, выйдя из летнего спада, продолжают переводить ассимилированный азот в органическую форму. И длится это вплоть до глубокой зимы, пока земля не промерзнет. Отсюда следует важный практический вывод: в сентябре необходимо внести в почву азотные удобрения, разумеется, если их там не хватает.

Ведь многие садоводы остерегаются давать их в это время, боясь, что деревья

"затянут" развитие. Опасения напрасные: повышенное количество азота в почве в это время уже не может затянуть развитие, но оно крайне полезно для растений, поскольку корни у плодовых и ягодных культур продолжают активно расти и работать даже тогда, когда становится сравнительно холодно, когда ляжет снег и установятся постоянные морозы: под белым одеялом земля долго не промерзает. Так, даже в Подмо-

## Перед зимним покоем

Хорошим, теплым и достаточно влажным для большинства садовых и огородных культур было нынче лето во всей средней полосе России. Какой-то выдастся зима?

сковье они накапливают азотистые соединения до середины декабря, а иногда и дольше. Потом они используются весной при распускании почек для цветения и роста, завязывания и удержания на деревьях плодов и ягод.

Период активной деятельности корней можно существенно продлить, если почву заранее замульчировать компостом, перегноем, торфом, что позволяет дольше поддерживать более высокую температуру в ней. Ткани дерева или куста благодаря хорошему развитию корней получают достаточно влаги и пищи, что усиливает их зимостойкость, а также и устойчивость против зимнего иссушения, которое подчас бывает не менее опасно, чем морозы. Этим же можно объяснить и пользу от поливов при засухливых летах и осени.

Золотая осень — лучшее время подготовки сада к новым посадкам, которые в северных и восточных районах начинают уже в конце сентября. Примерно за месяц до высадки деревьев и кустарников готовят ямы, заполняют их нужной для каждой культуры и даже сорта почвосмесью.

В любом саду, где есть осенние и зимние сорта, уборку урожая приходится вести в течение всего месяца: сперва снимают раннеосенние, потом — позднеосенние, к концу месяца — зимние сорта яблок и груш.

Владимир НИВИН,  
агроном.

◆ НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ

ЕСЛИ бы знал владелец участка, ка-

◆ ЦВЕТЫ ВОКРУГ НАС



их налет земля синее от растерзанного. Выводок привязан к родине, и крики, комья земли лишь на минуту изгоняют его с милого забора, как раз напротив ирги.

Я вывешивал жестяные погремушки, елочные блестяшки, а однажды оплел деревца нитками. Только во всем этом было больше мороки, чем толку. Спасибо орнитологу, в заметке которого прочел однажды, что все птицы боятся глаза хищника. Масляными красками изобразил я на фанерке подобие совиного глаза. А может, и коровьего. И чудо! Три фанерки, при-

рели на ягоды, напрочь изгнали воробьиную компанию. Будто кто метлой вымел.

Два года после этого ягоды наливаются крупными, стальными-синими. Прихожу утром и душа радуется. Не столько тому, что все это можно съесть, а сколько тому, что надо же, есть такая красота на свете. И что-то даже жаль иной раз воробышек. Знали бы меру...

Троя Федорович ПШЕНИЧНИКОВ.  
155500, Ивановская область,  
г. Фурманов,  
ул. Мичурина, 3, кв. 96.

Способствует этому и то, что в средней полосе к тому времени становится совсем прохладно, а почва увлажняется значительно лучше. Корни, выйдя из летнего спада, продолжают переводить ассимилированный азот в органическую форму. И длится это вплоть до глубокой зимы, пока земля не промерзнет. Отсюда следует важный практический вывод: в сентябре необходимо внести в почву азотные удобрения, разумеется, если их там недостает.

Ведь многие садоводы остерегаются давать их в это время, боясь, что деревья

верных и восточных районах начинают уже в конце сентября. Примерно за месяц до высадки деревьев и кустарников готовят ямы, заполняют их нужной для каждой культуры и даже сорта почвосмесью.

В любом саду, где есть осенние и зимние сорта, уборку урожая приходится вести в течение всего месяца: сперва снимают раннеспелые, потом — позднеосенние, к концу месяца — зимние сорта яблوك и груш.

Владимир НИВИН,  
агроном.

## НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ

ЕСЛИ бы знал владелец участка, какая сила заложена в этом кустарнике, никогда бы руку на него не поднял. Во многих странах мира это давно поняли и культивируют бузину черную как ягодную, лекарственную культуру, есть также несколько декоративных форм с мраморными листьями. Видел я ее не в последних рядах во многих каталогах зарубежных питомников как ягодную и декоративную культуру.

Бузина черная — ветвистый кустарник, реже небольшое деревце до 2,5 м высоты. Светолюбива, предпочитает расти на влажной, хорошо удобренной почве. При культивировании сажают рядами 2,5х4 м в ямки 50х50 см с



рта, горла и ингаляций при бронхитах, гриппе, ларингите. Цветочный чай пьют при простудах как потогонное средство, а также при невралгии как успокоительное. Экстракт из коры бузины помогает при болезнях почек и сердца, отягощенных отеками, а также как противовоспалительное средство. Ягоды, сваренные с медом, помогают справиться с переутомлением. И это лишь малая часть лекарственных свойств бузины черной. Более полное опи-

### Не рубите бузину

Растет в наших краях неприглядный кустарник, который все считают сорняком и поступают с ним соответствующим образом — выросла бузина у забора, сразу же топором ее. А напрасно.

сание ее целебной силы вы найдете в народных травниках, где собран многовековой опыт фитотерапии.

Бузина полезна в хозяйстве своей фитонцидностью. Свежие листья отпугивают тараканов, мышей. Опрыскивая кусты крыжовника и смородины настоем листьев бузины, можно избавиться от листогрызущих вредителей, не нанеся вреда природе. Даже своим присутствием в саду бузина черная отпугивает вредных насекомых. Сама же поражается болезнями и вредителями столь незначительно, что специально бороться с ними нет необходимости, а это еще один плюс в ее пользу. Ведь чем меньше ядов будет вылит на участке, тем больше мы будем жить.

Я размножаю бузину семенами. Сеянцы получаются с крепкой корневой системой и полностью наследуют урожайность и морозостойкость.

Сажайте бузину черную в своем саду — она этого заслуживает! Если кого-либо заинтересовала эта замечательная культура, обращайтесь — охотно помогу и советом, и посадочным материалом. Только не забудьте прислать подписанный и оплаченный конверт с обратным адресом.

Мирослав Степанович ГУМЕНЮК,  
садовод-любитель,  
241037, Брянск-37, а/я 152.

добавлением к верхнему слою почвы перегной сыпца, листового перегноя или выветренного торфа в соотношении 2:1.

При посадке саженец в ямке обильно поливают и затем мульчируют приствольный круг слоем мульчи 3–5 см для предотвращения испарения влаги. Для лучшей приживаемости саженец укорачивают на 1/3 длины. Это также способствует быстрому формированию кроны.

Уже на 3–4-й год кусты бузины начинают радовать обильными и регулярными урожаями сине-черных ягод, собранных в увесистые кисти. Из спелых ягод получают отличные варенья, повидло, вино, компот, сок, уксус, заменители чая и кофе, острые приправы к супам и мясу, а также пироги с ягодами бузины и сахаром.

Не менее ценны и цветы бузины. Добавление их к винограду придает вину мускатный вкус и запах. А при добавлении в тесто сдоба приобретает миндальный аромат. Из соцветий бузины получается чудесное варенье. Коньяк и ликер при добавлении цветов бузины приобретают изысканный вкус.

Но это далеко не все достоинства бузины черной. Как лекарственное растение она многократно превосходит свою пищевую ценность. С давних времен настои цветов применяли для полоскания полости

## ЦВЕТЫ ВОКРУГ НАС

ВИДИМО, вы не учитываете, что-то из условий, необходимых для нормального развития растения. Прежде всего надо знать, что гloxиния светолюбива, но, помещая ее на солнечные южные окна, не забудьте притенить, так как прямых солнечных лучей она тоже не выносит. И избыточного полива гloxиния не переносит. Поливать ее надо в поддон.

Показатель нормальных условий развития растения — горизонтальное положение

торф или песок слегка подсушивают.

Когда у клубеньков появятся красноватые глазки, их надо или пересадить, или вновь посадить, в зависимости от способа хранения. Высаживают в горшки, углубив клубень так, чтобы почки были прикрыты землей на 1 см. Гloxиния любит легкую питательную кислую почву. Лучше всего если она состоит из двух частей листовой земли и по одной части торфа, перегноя и песка. После посадки растение обильно

поливают, ставят на светлое место. Через некоторое время у старых клубней появятся 3–4 побега. Оставьте 1–2, из них разовьется сильное растение.

Размножают гloxинию и семенами, и вегетативно. Наиболее простой



### О чем рассказали листья

“Четвертый год выращиваю гloxинию. Сначала все было хорошо. А этим летом заметила: растение начало вырождаться, мало цветов, они стали мельче, и листья вытянулись вверх. Почему?” — спрашивает нас А. П. Захарова из Калужской области.

ние листьев. Листья же, обращенные вверх, как это случилось у гloxинии автора письма, свидетельствуют: либо растению не хватает света, либо ему слишком жарко. Если же наоборот, листья опускаются вдоль стенок горшка, нужно переставить цветок в более теплое место.

Для лучшего развития и цветения гloxинию раз в десять дней подкармливают полным минеральным удобрением с микроэлементами. Однако в сентябре подкормку надо прекратить, чтобы растение могло постепенно подготовиться к зимнему отдыху. Глубокой осенью гloxиния перестает цвести, и у нее начинают увядать листья. Тут уж надо уменьшать полив, сводя его до 1–2 раз в месяц. С растения снимают засохшие цветки и листья и переставляют его в прохладное место (10–12°). В таких условиях гloxиния хранится 3–4 зимних месяца.

Но есть и другой способ зимовки. Можно вынуть клубень из горшка, очистить от корней, продезинфицировать в марганцовке, промыть, слегка обсушить и поместить в полиэтиленовый пакет со слегка влажным торфом или песком. Хранится пакет плотно завязанным при температуре 15–16°. Не реже раза в месяц клубни осматривают. Если они начали морщиться, субстрат увлажняют, при излишке влаги

способ — черенкование хорошо развитыми листьями. Во время бутонизации растения срезают лист с небольшим черенком и ставят в воду. Через 2–3 недели появятся клубенек и молодые корешки. Можно листья с черенками посадить во влажный песок и прикрыть банкой или полиэтиленовым пакетом. После того как образовались корни, лист высаживают в небольшой горшок, прикрывают банкой и умеренно поливают. Когда образуются молодые листочки, банку снимают.

Размножают гloxинию и делением клубня. При появлении нескольких ростков клубень разрезают на части с ростками. Срезы присыпают толченым древесным углем или серным порошком и немного подсушивают, затем сажают в горшки и очень осторожно поливают.

Что касается семенного размножения, то дело это сложное и хлопотное. Семена очень мелкие, и их надо перед высевом смешать с хорошо промытым и просушенным речным песком. Высевают в феврале в широкие плошки, не заделывая в почву. Опрыскивают водой из пульверизатора и прикрывают стеклом. Периодически проветривая, держат при температуре 24–26° до появления всходов.

Галина ВОРОНЦОВА.

Ваша реклама на этой странице. Ее читают все. Тел. (095) 257-54-92; 257-1-11



21.20 Не просто люкс.  
21.30 Московский телетайп.  
22.00 "ДЕЛА СУДЕЙСКИЕ". Телесериал.

#### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 "МОЯ МОЛЯЧКА". Худ. фильм.  
10.30 Век Евгения Светланова.  
11.00 Итальянский язык.  
11.30, 14.25, 17.40 Новости.  
11.40 Детская площадка.  
12.00 "Сокровища". Док. сериал (США).  
Фильм 3-й. "Затонувшие сокровища Бермудов".  
12.25 Пою для Вас...  
12.30 "Наше кино" представляет...  
13.05 Непознанная Вселенная.  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 На Ярославской земле.  
14.30 "МИХАИЛО ЛОМОНОСОВ". Теле-  
фильм. Фильм 2-й. "ВРАТА  
УЧЕНОСТИ". 3-я серия.  
15.50 На "Славянском базаре" с Надеждой  
Бабкиной. Ансамбль "Любо".  
16.05 "Московский Кремль. Девять  
веков". Док. фильм. 6-я серия.  
"Кремль. Образы".  
17.00 Музыкальные новости.  
17.10 "Уроки Фемиды". Телеконкурс.

#### НТВ

18.00 Док. фильм "Дикая природа: Борьба  
за жизнь". 27-я с. (Великобритания).  
18.30 Футбольный клуб.  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.35 Герой дня.  
20.00 "ВСЕ ОНИ СМЕЯЛИСЬ". Х. ф. (США).  
22.35 Фестиваль мини-сериалов. Ж. Смит,  
Ф. Неро и Р. Вагнер в фильме  
"МЕЛЬНИЦЫ БОГОВ". 1-я с. (США).  
23.30 Времечко.  
0.20 Автогонки "Индикар".

#### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 23.15,  
0.50 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ПЕРВАЯ ЛЮБОВЬ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.40 Телеслужба безопасности.  
15.10, 22.05 "ЖИЗНЬ КЛИМА САМГИНА".  
Сериал.  
16.20 "Парад парадов" представляет  
группу "Арсенал".  
17.10 Международное обозрение.  
17.35 "ФИЛОСОФИЯ ПО ФИЛУ". Сериал.  
18.00 Стиль жизни.  
18.05 "СОЛТИ". Сериал для детей.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 Чемпионат России по кольцевым  
автогонкам.  
21.55 Спортивное обозрение.  
23.30 Исторические расследования:  
Пациент Сталин. Передача 2-я.  
0.10 "Телекомпакт". Музыкальное шоу.

#### Для Москвы и Московской области

7.15, 10.35 "ИОЛАНДА ЛУХАН" 19-я с.  
8.05 Мир красоты.  
8.30 Худ.-публицистический фильм  
"Александр Галич. Изгнание".  
10.00, 0.55 Телекасса.  
10.05 Телебизж недвижимости.  
10.20 Если хочешь быть здоров.  
11.25 Телемагазин.  
0.30 Мировой курьер.  
1.05 Концерт Бостонского оркестра  
(Chieftans).

#### ТВ-6

7.15, 15.00 Телемагазин.  
7.30 Погода.  
7.35 Мультфильм "Осенняя рыбалка".  
7.45, 17.35, 0.15 ПОСТ-муз. новости.  
8.00, 19.55, 20.55, 23.50 Шесть новостей.  
8.10, 10.40, 0.00 Дорожный патруль.  
8.30, 12.40, 16.50 Аптека.  
8.40, 12.50 90 x 60 x 90.  
8.55 "ГРЕЙС В ОГНЕ". Сериал.  
9.50 Деньги... Деньги? Деньги!!!  
10.55 Сериал "СТАВКА БОЛЬШЕ, ЧЕМ  
ЖИЗНЬ". 6-я серия.  
12.00, 18.40 Курс доллара.  
12.10 "Чай-клуб". В гостях у З. Гердта Б.  
Ноткин и Л. Новоженов.  
13.05 Кинотеатр ТВ-6. Л. Оливер, В. Ли в  
фильме "ПЛАМЯ НАД АНГЛИЕЙ".  
14.40 Знак качества.  
16.20 Мультсериал "Еноты". "Сильная  
личность".  
17.05 Диск-канал.  
17.50 "КОЛЛЕДЖ "ХИЛЛСАЙД" Сериал.  
18.20, 0.35 Те Кто.  
18.55 "ДЕЛА СЕРДЕЧНЫЕ". Сериал.  
19.25 Катастрофы недели.  
20.00 Ток-шоу "Музыка и пресса" "Акулы  
пера". Евгений Осин.  
21.05 Киноканал "Кинескоп".  
23.25 Си-эн-зи. "Стиль".

21.00 К 850-лет...  
город древний".

21.30 Московский телетайп.  
22.00 Время люкс.  
22.10 Автоновости.  
22.15 Строительный двор.  
22.25 Приглашает Борис Ноткин.

#### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 Ваш адвокат.  
9.25 "ЮНОСТЬ ГЕНИЯ". Худ. фильм.  
10.50 "Веселая карусель". Мультфильм.  
11.00 Французский язык в действии.  
11.30, 14.25, 17.40 Новости.  
11.40 Французский язык для детей.  
12.00 "Сокровища". Док. сериал (США).  
Фильм 4-й. "Гора Коконорф".  
12.25 Пою для Вас...  
12.30 "Наше кино" представляет...  
13.05 Русская речь.  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 Жемчужины псковского края.  
14.30 "МИХАИЛО ЛОМОНОСОВ". Теле-  
фильм. Фильм 3-й. "ВО СЛАВУ  
ОТЕЧЕСТВА". 1-я серия.  
15.50 Минарет.  
16.20 Ю.М.Лотман. Беседы о русской  
культуре. Передача 1-я.  
17.00 Музыкальные новости.  
17.10 ВГИК. Горизонты кино и видео.

#### НТВ

18.00 Док. фильм "Дикая природа: Борьба  
за жизнь". 28-я с. (Великобритания).  
18.30 Женские истории. "МИСС РОЗ  
УАЙТ". 1-я серия (США).  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.35 Герой дня.  
20.00 Футбол. Кубок УЕФА: "Торпедо"  
(Москва) - "Динамо" (Тбилиси).  
22.35 Фестиваль мини-сериалов. "МЕЛЬ-  
НИЦЫ БОГОВ". 2-я серия (США).  
23.30 Времечко.  
0.20 Большой ринг.  
0.50 Меломания: "Дэвид Боуи".

#### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 23.10,  
0.05 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ПЕРВАЯ ЛЮБОВЬ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.40 Телеслужба безопасности.  
15.10, 22.05 "ЖИЗНЬ КЛИМА САМГИНА".  
Сериал. 5-я серия.  
16.15 "Телекомпакт". Музыкальное шоу.  
17.10 Папа, мама и я спортивная семья.  
17.35 "ФИЛОСОФИЯ ПО ФИЛУ". Сериал.  
18.00 Стиль жизни.  
18.05 Детское ТВ.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 Тольятти - город молодых.  
21.55 Спортивное обозрение.  
23.25 Хоккей. Чемпионат МХЛ. "СКА" -  
"Нефтехимик" (Нижнекамск).

#### Для Москвы и Московской области

7.00, 10.35 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
7.50 Актуально - насущно.  
8.15 Рецепты от Центера.  
8.20, 0.30 Мировой курьер.  
8.50 Спорт, спорт + sport.  
9.45 "Манхэттен X-press": Дана Лирк.  
10.15, 0.55 Телекасса.  
10.20 Телебизж недвижимости.  
11.25 Телемагазин.  
1.00 Ночь моды в "Титанике".  
1.15 "10 ЛЕТ БЕЗ ПРАВА ПЕРЕПИСКИ". Х. ф.

#### ТВ-6

7.15, 15.00, 1.45 Телемагазин.  
7.30 Погода.  
7.35 Мультфильм "Отчаянный кот Вася".  
7.45, 17.35, 0.15 ПОСТ-муз. новости.  
8.00, 19.55, 20.55, 23.50 Шесть новостей.  
8.10, 10.45, 0.00 Дорожный патруль.  
8.25, 12.40, 16.50 Аптека.  
8.35, 12.50 90 x 60 x 90.  
8.50 "ДЕЛА СЕРДЕЧНЫЕ". Сериал.  
9.20 Программа А. Политковского "Сургут  
- оазис благополучия".  
9.50 Ток-шоу "Сделай шаг".  
11.00 Сериал "СТАВКА БОЛЬШЕ, ЧЕМ  
ЖИЗНЬ". 7-я серия.  
12.00, 18.40 Курс доллара.  
12.10 Катастрофы недели.  
13.05 Кинотеатр ТВ-6. Мелодрама  
"ЛЮБОВЬ, НАСТОЯЩАЯ ЛЮБОВЬ".  
14.45, 1.00 Знак качества.  
16.20 Мультсериал "Еноты". "Незабывае-  
мая ночь".  
17.05 Диск-канал.  
17.50 "КОЛЛЕДЖ "ХИЛЛСАЙД" Сериал.  
18.20, 0.35 Те Кто.  
18.55 "УЛИЦА ЖЕЛТАЯ НИТЬ". Сериал.  
20.00 Ток-шоу "Профессия: "Метростроевец".  
21.05 "ТОМ ДЖОНС". Худ. фильм.  
23.15 Мультфильмы для взрослых.  
1.15 Диск-канал "Ночной гость". Mylene  
Farmer.

...льтсериал.  
...елесериал.  
...Элита".  
...Анжелики Эффи.  
...Телесериал.  
...ИЙНА КУКОЛ". Сериал.  
...агазин на диване.

#### МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА

18.00 Такая вот история.  
18.02, 19.25, 20.40, 21.50 Погода.  
18.10 Спортивная линия.  
18.30 Русский дом.  
19.30 Загадки колдовства.  
19.45 Программа "Золотое правило".  
19.55 Добрый вечер, Москва!  
20.45 Деловая Москва.  
21.00 Женская логика.  
21.15 Здоровье, которое можно купить.  
21.20 Экспонисты.  
21.30 Московский телетайп.  
22.00 "ДЕЛА СУДЕЙСКИЕ". Телесериал.

#### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 Ваш адвокат.  
9.25 "МАДО, ДО ВОСТРЕБОВАНИЯ". Х. ф.  
11.00 Испанский язык.  
11.30, 14.25, 17.40 Новости.  
11.40 Немецкий язык для детей.  
12.00 "Сокровища". Док. сериал (США).  
Фильм 5-й. "Манильский галеон".  
12.25 Пою для Вас...  
12.30 "Наше кино" представляет...  
13.05 Возвращение Мориса Дрюона.  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 Блистательный сплав.  
14.30 "МИХАИЛО ЛОМОНОСОВ". Теле-  
фильм. Фильм 3-й. "ВО СЛАВУ  
ОТЕЧЕСТВА". 2-я серия.  
15.50 Одинокая бродит гармонь.  
16.05 "Большой Кремлевский дворец".  
Док. фильм.  
17.00 Музыкальные новости.  
17.10 Испытание тайной. Тибет. Передача 1-я.

#### НТВ

18.00 Док. фильм "Дикая природа: Борьба  
за жизнь". 29-я с. (Великобритания).  
18.30 Женские истории. "МИСС РОЗ  
УАЙТ". 1-я серия (США).  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.35 Герой дня.  
20.00 Футбол. Кубок УЕФА: "Спартак"  
(Москва) - "Силькеборг" (Дания).  
22.35 Фестиваль мини-сериалов. "МЕЛЬ-  
НИЦЫ БОГОВ". 3-я серия (США).  
23.30 Времечко.  
0.20 Такова спортивная жизнь.  
0.50 Кафе Обломов.

#### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 23.15,  
0.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ПЕРВАЯ ЛЮБОВЬ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.40 Телеслужба безопасности.  
15.10, 22.05 "ЖИЗНЬ КЛИМА САМГИНА".  
Сериал.  
16.15 Маринский в Японии.  
17.10 Личное дело.  
17.35 "ФИЛОСОФИЯ ПО ФИЛУ". Сериал.  
18.00 Стиль жизни.  
18.05 "СОЛТИ". Сериал для детей.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 Только без паники!  
21.55 Спортивное обозрение.  
23.30 Детектив. "ПЕТРОВКА, 38".

#### Для Москвы и Московской области

7.00, 10.35 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
7.50 Детская программа.  
8.20, 0.30 Мировой курьер.  
8.55 Коллекция.  
9.00 High End - Хай энд.  
10.00, 0.55 Телекасса.  
10.10, 1.05 Если хочешь быть здоров.  
10.25 Телебизж недвижимости.  
11.25 Телемагазин.

#### ТВ-6

7.15, 15.00, 1.45 Телемагазин.  
7.30 Погода.  
7.35 Мультфильм "Пирог со смеяникой".  
7.45, 17.35, 0.15 ПОСТ-муз. новости.  
8.00, 19.55, 20.55, 23.50 Шесть новостей.  
8.10, 10.45, 0.00 Дорожный патруль.  
8.25, 12.40, 16.50 Аптека.  
8.35, 12.50 90 x 60 x 90.  
8.50 "УЛИЦА ЖЕЛТАЯ НИТЬ". Сериал.  
9.50 Ток-шоу "Мое кино" с В. Мережко.  
11.00 Сериал "СТАВКА БОЛЬШЕ, ЧЕМ  
ЖИЗНЬ". 8-я серия.  
12.00, 18.40 Курс доллара.  
12.10 Мультфильм "Следствие ведут ко-  
лобки...". 1-й и 2-й фильмы.  
13.05 Кинотеатр ТВ-6. "ШЕРЛОК ХОЛМС  
И СЕКРЕТНОЕ ОРУЖИЕ".  
14.25 Мультфильмы.  
14.45, 1.00 Знак качества.  
16.20 Мульт. "Еноты". "Большие гонки".  
17.05 Диск-канал.  
17.50 "КОЛЛЕДЖ "ХИЛЛСАЙД" Сериал.  
18.20, 0.35 Те Кто.  
18.45 "ДЕЖУРНАЯ АПТЕКА-II". Сериал.  
20.00 Ток-шоу "Я сама".  
21.05 К.Лавров, А.Демидова в фильме  
"СТАНКА ВОДЫ". 1-я и 2-я серии.  
23.35 Музыка кино: Зинобий Гердт.  
1.15 Диск-канал "Ночной гость".

16.49 "ТИНЬ".  
23.16 "ДОЛИНА КУКОЛ".  
2.05 Магазин на диване.

#### МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА

18.00 Такая вот история.  
18.02, 19.25, 20.40, 21.50 Погода.  
18.10 Спортивная линия.  
18.30 Русский дом.  
19.30 Загадки колдовства.  
19.45 Программа "Золотое правило".  
19.55 Добрый вечер, Москва!  
20.45 Деловая Москва.  
21.00 Женская логика.  
21.15 Здоровье, которое можно купить.  
21.20 Экспонисты.  
21.30 Московский телетайп.  
22.00 "ДЕЛА СУДЕЙСКИЕ". Телесериал.

#### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 Ваш адвокат.  
9.25 "МАДО, ДО ВОСТРЕБОВАНИЯ". Х. ф.  
11.00 Испанский язык.  
11.30, 14.25, 17.40 Новости.  
11.40 Немецкий язык для детей.  
12.00 "Сокровища". Док. сериал (США).  
Фильм 6-й. "Вперед, богатству!".  
12.25 Пою для Вас...  
12.30 "Наше кино" представляет...  
13.05 Город великого Гете.  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 Земля смоленская.  
14.30 "МИХАИЛО ЛОМОНОСОВ". Теле-  
фильм. Фильм 3-й. "ВО СЛАВУ  
ОТЕЧЕСТВА". 3-я серия.  
15.55 Музыка на десерт. "Послушайте,  
ворона".  
16.10 Ю.М.Лотман. Беседы о русской  
культуре. Передача 2-я.  
17.00 Музыкальные новости.  
17.10 Испытание тайной. Тибет. Передача 2-я.

#### НТВ

18.00 Док. фильм "Дикая природа: Борьба  
за жизнь". 30-я с. (Великобритания).  
18.30 Женские истории. "МИСС РОЗ  
УАЙТ". 1-я серия (США).  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.35 Герой дня.  
20.00 Футбол. Кубок обладателей Кубков:  
"Локомотив" (Москва) - "Вартекс"  
(Хорватия).  
22.35 Фестиваль мини-сериалов. "МЕЛЬ-  
НИЦЫ БОГОВ". 4-я серия (закл.).  
23.30 Времечко.  
0.20 "БЕЗМОЛВНЫЙ КРИК". Худ. фильм.

#### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55,  
0.25 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ПЕРВАЯ ЛЮБОВЬ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.35 Телеслужба безопасности.  
15.10, 22.00 "ЖИЗНЬ КЛИМА САМГИНА".  
Сериал.  
16.35 Мультфильм.  
17.10 К 150-летию Н.Н.Миклухо-Маклая.  
17.35 "ФИЛОСОФИЯ ПО ФИЛУ". Сериал.  
18.00 Стиль жизни.  
18.05 Детское ТВ.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 Личное дело.  
21.50 Спортивное обозрение.  
23.45 День св. благоверного князя  
Александра Невского.

#### Для Москвы и Московской области

7.00, 10.35 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
7.50 Христос во всем мире.  
8.15 Рецепты от Центера.  
8.25, 0.30 Мировой курьер.  
8.55 Мир красоты.  
9.05 Спорт, спорт + sport.  
10.00, 0.55 Телекасса.  
10.05 Телебизж недвижимости.  
10.20 Если хочешь быть здоров.  
11.25 Телемагазин.  
1.05 "УБИЙЦА". Худ. фильм

#### ТВ-6

7.15, 15.00, 1.45 Телемагазин.  
7.30 Погода.  
7.35 Мультфильм "Про всех на свете".  
7.45, 17.35, 0.15 ПОСТ-муз. новости.  
8.00, 19.55, 20.55, 23.50 Шесть новостей.  
8.10, 10.45, 0.00 Дорожный патруль.  
8.25, 12.40, 16.50 Аптека.  
8.35, 12.50 90 x 60 x 90.  
8.50 "ДЕЖУРНАЯ АПТЕКА-II". Сериал.  
10.00 Мультфильм "Ману".  
10.20 Беседы о православной вере.  
11.00 Сериал "СТАВКА БОЛЬШЕ, ЧЕМ  
ЖИЗНЬ". 8-я серия.  
12.00, 18.40 Курс доллара.  
12.10 Нью-Йорк, Нью-Йорк.  
13.05 Кинотеатр ТВ-6. "МЕСТЬ ТАРЗАНА".  
14.20 Мультфильмы.  
14.45, 1.00 Знак качества.  
16.20 Мультсериал "Еноты". "Беглецы".  
17.05 Диск-канал.  
17.50 "КОЛЛЕДЖ "ХИЛЛСАЙД" Сериал.  
18.20, 0.35 Те Кто.  
18.55 Сериал "МСТИТЕЛИ". "КТО ТОТ ЧЕ-  
ЛОВЕК, С КОТОРЫМ Я ВАС ВИДЕЛ?".  
20.00 Ток-шоу "Сделай шаг".  
21.05 Комедия "К НАМ, АНГЛИЧАНЧКИ".  
23.05 Спорт недели.  
23.35 Музыка кино: "Спорт, спорт, спорт!".  
1.15 Диск-канал "Все это рок-н-ролл".



18.02, 19.25, 20.40, 21.50 Погода.  
18.10 Спортивная линия.  
18.30 Москва-Москва.  
19.30 Наедине.  
19.55 Добрый вечер, Москва!  
20.45 Деловая Москва.  
21.00 Телесуфлер.  
21.20 Мебель от ЭЛО-М.  
21.30 Московский телетайп.  
22.00 "ДЕЛА СУДЕЙСКИЕ". Телесериал.

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 Ваш адвокат.  
9.25 "ГЕРКУЛЕС ВОЗВРАЩАЕТСЯ". Х. ф.  
10.50 "Веселая карусель". Мультфильм.  
11.00 Начинаем деловой английский.  
11.30, 14.25, 17.40 Новости.  
11.40 Английский язык для детей.  
12.00 "Сокровища". Док. сериал (США).  
Фильм 7-й. "Пропавший прииск".  
12.25 Пою для Вас...  
12.30 "Наше кино" представляет...  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 Донской всемирный философ А. Лосев.  
14.30 "ПОЦЕЛУЙ". Телефильм.  
15.35 Балетмейстер Андрей Кузнецов.  
16.20 "Полюбил я тебя, моя радость...".  
А.К.Толстой.  
17.00 Музыкальные новости.  
17.10 Испытание тайной. Тибет. Передача 3-я.

### НТВ

18.00 Док. фильм "Дикая природа: Борьба за жизнь". 31-я с. (Великобритания).  
18.30 Футбольный клуб.  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.30 Герой дня.  
20.00 "БРИЛЛИАНТОВАЯ РУКА". Худ. фильм.  
21.40 Доктор Угол.  
22.35 Фестиваль мини-сериалов. Э. Куинн в фильме "ОНАССИС". 1-я с. (США).  
23.30 Времечко.  
0.20 "ЛЮБОВЬ - ЭТО ОРУЖИЕ". Х. ф.  
2.05 Эротические шоу мира.

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 23.10, 1.15 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ПЕРВАЯ ЛЮБОВЬ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.40 Телеслужба безопасности.  
15.10, 22.05 "ЖИЗНЬ КЛИМА САМГИНА". Сериал.  
16.15 День св. благоверного князя Александра Невского.  
17.10 "Наобум". Н.Большакова и В.Гулнев.  
17.35 "ФИЛОСОФИЯ ПО ФИЛУ". Сериал.  
18.00 Стиль жизни.  
18.05 "СОЛТИ". Сериал для детей.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 Без названия. Юмор. программа.  
21.55 Спортивное обозрение.  
23.30 Роман с героем.  
23.55 Детектив на телеэкране. "ОГАРЕВА, 6".

### Для Москвы и Московской области

7.00, 10.35 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
7.50 Актуально - насущно.  
8.25, 0.30 Мировой курьер.  
8.45 Свободный выбор.  
9.00 Фарс-мажор.  
9.25 Пресс-пати А.Вульфа.  
10.05, 0.55 Телекасса.  
10.10 Телебиржа недвижимости.  
10.20 Если хочешь быть здоров.  
11.25 Телемагазин.  
1.25 Телефестиваль компьютерной графики.  
2.00 Новости тяжелого рока.

### ТВ-6

7.15, 15.00, 1.55 Телемагазин.  
7.30 Погода.  
7.35 Мультфильм.  
7.45, 17.30, 0.30 ПОСТ-муз. новости.  
8.00, 19.55, 21.15, 0.05 Шесть новостей.  
8.10, 10.45, 0.15 Дорожный патруль.  
8.25, 12.40, 16.50 Аптека.  
8.35, 12.50 90 x 60 x 90.  
8.50 Сериал "МСТИТЕЛИ". "КТО ТОТ ЧЕЛОВЕК, С КОТОРЫМ Я ВАС ВИДЕЛ?"  
9.45 Музыка кино: Алиса Фрейндлих.  
10.00 Скандалы недели.  
11.00 Сериал "СТАВКА БОЛЬШЕ, ЧЕМ ЖИЗНЬ". 10-я серия.  
12.00, 19.00 Курс доллара.  
12.10 Спорт недели.  
13.05 Вестерн "ПОСЛЕДНИЕ ДНИ ФРЭНКА И ДЖЕССИ ДЖЕЙМС".  
14.45, 0.50 Знак качества.  
16.20 Мультсериал "Еноты".  
"Пиратский клад".  
17.00 Диск-канал.  
17.45 "КОЛЛЕДЖ "ХИЛЛСАЙД". Сериал.  
18.15 Деньги... Деньги? Деньги!!!  
19.25 "Чай-клуб". В гостях у З. Гердта Е. Крылатов и Ю. Энтина.  
20.00, 21.55 А.Захарова в фильме "КРИМИНАЛЬНЫЙ ТАЛАНТ". 1-я и 2-я серии.  
21.25 Вы - очевидец.  
23.30 Клуб всемирного юмора "12 копеек".  
1.10 Рок-легенды: Van Halen.  
1.40 Жизнь - игра.

23.50 "СОЛНЕЧНАЯ СТОРОНА".  
2.00 Новинки от

### МОСКОВСКАЯ ПРОГ

18.00 Такая вот история.  
18.02, 19.25, 20.40, 21.50 Погода.  
18.10 Детский час.  
19.00 Русский дом Радонеж.  
19.30 Зеленая лампа.  
20.00 Россия верные сыны.  
20.45 "Маленький корабль Ту-ту". Мульт.  
21.30 Московский телетайп.  
22.00 Все фильмы Чаплина. "СОЛНЕЧНАЯ СТОРОНА", "ПРОСТЫЕ РАДОСТИ".

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Программа для христиан.  
9.30 "Мир приключений". Док. сериал. 3-я с.  
9.55 Телегазета.  
10.00 Домовладелец.  
10.15 Медицина для вас.  
10.40 Нужные вещи.  
11.00, 14.40 Новости.  
11.20 Пенсион.  
11.25 Праздник семьи на Воробьевых горах.  
12.00 Семейный канал.  
13.00 Арт-новости.  
13.20 Журнал журналов.  
13.30 На дорогах России.  
13.35 Откровение.  
13.45 Экономическое обозрение.  
14.10 "С полуслова". Телеигра.  
15.00 Искренне Ваш.  
15.30 "Конек-Горбунок". Мультфильм.  
16.40 Шаг из круга.  
17.00 Информ. обозрение "Новости кино".  
17.20 Ток-шоу "Карьера".

### НТВ

18.00 "Горец". Мультсериал.  
18.30 Док-шоу. Я и моя собака.  
19.00, 22.00 Сегодня.  
19.30 Док. фильм "Цель: Куба" из сериала "Шпионы" (США).  
20.00 Фестиваль мини-сериалов. "ОНАССИС". 2-я серия (США).  
21.00 Намедни.  
21.45 Куклы.  
22.35 "ЛЮДИ-КОШКИ" Худ. фильм (США).  
0.40 Третий глаз.  
1.25 Ночной канал. "Плейбой".

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

10.10 Стиль жизни.  
10.25 По реке плывет топор.  
10.55, 12.55, 14.55, 16.55, 19.55 Информ-ТВ.  
11.10 Военное обозрение.  
11.40 Непознанное.  
12.10 Ток-шоу "Наобум". Давид Голощекин.  
12.40 Страсти-мордасти.  
13.10 "НЕ ХОДИТЕ, ДЕВКИ, ЗАМУЖ". Х. ф.  
14.15 Старинные русские романсы в исполнении Нани Бреговдзе.  
14.30 Мультфильм.  
15.10 По всей России.  
15.25 Мы и банк.  
15.45 Усадьбы.  
16.10 Спортивное обозрение.  
16.25 Записки женщины в черном.  
17.20 Моцарт. Достоверная хроника последнего часа.  
18.05 "...Равняется любовь".  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.20 "САМА НЕВИННОСТЬ". Худ. фильм.  
21.55 Светская хроника.  
22.10 Блеф-клуб.  
22.45 Круговорот.  
23.05 "ТАСПАРЫ, ИЛИ КРЫСЫ ПАРИЖА". Худ. фильм (Франция).

### Для Москвы и Московской области

8.00 Музыка.  
8.25 Гнездо глухаря.  
9.25 Музыкальные слухи.  
9.50 Рецепты от Цептера.  
0.30 Прелюдия.  
0.35 Телекасса.  
0.55 Телемагазин.  
1.20 Супертрансшоу "Экстравагация".  
1.50 Спорт, спорт + спорт.

### ТВ-6

7.45, 17.00, 2.45 Телемагазин.  
8.00, 20.00, 22.55 Шесть новостей.  
8.10, 0.25 Дорожный патруль.  
8.25 Диск-канал.  
9.35 Том, Джерри и их друзья.  
10.35 "Дикая природа Австралии. Ч. 1-я.  
11.35 Это мы не проходили.  
12.00 "ФЛИППЕР-II". Сериал.  
12.50 Открытия недели.  
13.25 Киноканал "Кинескоп".  
15.40 Си-эн-эн. "Стиль".  
16.05 Ток-шоу "Я сама".  
17.15 Репортаж с чемпионата по стритболу в г. Москве.  
17.35 Звезды эстрады: А. Буйнов. Ч. 1-я.  
18.35 Нью-Йорк; Нью-Йорк.  
19.05 "ГРЕЙС В ОГНЕ". Сериал.  
20.10 Скандалы недели.  
20.55 Киножурнал "Фитиль".  
21.10, 22.35 ТВ-6. Г.Польских, Е.Евстигнеев в фильме "ПО СЕМЕЙНЫМ ОБСТОЯТЕЛЬСТВАМ". 1-я и 2-я серии.  
23.50 "ШОУ БЕННИ ХИЛЛА". Сериал.  
0.40 Диск-канал "Выше только звезды".  
2.30 Жизнь - игра.

18.00 Такая вот история.  
18.02, 19.25, 21.50 Погода.  
18.10 Красота день за днем.  
18.20 Магия моды.  
19.00 Рукописи не горят.  
19.30 ТВ-Петровка, 38.  
19.45 Музыкальный экспресс.  
20.20 "СИЛА". Худ. фильм.  
22.00 Между прошлым и будущим.  
22.30 Легенды Москвы.  
22.40 Автосфера.

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Прикосновение.  
9.30 Ключевой момент.  
9.40 Телегазета.  
9.45 Семья.  
10.00 Грош в квадрате.  
10.30 Домовой - Ролан Быков.  
10.55 Полезные советы.  
11.15 Пенсион.  
11.20 Графоман.  
11.30 "Бурда моден" предлагает...  
12.00 Семейный канал.  
13.00 "АНТОН ИВАНОВИЧ СЕРДИТСЯ". Х. ф.  
14.20 Домашние питомцы.  
14.40 "И снова яблони цветут". Концерт.  
15.25 "Пастер вчера и сегодня". Док. фильм (Франция).  
16.00 Подъем переворотом.  
16.30 "Сеча при Керженце". Мультфильм.  
16.40 Кумиры. Николай Черкасов.  
17.25 Музыкальная кунсткамера.

### НТВ

18.00 "Горец". Мультсериал.  
18.30 Телеигра "Сто к одному".  
19.00 Сегодня.  
19.30 Программа В. Познера "Человек в маске".  
20.10 "ИСЧЕЗНУВШИЕ ЦИВИЛИЗАЦИИ". Фильм 2-й. "ИНКИ" (США).  
21.00 Итоги.  
22.10 Х. Грант и А. Донахью в фильме К. Рассела "ЛОГОВО БЕЛОГО ЧЕРВЯ".  
23.55 Звезды американского кино в Москве.  
0.30 Баскетбол. Чемпионат России.

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

10.10 Папа, мама и я - спортивная семья.  
10.40 Стиль жизни.  
10.55, 12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 21.55 Информ-ТВ.  
11.10 Роман с героем.  
11.40 "Прощай, лето в Лиде". Док. фильм.  
12.10 Храм.  
12.40 Весь этот цирк.  
13.10 "ПОЧЕМУ БЫ НЕ ВЕРИТЬ В ЧУДЕСА?" Худ. фильм для детей (Чехия).  
14.40 "Отражение". Телефильм.  
15.10 Еще одна Россия.  
16.10 Муз. фестиваль "Костомукша-96".  
17.10 Спортивная программа.  
17.35 Детское ТВ.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Выставка современной живописи в Мраморном дворце Русского музея "Дар Ирэны и Петра Людвигов".  
20.20 "ДОЖДИ В ОКЕАНЕ". Худ. фильм.  
21.35 Мультфильм для взрослых.  
22.10 Ноу смокинг.  
22.55 Международное обозрение.  
23.25 "КАРЬЕРА ДИМЫ ГОРИНА". Х. ф.

### Для Москвы и Московской области

8.00 Музыка.  
8.30 Гнездо глухаря.  
9.40 Телемагазин.  
9.50 Рецепты от Цептера.  
0.30 Прелюдия.  
0.35 Телекасса.  
0.40 Свободный выбор.  
1.00 Телемагазин.  
1.25 Пресс-пати А.Вульфа.  
1.45 Спорт, спорт + спорт.

### ТВ-6

7.45, 1.20 Телемагазин.  
8.00, 20.00 Шесть новостей.  
8.10, 20.15 Дорожный патруль.  
8.25 Диск-канал.  
9.10 Вы - очевидец.  
9.40 Мультсериал "Омер". 1-я серия.  
10.10 Детский сванс. "ТОЧКА, ТОЧКА, ЗАПЯТАЯ".  
11.35 Юмор. программа "Назло рекордам!".  
12.00 Прогноз недели.  
12.30 Сериал о природе "Дикая природа Австралии". Часть 2-я.  
13.30 Акулы пера. Евгений Осин.  
14.20 "ШОУ БЕННИ ХИЛЛА". Сериал.  
14.55 Кинотеатр ТВ-6. Л.Целиковская, М.Жаров в фильме "БЛИЗНЕЦЫ".  
16.20 Музыка кино: Михаил Жаров.  
16.30 Беседы о православной вере.  
17.00 "Том, Джерри и их друзья". Мульт.  
18.00 В.Алантова, В.Меньшов в фильме "ВРЕМЯ ДЛЯ РАЗМЫШЛЕНИЙ".  
19.10 "ФЛИППЕР-II". Сериал.  
20.35 Ток-шоу "Мое кино": Вл. Стеклов.  
21.30 Киножурнал "Фитиль".  
21.45 Боевик "ПОЖИРАТЕЛЬ ЗМЕЙ-II".  
23.30 Теледискотека. "Партийная зона".  
1.05 Жизнь - игра.







вариции, сидя на стульях. Рыжому в сад. Мороз хватает за лицо...

Здесь угадывается целомудреная пауза о пережитом там, в саду, меж оледенелых деревьев в тягчайший час, может быть, даже о горьких слезах наследие с самим собой.

Коростелев продолжает: «Половина девятого. Густыми толпами подходят крестьяне. Фотографы и кинооператоры шныряют в толпе. Во всем человек сносит гроб. Идем березовой рощей к спуска, к мосту. Дорога узкая, часть провожающих утопает по колени в снегу. Ни песен, ни музыки... Миновали деревню, вышли в поле. Снежная пелена расстилается кругом...»

Думаю, какая тоска охватила провожающих при виде снежной равнины, которая в ту минуту олицетворяла для них всю охваченную горем Россию, над которой кружила, разметав белые крылья, пурга.

Но — дальше: «В половине одиннадцатого утра траурный поезд отходит от станции Герасимово. Толпа, как один человек, обнажает головы...» И опять: «Тридцать верст до Москвы поезд идет почти полтора часа...» Чувствуется, для людей, сраженных горем, время идет спотыкаясь, замедляется, а то и останавливается совсем. Тяжело...

Такова была траурная процессия в те черные дни. А как-то она будет сейчас, если власть держащие все же решатся на перезахоронение? Кто будет идти за саркофагом? Юрий Карякин, который на съезде народных депутатов СССР первым подал инициативное предложение в отношении праха Ленина? Другие нынешние фарисеи, не помнящие Бога и замешкавшиеся вдруг здесь и там с разжженными свечками в руках?

А как поедут останки — на катафалке-автомобиле? На артиллерийском лафете? На железнодорожной платформе? А может, как Пушкина, на санях — тайком, в сопровождении особенно вышколенных на подобный случай людей? Впрочем, что это я? Все будет так, как решит, как позволит сам народ.

Иван ГАВРИЛЕНКО.  
Оренбург.

«БЕЛОЕ море по своим промыслам составляет для прибрежных жителей важный, а иногда и единственный источник существования и благосостояния», — сообщает изданный еще в конце прошлого века многотомный энциклопедический словарь Ф. Брокгауза и И. Ефрона. Далее в статье говорится: «Исследования г. Даниловского, произведенные им в 1859—1861 гг. по поручению министерства государственных имуществ (как видите, деятельность нынешнего ведомства А. Чубайса — дело для России отнюдь не новое. — Л. К.), доказали, что ежегодный улов рыбы в Белом море и Печоре не может идти в сравнение с уловами на Каспийском море и составляет не более одной второй части последнего. Общая масса беломорского улова, поступающего в торговлю, определена примерно в 800 тысяч пудов (в том числе 150 миллионов сельдей)».

Посмотрел бы я на реакцию наших работников торговли, если бы им вдруг селенку на штуки предложили считать. Что же касается сравнения промысловых возможностей Каспия с Великим морем, то оно вполне для того времени обоснованно. Увы, сегодня Каспийское море поделено между Россией с Дагестаном, Казахстаном, Туркменистаном, Азербайджаном и Ираном. Стал вдруг разрешен промысел недогулявших свое осетров в открытом море, расцвело чудовищное браконьерство во время хода красной рыбы на нерест, резко ухудшилась общая экономическая обстановка в регионе.

Да разве с одним Каспием беда? Арал — этот естественный прогретаемый солнцем садок, где водились в изобилии пресноводные жерех, сазан, судак, тарань, был отдан в жертву мифическим миллионам тонн среднеазиатского хлопчатника, и ныне стал зоной экологического бедствия. Почти обезрыбел Азов, отравляемый шлаками мариупольских домен. А где черноморские «шаланды, полные кефали»? Дельфины и те из-за загрязнения «самого синего в мире» поняли, что без берега турецкого им не выжить. На грани гибели Балтика из-за отходов промышленных предприятий, сбрасываемых всеми прибрежными странами. Оскудел от многолетних переловов седой Баренц, еще недавно богатый копеечной треской.

Не лучше положение на Дальнем Востоке. Подорвано хищническим промыслом стадо лососей, заходящих в Амур, Уссури и другие реки, впадающие в Японское море. А отходы промышленности в нашей 200-мильной экономической зоне иностранные суда под всеми мыслимыми флагами, безнаказанно вылавливая ежегодно до 100 тысяч тонн рыбы.

Здесь нетронутая дикая природа, а значит, можно проводить чистые промыслы.

люсками — мидиями. Весна тогда выдавалась ранняя, снега согнало быстро. Сильный падение уровня наполовину соленость морской воды. А звезды в опресненной воде быстро погибают. О таких чрезвычайных ситуациях следует говорить, но только правду.

— Значит, Белое море чистое?

— Пока, слава Богу, да. Но загрязнение его промышленными отходами целлюлозно-бумажных комбинатов, лесосплавом, увы, продолжается. И с этим пора кончать. Поморы экологические проблемы чувствовали нутром. На Керети побывали? Там когда-то была лесная биржа купца Савина. Сейчас разработки древесины прекра-

ре щедро! Но это суровая щедрость. Отдачи не получишь, если на северную природу смотреть лишь с потребительской точки зрения. Такие задачи рационального природопользования и предусматривает проект «Белое море».

Академик О. А. Скарлато рассказал о предстоящей разработке методов восстановления запасов основных промысловых видов беломорских рыб, в том числе атлантического лосося — семги, о необходимости развития на плантациях съедобных моллюсков мидий, о создании искусственных нерестилищ беломорской сельди.

Значительное внимание проекта «Белое море» уделя-

Как живешь, Беломорье?

## КРАЙ СУРОВОЙ ЩЕДРОСТИ

Так ли верно весьма распространенное мнение о том, что только южная природа благодатна, а северная всегда скудна!



щены. Но вы видели сплошные завалы топляка и метровый слой гниющей коры по берегам. А раньше сплавляли только окоренные стволы. И все же Белому морю повезло — загрязнения выносятся течением в океан, потому что естественные обменные процессы в море не угнетены. Но это до поры до времени. Значит, надо ужесточить экологический контроль, применять строгие санкции к тем, кто нарушает Закон Российской природы.

Современным методам оценки запасов и прогнозирования допустимого вылова основных промысловых рыб, рациональной добыче морского зверя — гренландского тюленя или белухи. Зоологический институт был определен головной организацией, координирующей все исследования по проекту «Белое море», и эти работы начались.

Шли годы. Ученые, осуществившие в 1986 году «Совместными усилиями, надемся, удастся вернуть



# ИЗ РЕКИ ПО ИМЕНИ ФАКТ

Осторожно, всего лишь «правдивыми сказаниями» нарек Минувшее мудрый пушкинский летописец. Но, как ни крути, а сказания — не документированный факт, а правдивость отлична от правды. Хотя по простоте человеческой, а чаще по незнанию мы принимаем первое за второе.

Помните? В степи под Херсоном высокие травы... Песня про матроса Железняка, что погиб в степи под Херсоном, где в засаду попался отряд. Лежит под курганом, заросшим бурьяном... Из песни слова не выкинешь.

А на самом деле 26-летний Анатолий Григорьевич Железняков пал у запорожской станции Верховцево, что близ Днепропетровска, в 1919 году. Похоронен на Ваганьковском кладбище в Москве рядом с революционером Николаем Бауманом. Тот самый матрос Железняк, который произнес при закрытии Учредительного собрания историческую фразу: «Караул устал».

Вот как запечатлена эта сцена в стенограмме последнего заседания «учредилки» на расвете 6 января 1918 года.

**Гражданин матрос.** Я получил инструкцию, чтобы довести до вашего сведения, чтобы все присутствующие покинули зал заседания, потому что караул устал. (Голоса: «Нам не нужно караула»).

**Председатель.** Какую инструкцию. От кого?

**Гражданин матрос.** Я являюсь начальником охраны Таврического дворца, имею инструкцию от комиссара.

**Председатель.** Все члены Учредительного собрания тоже очень устали, но никакая усталость не может прервать оглашения того земельного закона, которого ждет Россия. (Страшный шум. Крики: «Довольно, довольно!»). Учредительное собрание может разойтись лишь в том случае, если будет употреблена сила! (Шум. Голоса: «Долой Черно-вал»).

**Начальник охраны...** (Не слышно). Я прошу покинуть зал заседания.

В 4 часа 40 минут утра председательствующий эсеровский депутат В. М. Чернов — один из лидеров и теоретиков своей партии, бывший министр зем-

леделия во Временном правительстве скороговоркой дочитал 10 вводных пунктов эсеровского «закона о земле» (переход земли в «народное достояние» и распоряжение земель центральными правительственными органами и органами местного самоуправления «на основаниях, установленных настоящим законом»), а также обращение к «союзным державам». На этом заседании Учредительного собрания закрылось; и эсеровская фракция «овечьей толпой» устремилась к дверям.

Или у кого перед глазами не встает ну прямо-таки документальным кадром фрагмент фильма «Ленин в Октябре»: по чугунным узорам ворот в свете прожектора карабкаются матросы. Ажурные створки распахиваются, и восставший народ выбегает на площадь.

Но двадцать семь лет назад на встрече с рабкорами столицы я слушал одного из участников штурма Зимнего дворца Маршала Советского Союза, начальника Генштаба Вооруженных Сил СССР, бывшего красногвардейца М. В. Захарова. Матвей Васильевич рассказывал, как его отряд, смяв юнкеров, ворвался в Зимний через Салтыковский подъезд. По мнению маршала, никто во время штурма не погиб. Защитников Зимнего просто вытеснили нахлынувшие толпой люди.

Увы, факты истории не всегда совпадают с тем, что изображает художник. Мы в большинстве своем и сегодня мало знаем, скажем, о той же Октябрьской революции, каждую годовщину которой отмечали как самый главный и самый светлый праздник. Документы тех дней все так же далеки, а мы все так же ленивы и любопытны, как и наши предки, на которых сетовал Пушкин по поводу того, что исто-

(Окончание на 6-й стр.)



◆ До  
ИСТ

История  
расставит п  
Будущие  
удивлением  
фотографию  
освоившей  
профессию  
о ней и ей  
поэт: «За  
грядущих  
сотой». Му  
вали разру  
гражданско  
венции  
стран, стр  
Магнитку,  
свою Роди  
захватчик  
мецко-фаш  
наше поди  
ские, укр  
ские крест  
чах и сейч  
ня — мно  
тая, обол  
тая, не по  
лживые об  
рые посул



## РОСАВТО

дизель-электрический  
стреловой

# АВТОКРАН

СМК-101А

а также "ИВАНОВЕЦ"

Поставка со склада в Москве

Телефоны: 138-88-92, 701-17-45, 701-00-38,  
473-41-09, 320-04-27, 583-10-10





## ◆ Документы истории

История все рассудит, всех расставит по своим местам. Будущие исследователи с удивлением будут глядеть на фотографию Паши Ангелиной, ставшей столь неженскую профессию трактористки. Это ней и ей подобных писали: «За красоту времени идущих мы заплатили красотой». Мужчины ликвидировали разруху — порождение гражданской войны и интервенции «цивилизованных» фран, строили Днепрогэс и Дзигитку, потом защищали свою Родину от второй волны захватчиков, на этот раз немецко-фашистских, а село наше поднимали они — русские, украинские, башкирские крестьянки. На их плечах и сейчас держится деревня — множество раз обманутая, обогнанная, но не согнутая, не поддавшаяся ни на живые обещания, ни на щедрые посулы. И в этом ее сила.

На лучшем положении на Дальнем Востоке. Подорвано хищническим промыслом стадо лососей, заходящих в Амур, Уссури и другие реки, впадающие в Японское море. В открытую пиратствуют в нашей 200-миллиардной экономической зоне иностранные суда под всеми мыслимыми флагами, безнаказанно вылавливая ежегодно до 700 тысяч тонн минтая.

Выходит только одно-единственное Белое море, как и во время Ивана Грозного, остается целиком в отечественных владениях, и никто, кроме россиян, не имеет права пользоваться его дарами. Но какой урожай с этой крохотной — всего-то 90 тысяч квадратных километров! — «голубой нивы» можно собрать? Велик или мал биологический потенциал этого Северного бассейна, полгода скованного льдом? Какова его продуктивная возможность? Об этом, конечно, лучше всех осведомлены ученые.

И еще есть одно немаловажное обстоятельство, чтобы всерьез поговорить о Белом море, как об источнике пищевого белка: при нынешнем всеобщем плачевном состоянии экологии оно остается пока чистым. Естественные биологические процессы в нем не угнетены.

Кто-нибудь, конечно, сразу напомнит о гибели морских звезд, выброшенных на беломорские отмели в несметном количестве два года назад. Газетчики, не шибко осведомленные в экологических проблемах, с подачи ударившихся в политику ученых раструбили тогда, что смерть этих иглокожих была вызвана отравлением акватории ядовитыми отходами «оборонки». Сейчас, когда случай стал забываться, выясняются истинные причины этого явления.

Мерно, в такт приливной волне, колыхается в прозрачной воде бахрома бурых водорослей. Медленно проплывает медуза в малиновом наряде. На подводных камнях расселись знаками зодиака морские звезды — все, как на подбор, красные и пятиконечные.

Выходит, живы-здоровы? Из-за чего же разгорелся весь этот сыр-бор? На этот вопрос дал обстоятельный ответ доктор биологических наук, профессор В. Я. Бергер, возглавляющий коллектив Беломорской биологической станции Зоологического института РАН вот уже двенадцать лет. Специализируется ученый на экологической физиологии морских организмов, а значит, владеет темой.

— Мы детально изучили эту проблему, — рассказывает Виктор Яковлевич. — Действительно, в 1990 году на Летний берег выбросило несколько миллионов морских звезд. Эти животные питаются двусторчатыми мол-

цессы в море не угнетены. Но это до поры до времени. Значит, надо ужесточить экологический контроль, применять строгие санкции к тем, кто нарушает Закон Российской Федерации об охране природы.

Здесь нетронутая дикая природа, а значит, можно проводить чистые повторные фоновые наблюдения, иначе говоря, организовать мониторинг окружающей среды. Для этого необходимо создать хотя бы небольшой национальный парк с заповедным ядром. Администрация Лоухского района Карелии поддерживает нашу идею. Ведь мы работаем не ради чистой науки. Проводимые на Беломорской биологической станции исследования имеют большое практическое значение, могут дать солидный экономический эффект.

Итак, способно или нет Белое море в наше время стать для людей, живущих на его берегах, источником существования и некоторого благосостояния, как и век назад? Мнение науки на этот счет однозначно: да, способно, но необходимо провести всесторонние научные изыскания. О них поведал однажды на одном совещании ученых в подмосковном Пущине — городке, где сосредоточены биологические исследовательские центры России, академик О. А. Скарлато — директор старейшего, основанного еще в 1832 году Санкт-Петербургского Зоологического института Российской академии наук.

Орест Александрович, на редкость доброжелательный и буквально влюбленный в свое дело человек, рассказал тогда о комплексной программе исследований — проекте «Белое море», предусматривающем поиск путей повышения продуктивности и рационального использования биологических ресурсов этого бассейна, некогда игравшего важную роль в экономике России.

А начался разговор с того, что участники того экологического семинара искренне порадовались провалу очередной экологической авантюры — отмене переброски части стока северных рек в бассейн Волги.

— Вы думаете, что наши доблестные «преобразователи природы» на этом бы остановились?! — воскликнул в ответ академик. — Как бы не так! Выдвигалась и более безумная идея... опреснения Белого моря. А что? Технически вполне выполнимо! Надо лишь сплошной дамбой намертво сдвинуть Горло моря — самую узкую и мелководную его часть. Но это привело бы к экологической катастрофе всего Русского Севера с его крайне ранимой природой. Слава Богу, до этого не дошло. С природой нельзя бороться и покорять ее опасно. Просто надо учиться пользоваться естественными ресурсами, не истощая их. Поверьте, Белое мо-

координирующей все исследования по проекту «Белое море», и эти работы начались.

Шли годы. Ученые, осуществлявшие программу, твердо верили в успех, иначе бы не писали в 1988 году: «Совместными усилиями, надеюсь, удастся вернуть былую славу Белого моря. Но уже сегодня ясно — повторное заселение его берегов возможно лишь при условии комплексного развития всех естественных ресурсов региона». Высказывалась твердая убежденность, что уж в 12-й пятилетке эти планы будут обязательно осуществлены, ведь от воплощения проекта «Белое море» во многом зависело грядущее благосостояние целого края.

Но как же это трудно — ждать годами, а то и десятилетиями, надеясь, что твои научные открытия будут, наконец, востребованы. Каково же состояние дел сегодня, не положен ли проект «Белое море» в долгий ящик?

— Ну что вы, как можно! Ведь столько сделано за эти годы! Ученые — народ упорный, не отступимся, — ответила по телефону из Санкт-Петербурга ученый секретарь проекта «Белое море», научный сотрудник Зоологического института, кандидат биологических наук Валентина Геннадьевна Кулачкова. — Накоплен огромный научный материал. Зря, как говорится, ученые хлеб не едят.

Сегодня в рамках проекта трудятся коллективы 23 научных учреждений разных ведомств России. В результате более чем десятилетних научных исследований получены результаты, которые можно с большой выгодой внедрить в широкую практику. Разработаны надежные методы определения биопроductивности моря. До тонкостей разобрались в технологии марикультуры мидий. Точно выяснено, как размножать до промысловых значений сельдь с использованием искусственных нерестилищ.

— Знаете, лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать, — заключила Валентина Геннадьевна. — Группа наших сотрудников на днях выезжает на нашу Беломорскую биологическую станцию, что на мысе Картеш в Чупинской губе Канда拉克шского залива. Приезжайте, все покажем на месте. Поезда из Петербурга и Москвы прибывают ранним утром с получасовым интервалом. Там и встретимся.

На том и порешили.

Леонид КРУГЛОВ,  
научный обозреватель  
«Сельской жизни».  
Лоухский район,  
Республика Карелия.

На снимке: тридцать с лишним лет работает на Беломорской биостанции капитан МРБ-644 Клаус Вальтерович Суниари. Во всех рейсах его сопровождает верный пес Бокман.

Фото автора.

Продолжение. Начало в номере за 4 ноября.



# В САДУ



## Персик

### из косточки

ОСНОВАТЕЛЬНО заниматься выращиванием персиков я начал в 1968 году. Первые саженцы (сорта «золотой юбилей», «слава Кубани», «адагумский», «памяти Симиренко»), привитые на миндале, получил с Крымской опытной станции. К сожалению, в одну из суровых зим верхушки деревьев подмерзли, и эти сорта дали урожай только в 1974 году. Это меня побудило заняться выращиванием морозостойких персиков из косточек.

Пользуясь методикой, разработанной доктором сельскохозяйственных наук И. М. Рядновой, вырастил сеянцы сортов: «сочный», «нектарин», «Лола». Уже на третий год они дали первые плоды, сохранившие все достоинства родителей. Из косточек сортов «золотой юбилей», «слава Кубани», «адагумский» вырастил также морозостойчивые гибриды, используя свободное опыление.

В последние 12—15 лет я стал выращивать сеянцы разных сортов персика, заменив зимнюю стратификацию осенней посадкой косточек. Об этом расскажу подробно. После освобождения косточек от мякоти (плоды должны хорошо вызреть) тщательно их промываю. Через 2—3 дня, когда косточки высохнут, опускаю их в воду. Всплывшие выбрасываю, а потонувшие оставляю для посадки. Косточки поздних сортов сажаю сразу после проверки, а средних — иногда и через несколько недель.

По разным причинам приходилось сажать косточки с опозданием, даже в декабре. Они давали всходы весной спустя год. Сажал и те косточки, которые всплывали на поверхность воды (для проверки). Всходы получал очень незначительные. А из отобранных поздних сортов взойшли 95 процентов, средних — 75 и даже 50 процентов. Такой сорт, как «слава Кубани», дал 25—30-процентную всхожесть.

Почву подготавливаю за несколько недель до посадки: перекапываю на глубину немногим больше штыка лопаты, вношу перегной или компост (норма — в зависимости от качества почвы). Глубина посадки 5—7, междурядья — 35—40 сантиметров. Всходы появляются в начале апреля, иногда и раньше, в зависимости от погоды. Первое пасынкование (удаление пазушных побегов) провожу в конце мая, второе — в середине июня. Без пасынкования сеянец растет кустом. В сухое лето несколько раз поливаю с добавлением минеральных удобрений — столовая ложка аммофоски на 10 л воды. При появлении тли опрыскиваю карбофосом (35—40 г на 10 л воды). За летнюю вегетацию сеянцы достигают 1—1,5 метра высоты.

Вырастить персик любого сорта из косточки можно и без школки. Сажаю 2—3 косточки на постоянное место на

расстоянии 20—25 см одна от другой. Если все косточки дали всходы, надо оставить один сеянец, а остальные пересадить в другое место. На второй год весной у оставленного сеянца осторожно откапываю почву на глубину 20—25 сантиметров с одной стороны и подрезаю стержневой корень. Это ускоряет поспевание первого урожая на целый год.

Выращенными сеянцами-саженцами я обеспечил многих садоводов-любителей нашего и других районов Кубани. Вырастиваю и саженцы грецкого ореха, аронии (черноплодной рябины).

Иван ДЕРНОВСКИЙ,  
садовод-любитель.

353240, ст. Северская, ул. Красноармейская, 24.

Северский район,  
Краснодарский край.



## Смоковница

### на окне

МНЕ ПРИСЛАЛИ укорененный черенок инжира. Был март, и уже появились три листочка. Я пересадил черенок в горшок, поставил на окно, он быстро пошел в рост.

Недели через две в пазухе одного из листьев я заметил комочек в виде нарождающегося бутона и удивился: неужели инжир цветет уже на первом году жизни? Но шли дни, вот уже и половина лета пролетела, черенок превратился в маленькое деревцо, а бутон хотя и увеличился в размерах, но не раскрывался. Значит, не цветок. Но если плод на толстой ножке, то почему не зреет?

Осенью с укорочением дня он упал. Впоследствии я убедился, что у него просто не хватило времени для созревания. Но зато уже в первые дни ухода за инжиром познакомился с удивительной способностью образовывать плоды без цветения. Впрочем, так обстоит дело только с комнатным, специально выведенным. В природе инжир цветет.

Инжир (его еще называют смоковницей или фиговым деревом), относится к тому же роду, что и всем известный фикус. Растет в южных районах. Дает по 20—100 килограммов плодов с дерева. В комнате чаще всего образует куст и обильно плодоносит. К свету не слишком требователен, несколько лет растет у меня у окна, обращенного на северо-запад. Плоды образует, начиная с весны и до самой осени. Вызревают самые ранние, на это им требуется 6—8 месяцев в зависимости от солнечной активности и условий содержания.

В первой стадии спелости твердый зеленый плод вдруг становится мягче, на его поверхности выступают крупные капли сока. В дальнейшем он все более сморщивается, желтеет, а потом начинает синеть, пока не превратится в фиолетовый. Может висеть на кусту долго, наполненный полувисоклым «сиропом», вязким, гу-

стым и сладким.

Маленькие плодики-зародыши держатся всю зиму без изменения. В это время не надо подкармливать растение или как-то иначе стимулировать его рост. Лучше переместить его в прохладное место (лишь бы была положительная температура), так как растение нуждается в отдыхе. Если подкормить инжир, плодики начнут расти, но для их развития не хватит света и они отвалятся. Сохранившиеся же до марта будут расти одновременно с пробуждением и развитием всего растения и поспеют летом. Одновременно идет налив плодов и закладка новых.

Инжир, украшенный резными могучими темно-зелеными листьями, очень декоративен. Без пересадки уже 5 лет живет у меня в шестилитровом горшке. Но лучше, конечно, делать перевалку через 2—3 года. Растет быстро. На третьем году не помещается на подоконнике и требует просторного помещения. Я обычно формирую крону обрезкой длинных побегов. Компактное растение лучше смотрится и не мешает.

Смоковница любит воду. О ней еще говорят, что голову держит на солнце, а ноги в воде. Но заливать ее не следует. Я поливаю зимой через день-два, а летом ежедневно, если вижу, что почва сверху сухая. При влажной поливать не надо, корни инжира, как и всякого другого растения, нуждаются в воздухе.

Чтобы обеспечить смоковницу питанием 2—3 раза в год, срезаю старые и лишние листья у различных комнатных цветов, измельчаю их секатором и укладываю вокруг стволика, присыпая сверху землей. Зеленые постепенно перегнивают, обеспечивая растение необходимыми веществами. Охотно и быстро откликается на подкормку коровяком, но подкармливаю только весной и в первую половину лета.

Инжир — растение листопадное. Правда, в комнатных условиях не всегда освобождается от листвы, особенно если стоит в тепле не отдыхая. Не успев сбросить старые до половины января, вновь зеленеет молодыми листьями. Поэтому с ноября по январь (до пробуждения почек) его не подкармливаю, меньше поливаю.

Размножается фиговое дерево черенками, которые укореняются довольно легко. Для этого одревесневшую веточку нарезаю на черенки, каждый должен иметь хотя бы один лист. Черенки заглубляю в почву на 4—6 см так, чтобы листочек был на поверхности. Если в квартирах высокая влажность воздуха, можно не укрывать черенок стаканом, но зимой надо сделать это обязательно, иначе в сухом воздухе листочек может засохнуть. Еще не укоренившись, но исправно получая влагу, черенок начинает образовывать молодые листочки.

Троя ПШЕНИЧНИКОВ,

садовод-любитель.

155500, г. Фурманов,

Ивановская область,  
ул. Мичурина, 3, кв. 96.





## На второе — цветы

**АССОРТИМЕНТ** декоративных растений крайне ограничен. Еще реже встречаются растения многоцелевого назначения. К ним я бы отнес такую культуру, как долихос — фиолетовые бобы. Это однолетняя фасоль из восточной горной Африки. Долихос выгоден как на дачном участке, так и в фермерском хозяйстве. Мы уверены, что культура эта заинтересует и цветоводов-любителей. Цветет она с начала июля и до заморозков. Цветки необычные, собраны в кисти длиной 50—60 см. Одним словом, эти бобы съедобны, декоративны и полезны для почвы, так как обогащают ее азотом.

Долихос достигает 6 метров в длину, сильно облиствен, довольно устойчив к высокой температуре и сухости воздуха. Листья крупные, тройчатые, зеленые, на длинных черешках. Доли опушенные, светло-зеленые с антоциановой каймой. Цветки собраны в кисти длиной 50—60 см. 8 соцветий до 40 цветков. Окраска цветов белая, желтая, фиолетовая или малиновая. Аромат тонкий и нежный.

Цветет эта диковинная фасоль с начала июля и до заморозков. Продолжительность цветения одного цветка — 3 дня, а всей кисти — 18—20 дней.

Цветы долихоса пригодны на срез, очень долго сохраняются в воде. Декоративны и бобы (до 11 см длиной) зеленой, светло-зеленой, фиолетовой окраски. Одно соцветие завязывает от 5 до 15 бобов. Их используют в пищу. Сухие семена очень вкусны. Зеленые бобы и незрелые семена употребляют как приправу к мясным блюдам.

Семена эллиптической формы, сдвоенные, с шлемовидным рубчиком, длиной 1—2 см. Вес тысячи семян — до 500 г. Окраска их может быть белой, коричневой, черной, оранжевой, рубчик же всегда белый.

Зеленые и сухие стебли используют на корм скоту. Возделывание новой для России кормовой культуры — долихоса лаблаб — в смеси с кукурузой позволит получать большие урожаи высокобелковой зеленой массы в сентябре — начале октября, когда основные кормовые культуры заканчивают вегетацию. Производственные испытания долихоса показали, что он растет вплоть до глубокой осени и отлично поедается всеми видами животных — от крупного рогатого скота до кроликов, а также птиц. Культура обогащает почву азотом, на корнях одного растения насчитывается 100—200 клубеньков азотфиксирующих бактерий.

Высевают долихос в конце апреля — начале мая широкоявно, при междурядьях 60—70 см. В смешанных посевах удобнее высевать семена долихоса и кукурузы через ряд с междурядьями 70 см. Густота растений кукурузы — 40 тысяч на 1 га (четыреста на сотку) и

## В ОГОРОДЕ

долихоса — 80 тысяч растений (на сотку 800). Норма внесения удобрений: азота — 120, фосфора — 60 и калия — 60 кг/га.

Семенные участки в орошении не нуждаются, поливы затягивают вегетацию и созревание семян. До посева вносят гербициды треплан или нитран в дозах, рекомендуемых на посевах сои. Убирать семенные посевы лучше после первых заморозков, когда подсыхнут листья и стебли.

Семена долихоса сохраняют всхожесть 5—6 лет так же, как и семена огурца. Снижение всхожести объясняется очень просто — твердосемянностью. Устранить ее можно при соблюдении осторожности, техники безопасности. Дело в том, что семена нужно обработать соляной кислотой в течение 10 минут. После этого их аккуратно и быстро промывают проточной водой, так как возникает тепловая реакция и нужно ее не допустить. Будьте осторожны при обработке семян!

Долихос используют и в медицине. Лекарственным сырьем служат бобовые стручки и семена. Стручки заготавливают после обмолота, досушивают, очищают от примесей и хранят в мешочках 2 года. Зерна содержат аминокислоты, углеводы, жиры, витаминные группы В и витамин С, большое количество солей калия и фосфора. По содержанию меди и цинка долихос превосходит многие овощи.

Препараты долихоса обладают сахаропонижающим, мочегонным и противомикробным действием. Долихос рекомендуют в пищу при гастрите с пониженной кислотностью. Благодаря тому, что он содержит большое количество калия, его назначают при атеросклерозе и нарушениях ритма сердца. Сахаропонижающее действие долихоса связывают с аргинином — инсулиноподобным веществом.

Для приготовления настоя 4 столовые ложки измельченных стручков заливают 3 стаканами кипятка, держат в закрытой эмалированной посуде на водяной бане 15 минут, остужают 45 минут, процеживают через три слоя марли, отжимают, доводят объем кипяченой водой до исходного. Принимают по  $\frac{3}{4}$  стакана 3 раза в день во время еды.

Для усиления сахаропонижающего эффекта долихос комбинируют с листьями черники (лучше горной). При этом 2 столовые ложки смеси заливают 2 стаканами кипятка. Принимают настой по  $\frac{1}{3}$  стакана 4—5 раз в день во время еды.

Отвар бобов долихоса эффективен при отеках почечного и сердечного происхождения, при воспалительных заболеваниях мочевого пузыря, ревматизме и подагре. Для его приготовления столовую ложку бобов заливают стаканом горячей воды, кипятят на водяной бане 30 мин., остужают 10 мин. и процеживают горячим. Принимают по 2 столовые ложки 3—4 раза в день после еды.

Долихос в медицинском отношении изучен довольно слабо, поэтому в каждом конкретном случае желательна консультация с врачом.

Геннадий Кутняков,

фермер,  
353330, Краснодарский край,  
г. Крымск, ул. Серова, 9,  
КРКХ «Вейгела».



## Луковицы на кукане

**СТАРИННЫЙ** способ хранения лука в косах-плетенках довольно трудоемок и требует предварительной просушки лукового пера для заплетания в косу. А для хранения и просушки обрезанного лука в ящиках требуется много места. Поделюсь своим опытом хранения лука, лишенным, как мне кажется, этих недостатков.

После выдергивания лука обрезаю и корни, и дудку перьев на высоте 8—10 см от луковицы. Затем нанизываю луковицы дудкой на проволоку длиной 70—80 см, на нижнем конце которой закреплена поперечная палочка, как на кукане для рыбы, в верхний конец заточен, чтобы легко протыкал дудку лука.

Полученные таким образом связки весом в несколько килограммов в хорошую погоду выношу на вешалке для прожаривания на солнцепеке и просушки.

Такую «плетенку» для хранения подвешиваю на гвоздь или крюк. Она не занимает места и каждую луковицу в ней нетрудно проверить — не загнила ли, и в случае необходимости удалить.

Таким способом можно сохранить даже лук, пораженный мучнистой росой, если своевременно его убрать и прожарить на солнце.

Г. ЛЕСНИКОВ,

п. Зюкайка,  
Пермская область.



## Торговый

ДОН

Продам:

Семена томатов: «изумрудное яблоко», «снежное», «смуглое», «морковные», «принц Боргозе»; цистог: крупноцветная и красная персиковая ромашка, примула гибридная, календула, зайцевост, бриза; луки: гигантский, Суворова и кристол; лекарственные растения: девясил, чистотел, иссоп и др. 352673, Краснодарский край, Ейский район, пос. Октябрьский, ул. Мира, 23. Ачкасов Н. В.

70 сортов гладиолусов, 301770, Тульская обл., г. Донской, д. Ницольское, 138. Новиков Ю. Л.

Куплю:

Барсучье сало, 433700, Ульяновская обл., ст. Базарная ул. Совхозная, 17. Ляхова О. С.

Переделок на развод 34-021, Ростов-на-Дону, Красноармейская, 127, кв. 3. Зайцева Н. Н.

Меняю:

Саженьцы комнатного лимона сорта «майер» на саженьцы морозостойчивой сливы, 636300, Томская обл., с. Кривошеино, ул. Зеленая, 27—5. Зяблинцев Е. А.

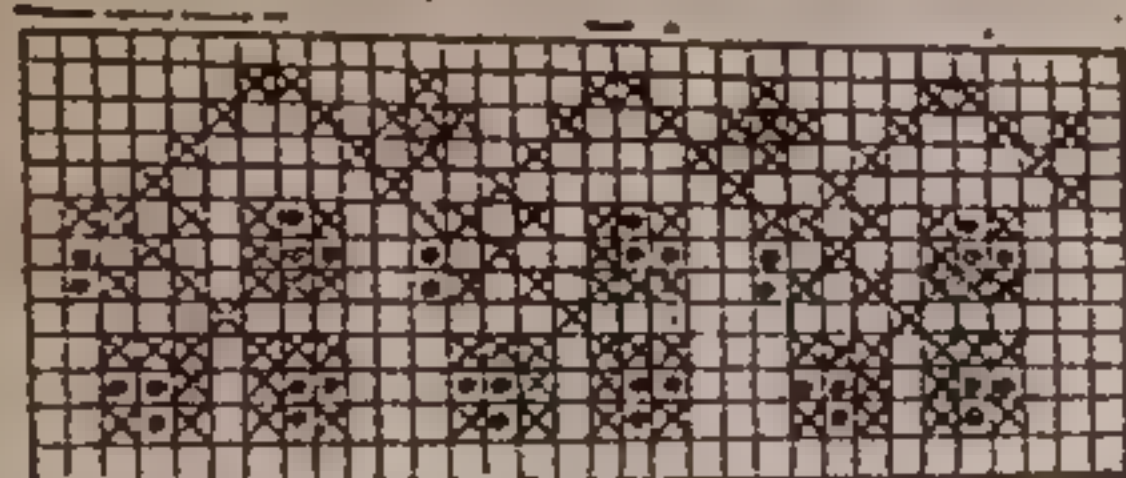


# РУКОДЕЛЬНИЦА

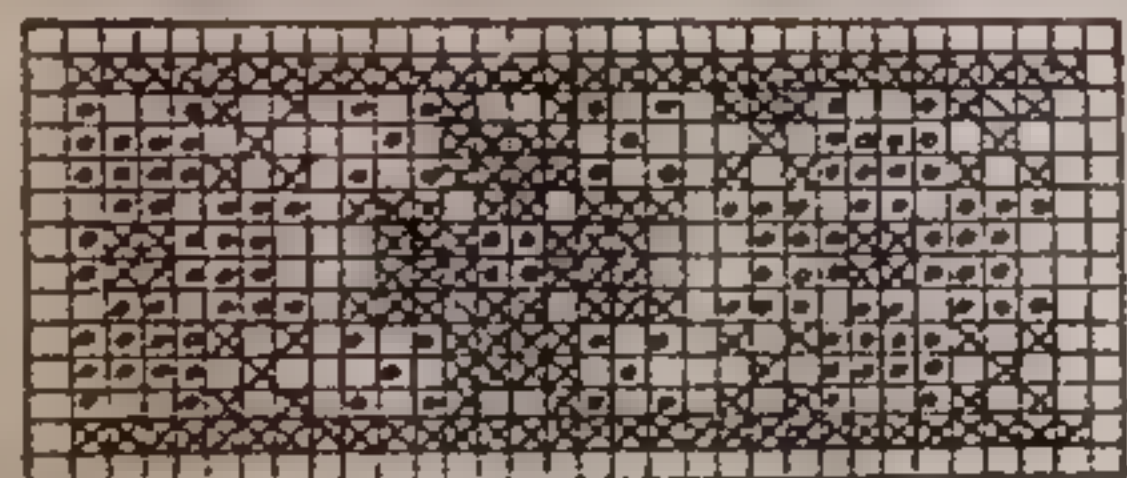


## И снова крестик

МЫ УЖЕ закончили рассказ о вышивке крестом, но ваши письма, дорогие подруги-рукодельницы, заставили вернуться к этому виду техники. Начнем с узоров. Предлагаем две полоски, сочетая которые вы можете получить несколько новых орнаментов. Например, рис. 1 поместите в центре, а рис. 2 — над и под ним. Или же поступите наоборот. Вот еще вариант соединения этих полосок: № 2 повторите дважды, а первым окаймите его. Из рисунка можно выделить фрагменты и использовать их как самостоятельный узор.



Теперь ответу на просьбу Анны Михайловны Смирновой из г. Галича Костромской области. Она пишет: «Рисунки вышивок обычно дают в виде полос. А как их использовать для вещи с углами?»



Наверное, такое затруднение в работе возникало не только у Анны Михайловны. На каждому удастся точный подсчет стежков в углах, особенно если рисунок сложный и широкий, требующий разных приемов работы или состоящий из нескольких чередующихся мотивов. А между тем практически любой узор, переведенный или уже вышитый в виде полосы, можно безошибочно выполнить и углом с помощью прямоугольного карманного зеркала с отшлифованными краями, без рамочки. Переведенную или вышитую полосу рисунка положите на ровную поверхность. Зеркало поставьте на нее вертикально, перпендикулярно плоскости, так, чтобы в нем было видно продолжение узора. Затем поворачивайте зеркало до тех пор, пока его нижняя грань не образует с нижним краем рисунка угол в  $45^\circ$ . В этом положении горизонтальный рисунок и его вертикальное отражение в зеркале образуют прямой угол. Если в рисунке чередуется два и более мотива, передвигайте зеркало по всей длине полосы и выберите тот мотив, который лучше всего подойдет для вышивки угла.

Если вы опытная вышивальщица, установив зеркало в этом положении, можете вышивать уже прямо по его от-

ражению. Но если у вас нет уверенности в точном исполнении, лучше переведите рисунок на бумагу в клеточку. При вышивании углов нужно внимательно считать нитки, так как достаточно ошибиться всего на одну нитку, чтобы весь узор сместился и не вышел. И еще необходимо позаботиться об оформлении краев у вещей с кареобразным вырезом. Чтобы все углы получить абсолютно одинаковыми, сначала подогните и подшейте соседние стороны и только закончив рисунок подшивайте другие стороны.

А это письмо пришло из поселка Калиновка Винницкой области. Асю Руданскую удивило, что мы ничего не рассказали о болгарском кресте. Что же, исправим свою оплошность. Болгарский, или, как его еще называют, двойной, крест состоит из четырех перекрещивающихся стежков — двух по диагонали и двух по основе и утку. Сначала выполняется простой крестик, а потом поверх него делают прямой крест. Таким швом заполняют большие поверхности: обычно двойным крестом вышивают наволочки декоративных подушек, панно и ковры.



## Удивительная мережка

МЫ С ВАМИ освоили уже много швов и техники вышивки, и все они выполнялись на целой ткани. Сегодня же нам предстоит ознакомиться с новым видом рукоделия — вышивкой: на ткани, из которой предварительно выдернута часть нитей. Называют ее «мережкой».

Для непосвященных мережки кажутся непостижимо трудной работой. На самом деле они легки в исполнении, только требуют аккуратности, что, впрочем, необходимо для любого вида рукоделия.

Чаще всего ажурные узоры мережек выполняются нитками в тон ткани. Однако иногда в декоративных целях их делают и цветными нитками. На тонком полотне или шелке мережку можно шить обычными тонкими катушечными хлопчатобумажными нитками или шелком. Но верхом изящества считается работа, в которой используют нити, выдернутые из ткани. При этом, конечно, приходится быть очень осторожными и не вдевать в иглу длинные концы, так как такие нитки скручиваются, завязываются узелками и легко рвутся. Итак, основа мережки — продернутые в ткани дорожки. Нитки продергиваем в одном направлении по прямой или в двух направлениях под прямым углом. Количество продернутых ниток зависит от толщины ткани и желаемой ширины мережки. Чем ткань тоньше, тем больше нитей надо продернуть.

Для продергивания ниток нам понадобится игла или булавка с острым концом. Вводим острый конец в ткань приблизительно в 1—2 см от право-

го ее края в месте будущей мережки, осторожно подцепляем одну нить и слегка вытягиваем ее вверх. Вытянутую петлю придерживаем правой рукой, а левой постепенно и осторожно, чтобы не оборвать, смещаем (как бы нанизываем на нить, сминаем) ткань, передвигая ее к левому краю, откуда нитка начинает продергиваться. Затем ткань из левой руки постепенно выпускаем, а правой рукой свободно вытягиваем нить. Всю операцию проделываем не торопясь, чтобы нитка не оборвалась. Если же это случится, смотрим ткань на просвет, ищем оборвавшийся кончик и проделываем эту работу, как и сначала, но только от этого кончика. Следующие нити продергиваем так же, как первую.

Но не всегда мережку делают от края и до края изделия, «насквозь». В таком случае продергиваем лишь до того места, где нитки двух смежных мережек перекрестятся, образуя прямой угол. Это место можно найти (хотя бы приблизительно) заранее, сложив вместе края срезов ткани. Проводим линию по диагонали, с двух взаимно перпендикулярных сторон ткани отмеряем по направлению от краев к центру требуемое расстояние и намечаем карандашом образовавшийся прямой угол. Вершина угла будет лежать на проведенной ранее диагонали. Так же намечаем и другие три угла.

Потом приблизительно в 2 см от вершины прямого угла, по направлению от края внутрь, осторожно освободим иглой нитку и разрежем ее. За 2 см перед вторым углом эту же нитку разрежем с другой стороны и выдернем ее. Таким образом постепенно разрежем и продернем первые нитки вдоль всех четырех сторон. Концы ниток длиной в 2 см, оставшиеся в углах, продергиваем лишь до намеченных сторон прямых углов, не заходя за них наружу. Так же продернем остальные нитки, пока мережка не достигнет требуемой ширины, причем во всех углах оставляем концы длиной в 2 см.

Таким образом, в местах, где нитки встречались и перекрещивались, возникают углы, а в них — пустые окошки, ограниченные с двух внешних сторон оставленными концами продернутых ниток (2 см). Эти концы надо сначала закрепить и только потом отрезать. Затем отгибаем их от окошка назад на ткань и закрепляем каждый конец в отдельности, обшив нитью. Обшиваем короткими стежками, иголку вкалываем, отступив на две нитки от края окошка. Закрепим концы на обеих сторонах угла, аккуратно их отрезаем и начинаем вышивать мережку с внешней стороны. Дойдя до следующего угла, остановимся, закрепим оставленные концы ниток,отрежем их и продолжим вышивать мережку. Так же проходим по всему внешнему периметру и затем шьем с другой, внутренней, стороны.

Галина ВОРОНЦОВА.



# ДОМАШНЯЯ ЗВЕРОФЕРМА



## Что едят ондатры

Продолжаем публикацию советов известного зверовода-любителя П. М. Андрощука о разведении ондатры — зверька, дающего, как утверждает автор, вчетверо большую прибыль, чем норка. Начало см. «СЖ» от 23 октября.

Вся жизнь ондатры тесно связана с водой. Селится она только на берегах рек, прудов или строит домик из подручных материалов в зарослях водных растений. Может обживать старые дуплистые деревья. Жилье ондатры — это обычно нора, вырытая в берегу речки или пруда. Очень любит она обживать торфянистые берега. Вход в жилье всегда находится под водой. Так что обнаружить его можно только случайно.

Само жилье состоит из нескольких камер, соединенных между собой ходами. Камеры круглой формы диаметром 30—40 см. Одна — гнездовая, другие — с запасом корма.

Ондатра — ночное животное. Увидеть ее днем можно довольно редко, и, как правило, только взрослых зверьков. Наибольшую активность они проявляют с наступлением темноты. Зверек очень не любит сильного ветра и сквозняков. Перед ненастьем, которое предчувствует за 2—3 дня, запасает корм и законопачивает все щели.

Одна из характерных особенностей ондатры — это создание больших запасов корма. Для этого зверьки выбирают наиболее подходящие участки клеток и вольер, обычно в самых холодных местах — и корм сохраняется, и жилье утепляется. Интересно, что корм сохраняется намного лучше, чем в погребе: зеленые части растений остаются абсолютно свежими до двух месяцев, а корнеплоды, веточный корм, зерновые — до мая.

Инстинкт создания запаса кормов присущ им круглый год, но особенно усиливается с конца сентября. Иногда запасы достигают довольно значительных размеров. Например, в конце февраля, когда я создавал новые пары и расформировал одну семью, набралось четыре садовые тележки кормов. Все эти запасы усиленно поедаются перед сезоном размножения: в феврале — марте.

Одно из преимуществ разведения ондатр в том, что они требуют наибольшее количество кормов в период их изобилия в природе, а значит, и дешевизны. Это — травы, овощи, фрукты. Рацион для ондатр очень разнообразен. В него входят:

грубые корма: листья и ветки ивы, осины, плодовых деревьев, сено, травяная мука;

зеленые корма: водная и околоводная растительность, луговое и полевое разнотравье, разные виды клевера, стебли кукурузы, ботва овощных культур, сорняки, полынь, укроп, мята, петрушка;

сочные корма: капуста, свекла сахарная, кормовая и столовая, морковь, картофель, тыква, топинамбур, бахчевые, фрукты;

зерновые корма: кукуруза, горох, пшеница, ячмень, овес, зерноотходы, различные крупы, комбикорм. Но комбикорм, предназначенный для крупного рогатого скота, ондатрам давать нельзя. В него добавлена мочевины;

витаминные и иные добавочные корма: соль, мел, кальций, фосфат, рыбий жир, тетравит и другие витаминные концентраты, сахар;

животные корма: субпродукты, кровь, рыба, моллюски, мясо-костная и рыбная мука, обезжиренный творог, молоко.

Набор кормов большой, но есть у ондатр и наиболее любимые. Это рогоз, пырей, одуванчик, клевер белый, молодые стебли и початки кукурузы, вареный картофель, морковь, свекла кормовая, топинамбур, спелые плоды груш, яблок, слив. А живая мелкая рыбешка — самый желанный деликатес.

Хочу обратить особое внимание на два растения: дикое — рогоз и культурное — топинамбур. Корневища рогоза и камыша содержат до 58% крахмала и до 15% сахара. Это значит, что крахмала в нем почти в 4 раза больше, чем в картофеле, а сахара столько же, как и в сахарной свекле.

Рогоз растет на мелководье, его часто называют камышом. Это растение высотой до трех метров. Характерная примета — коричневый бархатистый «початок» с семенами-пушинками в верхней части растения. Нежные сочные части рогоза и камыша — основная пища ондатры в естественных условиях.

Топинамбур (земляная груша, бульба, репа) — очень ценное растение. Урожай клубней достигает 2000 кг с одной сотки, а стеблей и листьев — до 600 кг. Зверьки с удовольствием и полностью съедают все части топинамбура. По питательности топинамбур несколько уступает картофелю, но в 5—10 раз урожайнее последнего. Выкопанные клубни земляной груши всю зиму хорошо сохраняются при температуре, близкой к нулю градусов, в незавязанных полиэтиленовых мешках, а оставленные в почве — прекрасно зимуют. Под снегом они выдерживают морозы до 40°. Весной, к моменту создания пар, это прекрасный витаминный корм.

Владельцам ондатр необходимо знать, что нельзя заготавливать траву и веточный корм по обочинам автомагистралей — растения здесь отравлены ядовитыми выбросами. С большой осторожностью косите траву рядом с посевами сельскохозяйственных культур. Почти все они неоднократно обрабатываются самыми разнообразными ядами. Избегайте ядовитых растений, которые опасны для кроликов (чистотел, дурман, чемерица, молочай, анемон). Помните, что при подкормке травостоя только

азотными удобрениями (аммиачная селитра, мочевины) растения накапливают нитраты, а ондатры очень чувствительны к ним.

Много самых разных глистных и инфекционных заболеваний можно занести с кормами и водой. Поэтому нельзя заготавливать траву рядом с животноводческими, птицеводческими фермами и зверохозяйствами, в ручьях и рядом с ними, протекающих ниже населенных пунктов. Наконец, не косите травы ближе 0,5 м от тропинок, по которым пробегают собаки. Они основные разносчики опасного глистного заболевания — эхинококкоза. Если в хозяйстве есть собака, ее необходимо проверить на наличие глистов. Анализы выполняет санстанция.

Все корнеплоды, фрукты и овощи, загрязненные землей, надо тщательно мыть, картофель и зерносмеси варить. Запас вымытых корнеплодов хорошо хранится на протяжении недели в незавязанных полиэтиленовых мешках при температуре, близкой к нулю градусов. На крупных зверофермах очень удобно мойку клубней и корнеплодов выполнять в бетономешалке. Наклон груши подбирается такой, чтобы содержимое не билось. Если в воду добавить немного опилок, то корнеплоды вымываются идеально.

Как и чем я кормлю ондатр? Зимой — раз в сутки с появлением припорода перехожу на двухразовую раздачу корма. Круглый год даю зверькам веточный корм. В основном это ива с желтой и красной корой. Зимой заготавливаю свежий веточный корм. Если такие ветки ивы поставить в воду в теплом месте, то через несколько дней они распустят почки. Получается отличный витаминный корм, в котором ондатры в это время очень нуждаются.

Перед началом сезона размножения и вплоть до появления свежей травы обязательно даю проросший ячмень. Прорастиваю его двумя способами. Замоченное зерно в мешках из синтетической ткани (полипропилен) подвешиваю над емкостью с водой и 4 дня выдерживаю в теплом месте. Либо насыпаю зерно, смешанное с влажными опилками, на поддон и 10 дней прорастиваю в теплице или на окне. За это время вырастает густая дернина высотой до 10 см. Режу ее на квадраты и даю созданным парам.

Однажды, в середине августа, немного раньше общепринятых сроков, я посеял на своем участке рожь. Всю осень у ондатр был свежий зеленый корм, да и зимой почти регулярно удавалось нащипать немного зелени (зима была малоснежная). Весной тоже получилась зеленая подкормка, потому что рожь отрастает раньше других трав.

Павел АНДРОЩУК.  
281501, Хмельницкая область, Красилов-1, а/я № 1.  
(Продолжение в следующем выпуске «Домашняя звероферма».)



## СЕЛЬСКАЯ НАНОРАМА

### ДИПЛОМЫ ФЕРМЕРОВ

Неприязненное для слуха сочетание «дипломированный фермер», похоже, станет вскоре на Ставрополье самым что ни на есть обиходным. Об этом позаботился местный сельхозинститут, где на днях получили дипломы первые выпускники специализированного фермерского отделения. Обрета в институте солидный багаж теоретических знаний и практических навыков, 40 без малого вчерашних студентов отправились хозяйствовать в родные места — в Кочубеевский, Нефтекумский, Туркменский и ряд других районов края. Они рассчитывают, и не без оснований, избежать в своей работе кустарщины и примитивизма, которые, увы, сегодня характерны для многих крестьянских хозяйств Ставрополья. А в СХИИ тем временем объявлен новый набор желающих стать фермерами.

Александр Быков.

### НЕ ХУЖЕ ШВЕДСКОГО

Ну просто всем взял навеской тракторный картофелекопатель, запущенный в серийное производство в Боровичском акционерном обществе «Агросервис». Как раз такой, о котором мечтали фермеры: малых габаритов, удобный в работе на мелкоконтурных полях и убирает картошку чисто, без потерь. В общем, новинка ничуть не уступает своему шведскому «собрату», так популярному у наших крестьян. Только заморское чудо не каждому по карману. Новгородский же «близнец» и по цене доступен, и его не надо «доставать». В Боровичах, уверяют изготовители, картофелекопалок на всех хватит.

### РЕШЕНА ПРОБЛЕМА ИЗ ПРОБЛЕМ

Это сущее бедствие цивилизации — полиэтиленовые упаковки, которые мы в конце концов выбрасываем. Ими буквально завалены свалки. Однако утилизация полиэтилена — проблема из проблем. Сам по себе он не разлагается, а технологических производств по его переработке в стране — раз-два и обчелся. Страдает окружающая среда, страдаем все мы.

Свой вклад в решение острой экологической проблемы внесли новгородские химики. В цехах акционерного общества «Акрон» пущена в эксплуатацию линия по регенерации полиэтилена, мощность которой позволяет перерабатывать отходы всего Северо-Запада. Дело только за тем, чтобы рационально и выгодно наладить сбор и транспортировку из ближних и дальних от Новгорода мест этой «вечной» упаковки.

Виктор Карпов.

КТО-ТО ГОВОРИЛ, что реформа — это ваучеры. Потом люди поняли, что без них акционирование предприятий было бы более правильно, честно и спокойно. Другие говорили, что реформа — это фермеризация. Однако достаточно было закрепить конституционно все формы собственности и не надо было ломать дров. А теперь, после того как сельское хозяйство раздроблено на мельчайшие нежизнеспособные кусочки, оно никак не может функционировать после ее расчленения. Еще одни говорили, что реформа — это приватизация жилья, то есть разграничение на тех, кто его имеет, иногда в немыслимых по метражу объемах, и тех, кто, вероятно, его и не будет иметь. Производственники поняли, что реформы по-другому.

Первый шок от шоковой терапии мы получили тогда, когда в начале 1992 года в одной налоговой инспекции увидели, как определяют НДС — налог на добавленную стоимость.

К цифре сто прибавляли цифру двадцать восемь, устанавливали, что полученное цифровое сочетание соответствует стоимости товара (любого) и в соотношении к сто-

многочисленно выступает при разрыве производственных и торговых связей.

Приведу пример. Соседский фермер, разбирая завалы в заброшенном хуторе, собрал металлолом и сдал его в районный филиал Вторчермета. Как говорится, слава Богу, и землю от хлама очистил, и стране польза. Если бы это было до 1992 года, то сдал бы и хорошо, что сдал. А теперь на стоимость металлолома он должен набавить НДС в размере двадцати процентов и перечислять их в федеральный бюджет. Что он и сделал.

Во Вторчермете рассортировали металлолом и отправили его на областную базу, добавив двадцать процентов к возросшей стоимости лома. Там его дальше рассортировали по качеству и назначению и стали ждать заказчика. Им оказался сталелитейный завод в одном из городов России, который из выплавленного металла изготавливает комплектующие узлы для тракторного завода. И продали ему эту шихту или металлолом, разумеется, добавив НДС в объеме двадцати процентов на уже трижды возросшую стоимость лома.

Сталелитейный завод изгото-

горнодобывающая техника. Расформировывались бригады буровиков. Уже к августу прошлого года страну настигла самая страшная катастрофа в производственной сфере, небывалая ни в одном развивающемся мире. Выражающаяся в том, что ПРОИЗВОДИТЬ ТОВАР СТАЛО НЕВЫГОДНЫМ ДЕЛОМ. Предприятия стали производить продукцию примерно столько, чтобы «наскрести» на заработную плату. Начались забастовки, массовые увольнения, счет безработных резко увеличился.

Чтобы хоть как-то сдерживать «агонию» разрушающегося производства, вдохнуть жизнь в производственный процесс, неплатежи были прокредитованы.

Но вернемся на тракторный завод, где к этому времени уже поступили все комплектующие детали и завершается сборка очередной партии тракторов. Так как по всей линии комплектации и сборки действовал НДС, то стоимость трактора оказалась баснословной. Его погрузили на железнодорожную платформу и отправили на какую-то центральную торговую базу одной биржи. Не забыв на стоимость трактора

### Раздумья над фактом

# НАЛОГОВЫЙ ЗМЕЙ-ГОРЫНЫЧ

имости товара и придуманной цифры сто двадцать восемь высчитывали двадцать восемь процентов. В этом году манипулируют не цифрой двадцать восемь, а двадцать и по отдельным видам продукции — десять. Но от этого мало что изменилось.

Как сочетается НДС с показателями рентабельности, прибыли, с количеством работающих, уровнем заработной платы, амортизационными отчислениями, с той частью прибыли, необходимой для расширенного воспроизводства, и другими экономическими показателями в тот момент, когда его определяют? А никак! Это он потом ляжет на себестоимость последующей продукции. А вообще его основная задача, не выходясь ни в какие другие экономические расчеты, изъять из суммы каждой реализации произведенного товара двадцать восемь процентов (теперь двадцать процентов или десять для продовольственных товаров). НДС — это налог, добавленный в прошлом году в помощь реформам, доход которого формируется в сфе-

товил опорные катки и траки для ходовой части трактора и отправил их на тракторный завод. Конечно, добавил НДС.

Без указания НДС ни один банк не пропустит платежку, а налоговая служба штрафы до ста процентов самого НДС накажет обоих; и товаропроизводителя, и банк. За неуплату НДС и штрафов налоговая инспекция накрутит пеню, которая может превысить обе эти суммы.

Но последим дальше за движением НДС. Дело в том, что у любого крупного головного завода много комплектующих поставщиков. Один производит моторы, другой изготавливает ходовую часть, третий — коробку передач, четвертый — электрооборудование и так далее. И все они при реализации своей продукции накручивают НДС, который затем ложится на себестоимость основного товара.

Заметим, что стоимость продукции при одном цикле производства имеет один уровень, но если вмешивают НДС, стоимость этой же продукции, при таком же цикле производства увеличивается во много-много раз.

накрутить НДС! Оттуда трактор закупил какой-то Агроснаб и тоже добавил к стоимости двадцать процентов. Сам он от этого ничего не поимел, но деньги пошли в бюджет. У этого Агроснаба трактор выкупил фермер. Помните, тот самый, который собрал и сдал металлолом. Но те рубли, которые он получил за металлолом, оказались никак не идентичными тем миллионам рублей, которые он отдал за трактор. И фермер на ту сумму в несколько миллионов рублей, которую он взял в банке, смог купить один только этот трактор. А ему, ой-ой-ой, сколько еще надо приобретать техники! Если бы не этот злосчастный НДС, разве бы так бедствовал он, как и другие сельчане!

Чтобы сократить спазм производства, нало в первую очередь отменить НДС, который, во-первых, забирает ту часть дохода, которая оставалась бы на воспроизводство, а во-вторых, взвинчивает цены и вместе с ними инфляционный процесс. Этот же НДС убивает стимул к работе, производству товара, получению дохода. Слишком огромна часть, которую он

категории людей, подождать с... а он формирует производство... реформы в кра... сумели «дост... И что же, пр... путем? Каж... нет. перейдем к... что и затея... Как живе... хозяйств... предит диспарит... первых, до... своего товаро... тей доведен госа... зальный между... Да нашей зоне сел... за с каждого из... тара, чем бы он... Знат (кормовым... ии парами, зерно... производными ку... лить государс... черех центнеро... примерно полцент... лых культур... что ты будешь се... заполнить госзак... меном количеств... вном виде. Си... бують иметь п... можно, нескольк... вание возможны... утжей. Потом з... учитывать в за... туть очищенно... бшерном весе... дная цифра. рковать и... штаф — кумек... него, не имеет... чь нарушать... зелья не будет... раясь, поля за... едом, что прив... джем к сию... жил.

Конечно, кол... мально, есть удо... юся пары, дей... необходимый м... оудий и соблю... ления, когда ес... тельные маши... на говорить об... центнерах прост... давайте вспомн... мера, который... ны, которые ла... дит в банке. т... только один т... чего другого. ч... выполнять го... учесть еще и... фермерам выд... удобях. н... участках, ник... вавшихся участках. И к... тывать нечем... настоящее бе... нее всего то, ч... рается тольк... Хранить его... роб продает е... том в течени... част инфляци... бюджетная с... шед месяц и... Инфляция сельское хо... Помните, воч пример... стве и реал... много-много... действия... возникать... до раз. И... двадцать. ч... чение иде... лектантии. стве дан...



эти категории людей имели деньги, надо иметь солидный капитал, а он формируется за счет производства, которое путем неореформаторских реформ в кратчайший срок сумели «довести до ручки». И что же, продолжать таким путем? Кажется, уже пути нет.

Но перейдем к главному, из-за чего и затеяли свою статью. Как живет сейчас сельское хозяйство и к чему приводит диспаритет цен.

Во-первых, до каждого сельского товаропроизводителя доведен госзаказ, обязательный между прочим. По нашей зоне селения обьявляя с каждого имеющегося гектара, чем бы он ни был занят (кормовыми травами или парами, зерновыми или пропашными культурами), продать государству более четырех центнеров зерна и примерно полцентнера различных культур. Независимо, что ты будешь сеять, важно выполнить госзаказ в полном количестве и в указанном виде. Сколько ты будешь иметь паров? Возможно, несколько. А ведь вполне возможны засуха, неурожай. Потом зерно будет учитываться в зачетном весе, то есть очищенное, то есть в бункерном весе это будет другая цифра. Не хочешь рисковать и заплатить штраф — кумекай сам. Конечно, не иметь паров — значит нарушать технологию, земля не будет восстанавливаться, поля зарастут сорняком, что приведет в последующем к снижению урожая.

Конечно, когда все нормально, есть удобрения, имеются пары, действует весь необходимый набор сельскохозяйственных машин и сушилки, говорить об этих пяти центнерах просто смешно. Но давайте вспомним того фермера, который на те миллионы, которые дали ему в кредит в банке, сумел купить только один трактор. И ничего другого. Чем он будет выполнять госзаказ? Надо учесть еще и то, что землю фермерам выдавали на неурожай, на заброшенных участках, когда не паровались прифермских участках. И когда их обрабатывать нечем, то это уже настоящее бедствие. Грустнее всего то, что урожай убивается только раз в году. Хранить его нигде. Хлебопоб продает его сразу. А потом в течение года его терзает инфляция. Это тебе не бюджетная сфера, где прошел месяц и отдай зарплату. Инфляция особо разоряет сельское хозяйство.

Помните, как в нашем первом примере при производстве и реализации трактора

## Внимание овощеводов

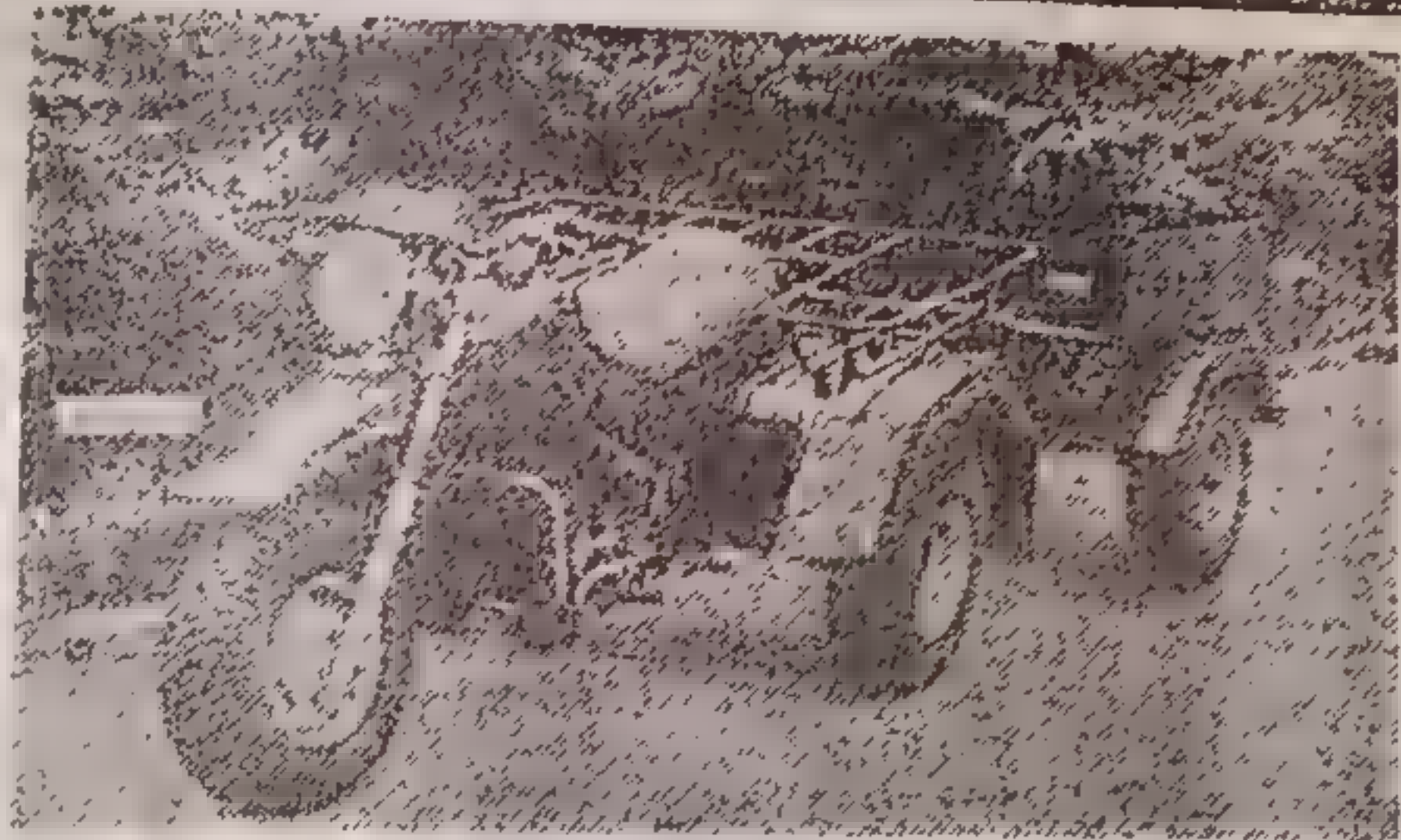
Элитные семена от «Вейгелы» — это всегда новинки селекции в Вашем огороде. Только у нас элита этих сортов:

- ♦ огурец «ФЕНИКС-640» — 20 шт.
- ♦ перец сладкий «КОРЕНОВСКИЙ» (гигант) — 20 шт.
- ♦ перец сладкий «ЛИДИЯ» — 20 шт.
- ♦ дольки лаблэ (сибирские бобы) — 10 шт.

СТОИМОСТЬ одного пакетика — 100 руб. Указать цену, нужное количество, вложить конверт с Вашим адресом. ДЕНЬГИ НЕ ВЫСЛАТЫ ПЛАТЕЖ НАЛОЖЕННЫМ. Отправка семян КРУГЛОГОДИЧНО согласно очередности. Заказ не менее 200 рублей. ТОЛЬКО ДЛЯ РОССИИ. Наш АДРЕС: 353330, Краснодарский край, г. Крымск, ул. Серова, д. 9. КРКХ «Вейгела».



## Новые изделия акционерной компании «ТУЛАМАШЗАВОД»



ТРЕХКОЛЕСНЫЙ МОТОЦИКЛ с прицепом для перевозки пассажира и груза до 100 кг, с прицепом — до 230 кг.



♦ НАСТОЛЬНЫЙ СТАНОК «МИНИ-МАКСИ» — токарные, фрезерные, сверлильные, разнообразные расточные операции, а также фугование, распиловка по дереву. Кроме обработки древесины выполняет обработку изделий из металлов, пластмассы.



## ОСТРЫЙ СИГНАЛ Масло На складах

Около 3 тысяч тонн масла скопилось на складах Омской области. Небывалое количество Радости, однако, никто по этому поводу не испытывает. Зато уверенность в результате серьезных просчетов как на государственном, так и на местном уровнях. Производить этот ценный продукт было выгодно, пока его розничная цена не достигла критической отметки по отношению к покупательской способности населения. Вот масло и «гнило» на прилавках и в холодильниках, не считаясь со здравым смыслом.

В то же время дефицитом становится дотируемое молоко. Поставлять его в продажу накладно из-за несвоевременного поступления дотаций. Тем не менее местные власти намерены и впредь сдерживать цены на продукты первой необходимости до тех пор, пока не иссякнут финансовые резервы. Ну а дальше что? Все надежды на то, что правительство наконец-то введет разумную налоговую систему, стимулирующую производство сельхозпродукции.

Адам ПОГАРСКИЙ.

После выступлений «Сельской жизни»

## Конец тяжбы?

Под таким заголовком в газете «Сельская жизнь» была опубликована корреспонденция, в которой шла речь о затяжном остром конфликте между подмосковным комбинатом «Люберецкие ковры» и администрацией Мценского района Орловской области. Это было третье принципиальное выступление газеты об этом противоборстве двух сторон.

Вкратце напомним суть дела. Мощнейшее и богатое промышленное предприятие взяло шефство над разоренным совхозом «Тургеневский», где находится родовая усадьба И. С. Тургенева (село Спасское-Лутовиново). Для того чтобы поднять совхоз на ноги, ковровщики потратили несколько миллионов рублей (в старых ценах). Выгода была взаимная: и для промышленного предприятия, и для совхоза.

И вдруг — прямо-таки уму непостижимо! — глава администрации Мценского района А. Д. Гапеев начинает травлю директора совхоза: запродажа-де «акулам капитализма», всякие связи с комбинатом прекратить!

Вот так и происходит: директор совхоза был отстранен от занимаемой должности, а новый, назначенный в его кресло районным «наместником» вопреки воле коллектива, тут же по-



...на...общест-...в...использу-...по...распределению...мощности...перерабатывать...Северо-Запада...дальней...чтобы...дальней...сбор и транспортировку...из ближних и дальних от Нов-...города мест этой «вечной» упаковки.

Виктор КАРПОВ.

## ЖИВЕТ ДУХ СОРЕВНОВАНИЯ

На полях Россосанского высшего профессионального училища в Воронежской области проведен конкурс юных пахарей. Более 40 учащихся из пятнадцати районов области — будущих трактористов-машинистов широкого профиля — соревновались в мастерстве.

Подведены итоги соревнования. Первые три места достались пахарям Россосанского района. Это Александр Серебряков, Александр Пучнин и Роман Волошин. Всем участникам конкурса вручены памятные награды.

Алексей КАТКАЛОВ.

## ПОМОГЛИ СЕЛЯНАМ

Коллектив проектно-строительного управления «Джид-агропромстрой» решил помочь селянам, открыв в райцентре Бурятии, в селах Петропавловском, свой фирменный магазин. Здесь сельские строители реализуют фермерам, владельцам садово-огородных участков, дач не только изделия собственного производства, но и мясные и молочные продукты, которые им поставляют местные хозяйства и молокозавод на договорной основе, причем по ценам гораздо ниже, чем на прилавках госторговли и коммерческих. А созданный при магазине стол заявок охотно принимает от сельского населения заявки на поставку холодильников, телевизоров, кухонных и спальных гарнитуров. Отрадно, что за продажу своих товаров по льготным ценам строители взамен не требуют бартерных расчетов.

Владимир БОВАНОВ.

## МАРКА МАСТЕРОВ

Более чем на 357 миллионов рублей изготовлено различных изделий с начала года на Большемурашкинской меховой фабрике. Это акционерное предприятие в Нижегородской области поставляет теплую одежду из овчины шахтерам и нефтяникам Сибири, жителям Камчатки и геологам.

Не забывает оно и жителей областного центра, для которых 30 процентов продукции ежемесячно реализуется через фабричный магазин. Мастера древнего промысла несмотря на многочисленные сложности нынешнего времени, по-прежнему высоко держат свою марку, заботясь о расширении производства, улучшении условий труда и быта.

Юрий ШТАТНОВ.

...на себестоимость...следующей продукции. А вообще его основная задача, не выходящая из каких-либо экономических расчетов, изъять из суммы каждой реализации произведенного товара двадцать восемь процентов (то есть двадцать процентов или десять для продовольственных товаров). НДС — это налог, добавленный в прошлом году в помощь реформам, доход которого формируется в сфере производства и услуг и целиком идет для пополнения федерального бюджета. Путем манипуляции с указанными цифрами он сам создает «добавленную стоимость», от увеличения которой товаропроизводитель не получает ничего, покупатель оплачивает сумму, приходящуюся на указанные проценты, а эта сумма целиком перечисляется в бюджет.

Но это только кажется, что забрали двадцать процентов от суммы за реализованный товар — и прощай! Эта «добавленная стоимость», вращаясь в производственном процессе, аукнется еще не раз. И будет «аукаться» все громче и громче. Дело в том, что именно этот налог со своей добавленной стоимостью и завертел, собственно, инфляционный процесс, и от обнаружения этого мы получили второй «терапевтический шок».

Третий шок мы получили тогда, когда путем расчетов поняли, что при всех местных, республиканских, федеральных налогах и платежах (а их около четырех десятков, в том числе трех десятков активно действующих) этот налог забирает именно ту часть, которая должна оставаться на расширенное воспроизводство, то есть ту часть, без которой производственный процесс останавливается, не имея средств на ремонт, замену оборудования, строительство и другие движущие факторы.

Конечно, недоумевали: как это так, забирать часть дохода, необходимого для воспроизводства, и этим тормозить развитие предприятия? Зачем? Может, у этого предприятия перепроизводство товара и действительно необходимо приостановить его работу? Но тогда была бы более эффективной перепрофилировать его!

Но нет! НДС берется с реализации любой продукции, независимо от того, сколько ее произведено, и даже не зная на то, движется ли предприятие к банкротству или процветает. Налог на добавленную стоимость в гайдаровском изложении изымает самую пульсирующую часть дохода.

Еще один шок возник от того, что стало ясно: НДС — «многоголовый Змей-Горыныч», в которого может возникнуть бесчисленное множество голов «видзасов». Налог оказался уникальным. Он может действовать в процессе производства и реализации товара много раз. Особенно

третий — коробку перед четвертый — электрооборудование и так далее. И все они при реализации своей продукции накручивают НДС, который затем ложится на себестоимость основного товара. Заметим, что стоимость продукции при одном цикле производства имеет один уровень, но если вмешивают НДС, стоимость этой же продукции при таком же цикле производства увеличивается во много-много раз.

Зачем это нужно? Ведь товаропроизводитель от этой надбавки не имеет ничего? А затем, что эти бесконечные надбавки целиком идут в бюджет. НДС придуман как прямой налог для пополнения бюджета. Придуман грубо, цинично, надменно.

После развала Союза и сотрясений в Федерации привычные поступления в центральный бюджет резко сократились. Надо было искать источники доходов. Ломать голову над этим не хотелось. Самым легким в смирной и доверчивой России было покуситься на святая святых, основу основ, достояние из достояний — на производство. И за счет производственной сферы формировать бюджет. Собственно, когда в разумных пределах, оно так и было всегда. Трагедия в том, что эти пределы с НДС оказались неразумными. Если бы НДС был небольшим, как тот, пятипроцентный в павловском варианте, не развился бы так ускоренно и усиленно инфляционный процесс, не пошла бы «по миру с протянутой рукой» промышленность, не произошел бы такой ускоренный развал в производственной сфере, не дошел бы трудовой народ до такой грани, когда производить товар стало невыгодно, не привел бы к разрухе в сельском хозяйстве диспаритет цен.

Но давай, уважаемый читатель, разберем все по порядку. В духе репрессивного права, без просчитывания экономических последствий, даже элементарного подсчета допустимого уровня налогов, пошлин, платежей в совокупном объеме насильно был введен налог на добавленную стоимость. О том, что добавленная стоимость создавалась и создается искусственно, было сказано вначале. НДС был введен в начале прошлого года, а уже через несколько месяцев люди обнаружили, что страна ввергнута в небывалый инфляционный процесс. И еще стали явными небывалые взаимные неплатежи из-за дороговизны сырья, комплектующих изделий, лесоматериалов и так далее, дороговизна которых поднялась из-за этого самого налога. Некоторые предприятия стали закрывать цехи, другие останавливали на два-три месяца отпускали рабочих в бессрочные отпуска, где-то началось массовое сокращение. Дальше — больше. Остаивались плавающие цены. Становилась на прикол

ретах техники! Если бы не этот злощастный НДС, разве бы так бедствовал он, как и другие селяне!

Чтобы сократить славу производства, надо в первую очередь отменить НДС, который, во-первых, забирает ту часть дохода, которая осталась бы на воспроизводство, а во-вторых, взвинчивает цены и вместе с ними инфляционный процесс. Этот же НДС убивает стимул к работе, производству товара, получению дохода. Слишком огромна часть, которую он забирает. В период приватизации, внедрения частной собственности, когда человек хочет много работать и получать большой доход, ему подсовывают НДС, лишаящий стимула к работе. Налог, который хорошо применять при перепроизводстве товара, когда надо сдерживать производственный процесс. Хуже, наверное, и не придумать более вредного — тоже.

Итак, мы рассмотрели, как с помощью НДС бесконечно взвинчиваются цены. В своем примере показали, во сколько раз выросли цены, пока на тракторном заводе провели сборку очередной партии тракторов. Но вот трактор закупили нефтяники. Его стоимость заложили в себестоимость своей продукции. Тот самый сталелитейный завод, закупив газ у нефтяников, отдал за него уже значительно большую сумму. И повышенную стоимость газа включил в себестоимость своей продукции. Отчего стоимость реализации, конечно же, увеличилась. Свои траки и опорные катки он продал тракторному заводу уже значительно дороже. Не забыв добавив НДС, на двадцать процентов которых приходится значительно большая сумма. Трактор, собранный на заводе, тоже вдвое стал дороже. С каждым таким производственно-торговым оборотом стоимость трактора, конечно же, возрастает.

Но вот трактор выкупили энергетики. Его стоимость включили в себестоимость своей продукции. Реализуя энергию, добавили НДС. Электроэнергию выкупил тот самый сталелитейный завод. Повысил стоимость своих траков, добавил на них НДС. И пошло-поехало в прежнем ритме.

Представим себе, что мы не суетимся, не пугаемся, твердо идем тем же путем. Цены взвинчиваются, инфляционный виток усиливается, предприятия становятся банкротами, те, которые не репрофилировались, выпускают только выгодный товар, например водку, золотые изделия, что-то другое. В стране уже не производят зубную пасту, детское питание, пятое-десятое-сотое и другую «мелочь». Конечно, есть «заграничка», она поможет, и продаст, и купит. Только среди российского народа кто будет покупать? Безработные с предпринимательской сферы? Студенты? Пенсионеры? Но чтобы все



...и для промыш-  
ленного предприятия, и для  
совхоза.

И вдруг — прямо-таки уму  
непостижимо! — глава адми-  
нистрации Мценского района  
А. Д. Гусев назначает трактор  
директора совхоза; директор  
даже «аккумуля капиталом»,  
лично своим — мобилизаций

Финал известен: воспро-  
тивившийся чиновничьему  
диктату директор совхоза  
был отстранен от занимаемой  
должности, а новый, поса-  
женный в его кресло район-  
ным «наместником» вопреки  
воле коллектива, тут же по-  
слушно расторг договор о сот-  
рудничестве с «Люберецкими  
коврами».

Почти полтора года длилась  
тяжба между промышленным  
предприятием и амбициоз-  
ным чиновником. Рассказы-  
вали о ней многие газеты —  
«Правда», «Российская газе-  
та», «Советская Россия», «Ор-  
ловская правда», «Подмоск-  
овские известия». И вот нако-  
нец верх взял здравый  
смысл, справедливость вос-  
торжествовала. На равно-  
правной юридической основе  
организовано совместное  
предприятие, члены бывшего  
совхоза «Тургеневский» ста-  
ли акционерами общества  
«Люберецкие ковры». Благо-  
даря своим богатым партне-  
рам вовремя отсеялись, снова  
закипели работы на замер-  
ших было стройках хозяй-

Через год-другой, — го-  
ворит генеральный директор  
акционерного общества «Лю-  
берецкие ковры» В. С. Зорни-  
ков, — Спаское-Лутовини-  
во не узнаете. Преобразит-  
ся полностью. И усадьбу  
И. С. Тургенева обновим, сде-  
лаем все для того, чтобы со  
всего света в нее потянулись  
туристы. Жаль одного: поте-  
ряно столько времени, из сов-  
хоза ушло немало рабо-  
чих, ценных специалистов.

**ЧАСТНЫЕ  
ОБЪЯВЛЕНИЯ**

◆ Заочное обучение ПЛЕ-  
ТЕНИЮ МЕБЕЛИ.  
305035, Курск, ая 1215. -

◆ Продается КАЛНОФ-  
ОРНИЙСКИЙ ЧЕРВЬ.  
Тел. 539-31-73.

◆ Вышло ЛОВУЮ МЕТО-  
ДИКУ увеличения роста на  
5-15 см в любом возрасте.  
Ил 500 р. 107073, Москва,  
а я 114-Р, Белову А. С.  
мона, с адр.

**АО «Втэнма»**  
реализует

- ◆ Шпагат для снохо-  
зания.
- ◆ Клей КМЦ.
- ◆ Олифу.
- ◆ Линолеум.
- ◆ Электроды.
- ◆ Клеянку.  
346300, Каменск-Шах-  
тинский, Ростовской обл.,  
ул. Горького, д. 74.  
ТЕЛЕФОНЫ: (86365)  
5-26-93; 5-56-74.



◆ МОТОКУЛЬТИВАТОР «ТАРПАН» в комплекте с куль-  
тиватором, окучником, полотьником.

◆ БУР-ПРОБОЙНИК в комплекте с ручным насосом  
предназначен для ручного бурения (пробивания) скважин  
и подачи с помощью ручного насоса воды из скважины.

◆ НАСОС ВОДЯНОЙ для перекачивания воды из водо-  
емов, колодцев и скважин без использования электроэнергии.  
Привод осуществляется от двигателя мотороллера  
«Муравей» через гибкую передачу.

◆ ДЕРЕВООБРАБАТЫВАЮЩИЙ КОМПЛЕКС КДО-250  
для многоцелевой обработки древесины.

ЖДЕМ ВАС ПО АДРЕСУ: 300002, г. Тула, ул. Москит, д. 2.  
СПРАВКИ ПО ТЕЛЕФОНАМ в Туле: (0872) 29-10-92;  
31-66-96.

ФАКС: (0872) 27-26-20.

## С ГАРАНТИЕЙ

Ростовская ассоциация  
«АСПРОМ» предлагает:

◆ МИНИ-КИРПИЧНЫЕ ЗАВОДЫ по производ-  
ству кирпича безобжиговым способом по испан-  
ской технологии производительностью 1,25; 2,5;  
5,0 млн. штук в год;

◆ МИНИ-ПЕКАРНИ для выпечки хлебобулоч-  
ных и кондитерских изделий производительно-  
стью 70 кг в час;

◆ КОМПЛЕКТНЫЕ ЛИНИИ по производству  
подсолнечного масла производительностью от 5  
до 10 тонн в сутки;

◆ КОМПЛЕКТНЫЕ ЛИНИИ по переработке  
гречки и проса (крупощехи).

Все оборудование изготовлено в соответствии  
с международными стандартами и является ана-  
логами зарубежных технологий. Проводим пус-  
коналадочные работы с гарантией.

Наш АДРЕС: 344082, г. Ростов-на-Дону, ул. Си-  
верса, д. 1.

ТЕЛЕФОНЫ: 34-78-65; 32-59-45; 32-96-15.

ФАКС: (8632) 32-02-56.

ТЕЛЕТАЙП: 123473 АНГАР.

ТЕЛЕКС: 123288 АСПРО SU.

## Владимирские тракторы

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО «ВЛАДИ-  
МИРТРАКТОРОСЕРВИС» предлагает про-  
изводителям сельхозпродукции:

◆ ТРАКТОРЫ Т-25А с комплектом навесных и прицеп-  
ных сельскохозяйственных машин для обработки почвы,  
возделывания картофеля, заготовки кормов.

НАШ АДРЕС: 600026, г. Владимир, ул. Лавина, д. 1-А.

ТЕЛЕФОНЫ: (092-22) 3-07-23; 3-69-26; 3-61-26.

ФАКС: (092-22) 3-08-97; (095) 973-01-36.

ТЕЛЕТАЙП: 718422 ЦЕНТР.

ТЕЛЕКС: 218121 РТВ.

Галина КОЗЛОВА,  
глава коллективного  
фермерского хозяйства  
«Кудиновка»,  
Галина ПАРШИКОВА,  
главный бухгалтер  
хозяйства.  
Фроловский район.  
Волгоградская область.



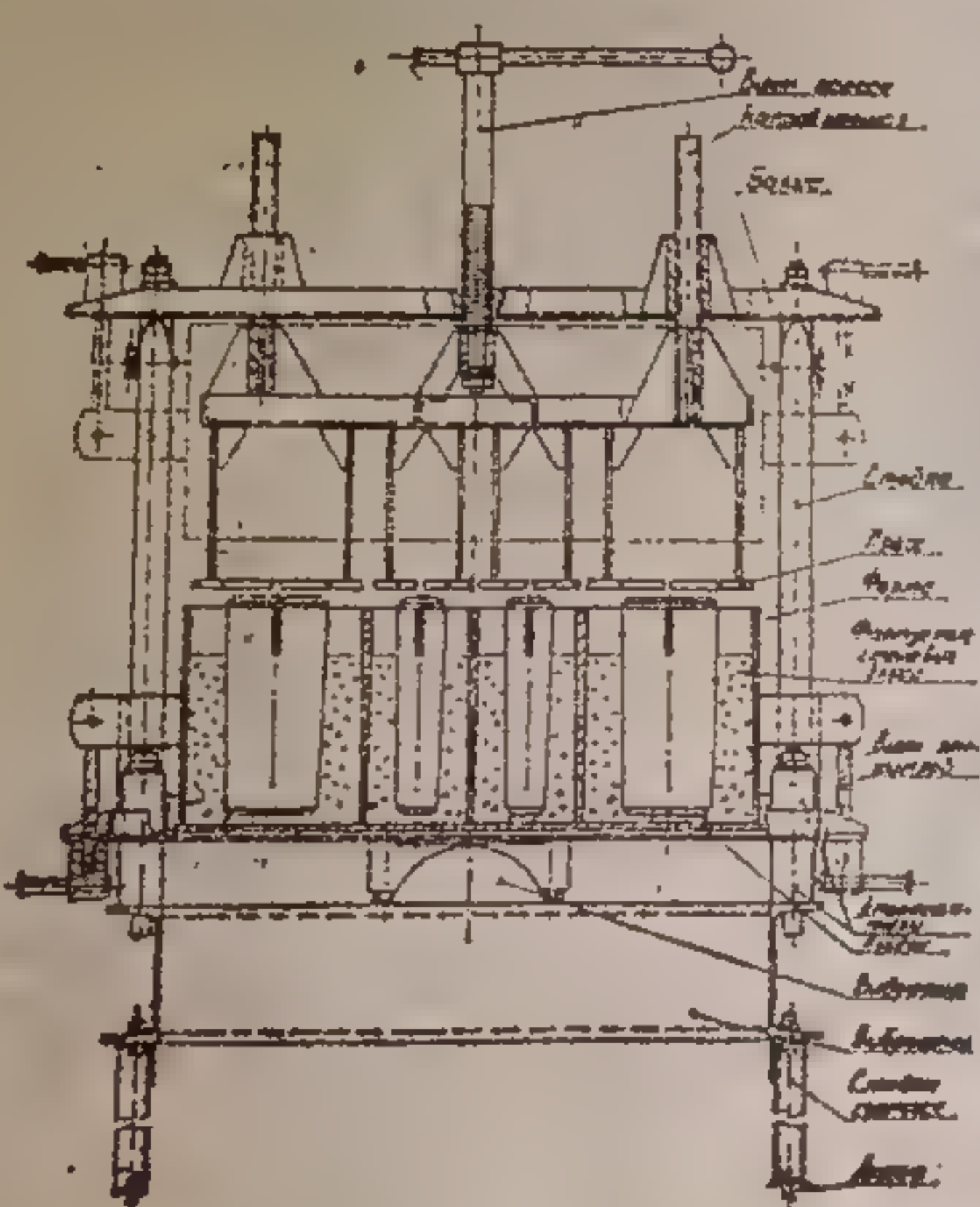
# СДЕЛАЕМ САМИ



## Кирпич и черепица

ДАЛЕКО не каждый может сейчас приобрести или построить себе дом. Но тот, кто имеет строительные навыки и необходимые средства, способен наладить производство стеновых и перегородочных камней, отделочных плиток и кровельной черепицы. Установка, на которой можно изготовить такие изделия, изображена на рисунке.

Представляет она собой вибрационный стол с приводом от электрического вибратора типа ИВ-104. Изготовить установку можно в домашних условиях, имея необходимые слесарные инструменты и различные металлические обрезки: трубы, уголки, листы.



Вибраторы выпускает ярославский завод «Красный маяк».

Плиточные изделия и черепица изготавливаются на основе принципа виброуплотнения цементно-песчаных растворов. Смесь заливается в резиновые или металлические формы и уплотняется на виброустановке. После уплотнения и выдержки смеси в естественных условиях готовые изделия извлекают из форм. Формы вновь используются в производстве. Заказывать резиновые формы можно на любом предприятии резинотехнических изделий, а металлические изготовить самостоятельно из оцинкованного железа.

Для изготовления стеновых или перегородочных камней применяется специальная насадка. Она состоит из металлической формы, винтового пресса и направляющих стоек. При помощи болтового соединения насадка прикрепляется к вибростолу. Процесс изготовления изделий заключается в виброуплотнении влажной цементно-песчаной смеси с одновременным прессованием. После уплотнения смеси поднимается форма, затем сам

пресс. Изделия на поддоне переносятся к месту хранения.

Цементно-песчаные составы для изготовления плиток и камней подбираются индивидуально и зависят от марки применяемого цемента и качества песка. Можно воспользоваться рекомендациями, имеющимися в любом строительном справочнике.

Потребляемая мощность установки составляет 0,6 кВт/ч. Часовая производительность — 6 кв. м плитки и черепицы или 120 камней.

В. НЕВЬЯНЦЕВ,  
кандидат технических наук.  
Московский инженерно-строительный институт.



## Дом из земли

МНОГИЕ горожане, жители поселков получают сейчас садово-огородные участки. И сразу возникает проблема — как построить на них хотя бы летний домик. Об этом редакцию спрашивают Ю. Савостина из Волгоградской области, А. Мещеряков из Кулунды и многие другие наши читатели. Решить свою проблему им, надемся, поможет опыт наших предков, широко применявших в строительстве земляные кирпичи.

ЗЕМЛЯНОЙ кирпич может служить материалом для дешевых и прочных построек. На выделку его годна почти всякая земля, за исключением грунтов песчаных, торфяных и болотистых; лучшим же грунтом считается суглинистый. Если земля, находящаяся на месте постройки, имеет мало вязкости, то надо примешать глины.

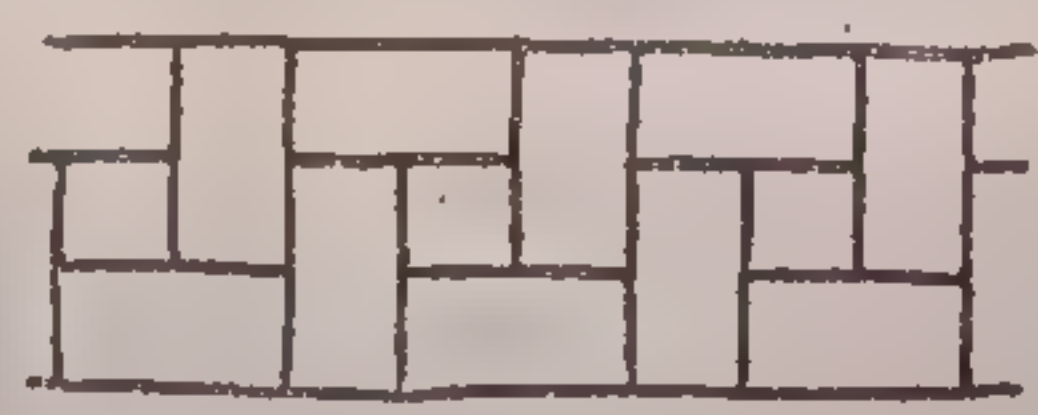


Рис. 1

Земляной кирпич должен иметь в длину 10, в ширину 5 и в толщину  $2\frac{1}{2}$  вершка (44, 22 и 11 см), с тем расчетом, чтобы стена, сложенная в полтора кирпича, имела толщину около 1 аршина (71,1 см), полагая толщину шва в четверть вершка (1 см).

Инструментами для приготовления кирпича служат: простая деревянная лопата, носилки в виде ящика, забранного стенками с трех сторон, и формовочный станок. Он представляет собой как бы положенную плашмя на землю лесенку или этажерку из двух досок шириной  $2\frac{1}{2}$  вершка, с шестью ступеньками (полочками) такой же ширины и в 10 вершков длиной. Ступеньки расположены через 5 вершков, так что пространство, ограниченное двумя ступеньками и боковыми досками, имеет форму кирпича.

Боковые доски делают несколько длиннее, чем требуется для формочки 5 кирпичей, и концы их соединяют двумя круглыми палками, образующими ручки, за которые форму удобно поднимать и переносить.

Для изготовления кирпича вырывают около места постройки круглую яму в 2—3 сажени (4,3—6,4 м) в поперечнике и глубиной в аршин. Вырытая из нее земля, если она мало-мальски годна, прежде всего идет для приготовления теста. Примешав воды настолько, чтобы образовалось густое тесто, мнут смесь в яме лошадью или ногами до тех пор, пока она не размешается ровно: чем лучше будет размешано тесто, тем лучше получится кирпич.



Рис. 2

Вблизи ямы расчищают площадку для выделки кирпича и делают ее гладкой, как ток. Затем приступают к деланию кирпича, для чего необходимо не менее двух рабочих. Они накладывают на носилки лопатами столько теста, чтобы хватило заполнить форму на пять кирпичей. Через свободный край носилок сваливают тесто в станок, в котором его те же рабочие или другие плотно уминают, сжимают до краев, стенкой рукой или доской и сглаживают мокрой тряпкой. После этого поднимают форму, и кирпичи собственной тяжестью остаются на земле, где и лежат три дня. Потом их переворачивают на ребро и через несколько дней, когда кирпич просохнет, складывают в кучки, в которых они и сохнут окончательно. Двое рабочих в хороший летний день могут выделать 300 кирпичей весом в 40—45 фунтов (16—18 кг). Дождь, попавший на хорошо высушенный кирпич, намечивает его только сверху, не делая никакого вреда, и кирпич скоро опять высыхает, не изменяя своих внутренних качеств.

Кладется земляной кирпич так же, как и обыкновенный, обожженный, с соблюдением перевязки в рядах, непосредственно следующих один за другим (рис. 1). Цементом служит печная глина, которую замешивают с большим количеством воды и без добавки песка. Для соблюдения перевязки приходится у некоторых кирпичей отрубить  $2\frac{1}{2}$  вершка (11 см) (рис. 2).

Промежутки между кирпичами заполняют плотно половинками, которые вставляются также на глиняном растворе. Выложив ряд кирпичей, смазывают его раствором глины и, сглажив рукой или мокрой тряпкой, кладут следующий ряд.

Модест ГРУДИСТОВ.  
С.-Петербург,  
1900 г.



# ВНИМАНИЮ ФЕРМЕРОВ



## Большая выгода

Старые читатели «СЖ» хорошо знают Людвигу Генриховича Боярского — доктора сельскохозяйственных наук, директора Центрального НИИ технологии кормов и кормления с.-х. животных, нашего постоянного автора. Последние его статьи — «Откорм без концкормов», «И дешевле, и лучше» («СЖ», 17.4) заинтересовали многих читателей. По их просьбе повторим адрес института: 142012, пос. Дубровицы, Подольский район, Московская область.

Сегодня мы публикуем очередную статью Л. Боярского.

**КАЖДОМУ** фермеру, имеющему скот, важно выбрать такую технологию выращивания кормовых культур, которая позволяла бы получать с единицы площади как можно больше питательных веществ с наименьшими затратами. Исследования многих институтов показали — такой технологией является безобмолотная уборка зернофуражных культур, скошенных в фазе молочно-восковой — начале восковой спелости, и закладки полученной массы на сенаж.

В чем здесь выгода? Ну, во-первых, именно к этому времени растения накапливают наибольшее количество питательных веществ, и фермеры, применяющие эту технологию, получают максимальный сбор сухого вещества с каждого гектара. Во-вторых, заготовку такого корма легко механизировать, для его хранения не нужны дорогие амбары — достаточно обычных силосов или сенажохранилищ. И, наконец, во многих случаях этот фураж можно использовать как «монокорм», то есть единственный корм в рационе, что немаловажно упрощает саму трудоемкую работу на ферме.

В начале восковой спелости в основном завершается накопление питательных веществ в зерно, а вегетативная масса растений еще не превратилась в малопитательную солому, ближе по качеству к траве и хорошо усваивается животными. Мы получаем массу с наилучшим соотношением питательных веществ: в ней мало клетчатки, которая к тому же не успела огрубеть, много белка и легкопереваримых углеводов.

Зерновые культуры в начале восковой спелости для приготовления сенажа пригодны по влажности полностью. Практики хорошо знают, как трудно соблюдать строго определенную влажность растительной массы, закладываемой на сенаж (50—55 процентов). Травы приходится подвяливать, а это можно сделать далеко не во всякую погоду. Между тем зернофуражные культуры в начале восковой спелости еще на корню имеют нужную влажность. Остается скосить их и сразу же заложить на хранение. Технология эта — всепогодная.

Убирая ячмень, овес и их смеси с бобовыми фуражными культурами на зерносенаж, фермер получит с каждого гектара гораздо больше кормовых единиц и сухого вещества. В условиях Сибири, например, овес в фазе молочно-восковой спелости зерна в среднем за три года дал 33,2 ц. корм. ед. с гектара, в фазе молочно-восковой спелости — 35,7, а в фазе полной спелости — только 31,1 центнера. Урожай ячменя соответственно составил 34,5; 36,3 и 30,4 ц. корм. ед. Таким образом в период молочно-восковой спелости зерна получено больше кормовых единиц с гектара посева на 5—8 процентов по сравнению с молочно-спелостью и на 15—19 процентов — с полной спелостью. По сбору протеина эта разница возрастает до 25—29 процентов. А в Беларуси уборка зернофуражных культур на сенаж в молочно-восковой спелости зерна позволяет на 25—35 процентов повысить сбор питательных веществ с гектара посева по сравнению с раздельной уборкой этих культур на зерно и солому и в полтора-два раза — по сравнению с уборкой в фазе выхода в трубку — начале колошения. В наших опытах эта технология увеличивала сбор питательных веществ на 30—35 процентов.

Стадию спелости зернофуражных культур определяют по внешнему виду: к началу восковой спелости растения приобретают желто-зеленый цвет, консистенция зерна тестообразная. В это время их и убирают, используя обычные силосоуборочные машины и косилки-измельчители. Заготавливать зерносенаж надо быстро — за 10—12 дней, чтобы закончить уборку не позже периода растений, когда влажность зерна уменьшится до 40 процентов. Соломенно-зерновую массу тщательно измельчают (величина резки — не более 2—3 см). Поэтому необходимо систематически заточивать ножи и регулировать зазоры измельчающего аппарата.

Для перевозки массы применяют тракторные прицепы и автомобили. Чтобы увеличить их вместимость и предотвратить потери, на кузов ставят съемный каркас из труб, обтянутый металлической сеткой, оставляя открытым пространство над передним бортом, через которое поступает измельченная масса. В такой прицеп помещается 2—2,5 тонны резки. Тракторные прицепы выгодно использовать при перевозке массы не далее 5—6 километров; при большей удаленности полей лучше применять автомобили-самосвалы с наращенными бортами.

Зерносенаж закладывают как в башни, так и в железобетонные траншеи. При этом надо ежедневно укладывать уплотненный слой корма толщиной не менее 80 см. Специальных машин при этом не требуется. Подвезенную массу разгружают непосредственно в траншеи, корм беспрепятственно и очень тщательно крупные сутки уплотняют трактором. Работу можно считать завершённой, когда

уплотненная сенажная масса на метр поднимется над верхним бортом траншеи.

Зерносенаж сохраняется только при полной герметизации траншеи. Хорошо утрамбованную, выровненную массу сверху укрывают полотнищем из полиэтиленовой или хлорвиниловой пленки, края которой тщательно заправляют между стенкой траншеи и массой на глубину не менее 50 сантиметров. Потери питательных веществ при этой технологии составляют всего 10—11 процентов против 20—30 процентов по обычной технологии.

Объективную оценку любой технологии производства кормов дают животные, «определяющие» продуктивное действие корма, его влияние на привесы, удои, качество продукции и здоровье. Зерносенаж хорошо переваривается и усваивается животными. Килограмм его имеет питательность 0,4 корм. ед. Это высокоэнергетический корм, который можно использовать как на молочной ферме, так и при выращивании и откорме молодняка.

В наших опытах коровы, получавшие 27 кг горохово-ячменного зерносенажа и 5 кг травяной муки, давали около 17 кг молока в сутки без концентратов. При большом поступлении легкоферментируемых углеводов (сахар и крахмал) протени гораздо лучше используется, в результате потребность животных в нем уменьшается. При скармливании зерносенажа требуется всего 85—90 г протеина в расчете на 1 корм. ед. Однако такие рационы недостаточно обеспечены фосфором и натрием, поэтому в них надо включать фосфорные подкормки и поваренную соль.

Сенаж из целых растений зернофуражных культур, как и любой другой корм, вводят в рационы постепенно, приучая к нему телят с двухмесячного возраста. В рационах телят 4—6-месячного возраста эти корма могут составлять 50—60% от общей питательности рациона, в более старшем возрасте — 80—90%.

Зерносенаж выгодно использовать при кормлении молодняка, выращиваемого на мясо. Бычки на зерносенаже из ячменя прибавляли в весе на 945 г в сутки и в 15 месяцев весили 470 кг. Затраты корма на 1 кг привеса уменьшились на 10,2%, а себестоимость центнера привеса на 14,5%. В другом случае при скармливании зерносенажа в качестве единственного корма в период с 6 до 18-месячного возраста среднесуточный привес бычков составил 1009 г; в возрасте 1,5 лет они весили в среднем 526 килограммов. При этом расход кормов на 1 кг привеса уменьшился с 8,8 до 6,1 корм. ед.

Таким образом, сенажирование зернофуражных культур при уборке их в начале восковой спелости увеличивает выход кормовых единиц с 1 га на 30—35% и переваримого протеина на 20—27%.



# ЦВЕТЫ ВОКРУГ НАС



## От снега до снега

ИЗВЕСТНЫ сотни видов цветов, а если учесть и все многообразие их сортов, то не перечислить растений, которые могли бы украсить наши приусадебные участки. И все же, на чем остановить свой выбор? Опытные цветоводы считают, что лучше отдать предпочтение зимостойким многолетникам: хлопот меньше, не надо думать каждую весну о посеве, да и размножаются они легко — делением старого растения, а некоторые — самосевом. Но так как растения эти по нескольку лет пребывают на одном месте, цветоводу приходится думать о том, чтобы создать для них благоприятные условия. А если при этом учесть еще и сроки цветения растений, можно организовать на своем участке такой сад, который будет радовать нас от снега до снега.

Итак, где же лучше размещать цветники? Многие отводят им открытые участки, обласканные солнышком. Однако в природе немало растений, для которых предпочтительнее затененные места. Там, например, лучше себя чувствует синяя и белая пролеска, распускающаяся ранней весной. Любит тень и майский ландыш, да и разноцветные примулы и розовая дицентра (разбитое сердце) тоже не особенно охочы до солнышка. В июне — июле в тени распускаются желтый дороникум, белая и розовая мыльнянка, различные виды пионов. В жаркую пору июля и в августе под сенью деревьев и кустарников уютно лилиям, гемерокалисам, фуксиям, гибридным флоксам и гравилатам — два последних в таком прикрытии цветут аж до заморозков.

Если участок заболочен, можно посадить на нем белые подснежники (первоцветы), бледно-розовую трехлистую вахту и желтые ирисы с купальницами (которые распускаются в июне). В июле они передадут эстафету водокрасу, лиственно-декоративной саликарнии литрум, японской примуле. А затем их сменит на влажных участках белая и розовая астильба.

На сухих местах хорошо приживаются анемоны (время цветения их — ранняя весна), гипсофила (цветет в июне—июле), иберис (май—июнь), седум (июль—август), юкка (июль—сентябрь) и все виды альпийской растительности.

Если добавить к этим цветам такие распространенные многолетники, как люпин (цветет с мая по октябрь), дельфиниум (июнь—октябрь), осенние астры (август—сентябрь), то «букет» нашего сада будет очень многообразен.

Некоторые цветы по природе являются многолетниками, но их культивируют как летники и двулетники, так как они не переносят холодных зим. Для большинства из них необходимо производить рассаду, что требу-

ет большего ухода и подходящих условий. Поэтому приведем вам названия цветов, которые не особенно привередливы, некоторые из них даже размножаются самосевом (в скобках мы укажем время их цветения, чтобы вы могли скоординировать свой сад).

Однолетники: алиссум (май — октябрь), амарант (июнь—сентябрь), бархатцы (июль — сентябрь), вербена (июнь—октябрь), канна (июнь — октябрь), конвольвулюс (июнь—октябрь), кореопсис (июнь — октябрь), львиный зев (май—сентябрь), настурция (июль — октябрь), ноготки (июнь—октябрь), петуния (май — октябрь), портулак (июнь — октябрь), цинния (июль — октябрь). Двулетники: дельфиниум (июнь — июль), колокольчики (июнь), мак (июнь), мальва (июль — сентябрь), наперстянка (июль — сентябрь), незабудка (май — июнь).

А если на участке выделить небольшой кусочек земли для сухоцветов, то можно продлить себе радость от цветения и на зимний период. Сами сухоцветы не отличаются особой красотой, но некоторые их части (оболочка соцветия, прицветные чешуйки) ярко окрашены и отличаются большой долговечностью. Срезанные и высушенные в тени в висячем положении, они сохраняют свою красоту в течение нескольких лет. Для сохранения формы цветов их лучше срезать не вполне распустившимися.



## Они нас радуют

В СВОИХ письмах в редакцию вы, дорогие читатели, просите рассказывать о цветах-аристократах (розах, гладиолусах, тюльпанах, гвоздиках). Но разве всех нас меньше радуют скромные незабудки, маргаритки, левакои, бархатцы, ноготки, флоксы, настурции? Вот почему сегодня мы решили остановиться на некоторых из них.

На приусадебных участках выращивают незабудки трех видов: альпийскую, болотную и лесную. Незабудка альпийская принадлежит к группе двулетних растений. Достоинство ее — раннее и обильное цветение, а недостаток — непродолжительность цветения. Посев альпийской незабудки производят в августе в открытый грунт. И когда у растений первые листики достигают длины 3—5 см, незабудки рассаживают на расстоянии 15×15 см. На постоянное место их высаживают ранней весной при появлении бутончиков. Семена берут с кустиков, отмеченных во время цветения: наиболее компактных, цветообильных, с густо-синими и крупными цветками. Семена сохраняют всхожесть в течение 2—3 лет и прорастают на 10—12-й день. Нередко альпийки размножаются самосевом.

Болотные и лесные незабудки в наших садах встречаются реже альпийской, а между тем срок цветения у

них больше — практически в течение всего лета. Да и в уходе они самые неприхотливые и нетребовательные растения, единственно, что им нужно, — влажные и несколько затененные участки. Размножают болотные и лесные незабудки делением куста и семенами.

Как двулетники культивируют и маргаритки, хотя по природе это многолетники. Маргаритки хороши для оформления рабаток. Посаженные на расстоянии 10 см друг от друга, они составляют красивую цветную ковровую дорожку.

Цветут маргаритки с конца апреля до наступления летней жары и потом по окончании жарких дней — до самых морозов. Лучшее место для них — тенистое, а почва — питательная и легкая. Размножают маргаритки семенами и делением куста. Семена мелкие высевают в холодные парники и на слегка притененные утепленные гряды. Посев проводят в мае-июне. Сеянцы пикируют через месяц, а на постоянное место высаживают в августе. Маргаритки хорошо перезимовывают без прикрытия на грядах с хорошим склоном для стока дождевой воды и растаявшего снега. Пересадку и деление куста необходимо делать каждые 2—3 года, иначе цветы будут сильно изрежены и начнут мельчать. Обычно возле старых кустов бывает много самосева. Его нужно использовать — из этих сеянцев вырастают очень устойчивые растения.

Если вы хотите сохранить махровые сорта маргариток, размножайте их только делением куста.

В редком саду не встретишь цветы под названием тагетес. Нам они, правда, больше известны как бархатцы. Эти однолетние растения бывают двух видов: низкорослые и высокие. Низкорослые обычно используют для бордюров. Оранжевая, желтая и коричневая окраска тагетеса хорошо сочетается с синими и голубыми цветами. Высокие сорта применяют в малых группах, красиво окрашенные сорта с полосатыми цветками — для высадки в горшки и на балконах. В марте семена тагетеса высевают в парники, а можно и непосредственно в грунт, но уже в апреле-мае.

Бархатцы неприхотливы к почвенным условиям, но теплолюбивы. Их могут повредить даже легкие заморозки.

Широко распространенным летником с бледно-лиловыми цветками, которые распускаются с вечера, наполняя сад в течение всей ночи и раннего утра сильным ароматом, является маттиола. Ее высевают ранней весной и сразу на постоянное место, так как она плохо переносит пересадку. К почве это растение нетребовательно, но очень нуждается для ускорения развития в поливе, особенно до цветения, которое наступает через 5—6 недель после посева. В течение весны и начала лета можно производить повторные посевы маттиолы.

Галина ВОРОНЦОВА.



# НА ПАСЕКЕ



## Как рой поймать?

РОЙ местных пчел вылетает на 8—9-й день после откладки маткой яиц в роевые мисочки, и к этому сроку первые маточники бывают запечатаны. За неделю до роения пчелы возбуждаются, из улья ясно доносится жужжащий шум. Насекомые плохо работают, прекращают строить соты. Особое поведение семей, готовых к роению, — дружные облеты пчел ближе к вечеру (с 16 до 17 час.). Утром в день вылета роя у летка роящейся семьи бросается в глаза необычное оживление: пчелы беспорядочно снуют взад-вперед, вылетают из улья, делают небольшой пролет и снова скрываются в летковой щели. Рабочих вылетов за нектаром и пыльцой почти нет.

И вот наступает минута омоложения семьи. Из улья выскакивают и взлетают тысячи взбудораженных насекомых. Пасека наполняется звенящим шелестом крыльев десятков тысяч пчел. Золотистая метель опоясывает улей, празднующий отлет своих питомцев на новоселье. Затем лет и шум постепенно ослабевают и насекомые прививаются на субстрате: сбиваются в клуб, висят бородой на суке дерева. Пчелы с маткой в середине успокаиваются до тех пор, пока не решат, куда лететь дальше.

Рой стремится улететь подальше от пасеки. Но на деле получается не всегда так. Ведь рой летит не на дистанцию, а в новое жилище и направляется туда, где его ждут. Если в момент роения оказаться у того жилища, куда прилетит рой, то увидим здесь невероятную пчелиную суету. Десятками сюда подлетают пчелы, быстро взбегают в леток, молниеносно выскакивают обратно и улетаю назад к рою.

Там на пасеке, бегая по поверхности клуба, они «агитируют» все новых и новых пчел на перелет в облюбованное место. Когда в новом жилище побывает достаточно много пчел и они все удовлетворятся работой разведчиц, рой взлетает и движется звенящей кометой к выбранному пристанищу.

Заметив роение, немедленно направляйтесь к улью, отслеживайте выходящую матку. Она появляется в конце выхода роя. Пчелы из улья ее вытаскивают, выталкивают на простор. Матка неуверенно себя чувствует и перед вылетом проходит всю летную доску до края. Здесь и следует ее поймать и поместить в клеточку с мелкой ячейкой. Клеточку поместите в роевню на верхние планки рамок.

Роевня — это фанерный ящик на 7 рамок, которые вставлены в пазы, чтобы не давить пчел при переносе. Рамки в роевню ставят с сушкой, во щинной. Их запах привлекает пчел. Кроме того, при посадке роя в улей вы легко стряхнете роевых пчел с ра-

мок прямо в гнездо. Для вентиляции в стенке и крышке ящика делают окна (100×100 мм), затягивают их мелкой сеткой. Можно в фанере насверлить множество отверстий диаметром 3 мм. У дна роевни делают леток 10×100 мм. Чтобы сохранить матку в роевне, леток закрывают куском разделительной решетки для прохода исключительно рабочих пчел.

Роевой ящик с маткой в клеточке и открытой крышкой поднимите над головой и поднесите к тому месту, где больше всего летающих пчел. Они быстро находят матку, и вокруг клеточки образуется гроздь из подлетающих пчел. Часть пчел забивается в улочки между рамок. Ящик ставится повыше, например на соседний улей, предоставляется пауза для сбора роевых пчел в роевню. Как только основная масса пчел затихнет в ящике, крышку осторожно закрывают.

Ящик ставят в тень (под яблоню или куст) и накрывают светлым полотном, можно пчеловодным белым халатом. Леток оставляют открытым. К роевым пчелам обычно прибывают пчелы из других семей, поэтому леток в роевню открываем. Чужаки покидают рой, а хозяйка начинают работать, нести воду и нектар.

Для пчел магнитом служит меласса. Чтобы рой без промедления собрался в роевню, перед ловлей пчел сорвите кустик Melissa и протрите им внутреннюю стенку роевни.

При других обстоятельствах для сбора роя вам нужны подручные средства: таз, ведро, фанерный ящик без дыр, деревянная ложка — черпак, дымарь и, на всякий случай, лицевая маска. Подставив под гроздь пчел емкость, вы энергично встряхиваете ветку, и они комом падают в открытую посуду. Оставшихся пчел собираете (черпаете) большой деревянной ложкой. А тех насекомых, которые забились в листву, кусты, траву, выгоняете дымом из дымаря. Они взлетают и находят роевню. Внимательно осмотрите место, где привился рой, чтобы не осталась матка.

Слета роя с пасеки можно избежать. Эффективен полузабытый прием — опешивание, обрезка крыльев матки. В день весенней ревизии, при полной разборке гнезда отыскивают матку и обрезают ножницами крылья наполовину. Обрезка крыльев на яйценоскость не влияет. Матку, предварительно прижав к соту колпачком, берете за крылья, потом перехватываете пальцами левой руки и держите ее за переднюю часть тела — голову и грудку или ножки. Не касайтесь задней части туловища матки во избежание сжатия нежных яйцевыводящих путей. Следите, чтобы во время операции ваши руки были чистые, без слоя меда, прополиса. Матка с подрезанными крыльями от улья уже не улетит.

На 3—4-й день в отроившейся семье проводится тщательная ревизия. Найдите все до единого маточники. Один лучший, оставляете семье, а остальные изымаете. Срок проведения такой операции может здорово разниться, если у вас пчелы иноземной породы.

Самый простой, но от этого не самый худший способ использования запечатанных маточников — раздача их в слабые зимовальные семьи для смены старых маток. Не прикасаясь к маточнику пальцами, в соте ножом вырезают блок ячеек по площади чуть больше, чем проекция самого маточника. В кусок сота вбивают гвоздь длиной 5 см, и контейнер с молодой маткой готов. Теперь, ставя гвоздь поперек рамок в улье, вы можете смело помещать маточники в зимовальные семьи или в сформированные отводки. Перевозить маточники можно в простой коробочке из-под часов на подушечке из ваты.

Геннадий ГЛАЗОВ,  
инженер,

пчеловод-фермер.

180016, г. Псков.

Рижский пр., д. 60а, кв. 2.



## Целебная сыворотка

ДЛЯ БОРЬБЫ с европейским гнильцом пчел с успехом применяют молочную сыворотку. Эту прозрачную жидкость с желтовато-зеленоватым оттенком приготавливают из сыворотки молока здоровых коров.

Свежее цельное молоко сквашивают при температуре 20—25° в течение 48—60 часов до выделения сыворотки и отстаивают. Жирный слой удаляют, а оставшуюся сыворотку с творожным сгустком нагревают до температуры 65—80° и дают ей остыть до комнатной температуры. После этого сыворотку отделяют от творога, процеживая через 1—2 слоя марли, сливают в стеклянную или эмалированную посуду, горловину которой закрывают многослойной марлей и 4—5 суток выдерживают при температуре выше 35°. Затем ее фильтруют через несколько слоев марли или молочный фильтр и используют по назначению.

Обработку пчелиных семей молочной сывороткой проводят вечером или рано утром, когда все летные пчелы находятся в улье, при температуре окружающего воздуха не ниже 15°. Для разбрызгивания используют обычную отградуированную поллитровую бутылку, закрытую полиэтиленовой пробкой с мелкими отверстиями (0,4—0,6 мм). Обработывают однократно все сотовые рамки улья без стряхивания с них пчел. Через 12—15 дней обработку повторяют.

Перед обработкой снимают крышку улья, утеплительную подушку и холстик. Один человек держит поочередно сотовые рамки, а второй орошает их над ульем молочной сывороткой сначала с одной, затем с другой стороны с расстояния 30—35 см. На одну соторамку расходуют 15—20 г сыворотки. В многокорпусных ульях обработку начинают с нижнего корпуса. После обработки соторамки помещают на прежние места.



♦ Заметки по поводу

# Факир был рьян...

ЕЩЕ несколько лет назад экономически самостоятельными хотелось быть всем: от республики до сельсовета. Даже в самой этой идее мы чем-то напоминали маленьких детей, жадно тянущих к себе игрушки. И само обсуждение этих проблем заставляло вспоминать детский стишок: «А у нас в квартире — газ...» У других были алмазы, леса, курорты, уголь, химическая промышленность. И все считали себя обманутыми соседями, центром.

Идея регионального хозрасчета, заряженная его эстонскими создателями, тогда витала в воздухе. Но мало кто представлял, какую оценку даст история этому эксперименту. Все время, минувшее после развала СССР, ишу несчастливенных, да вот беда — натыкаюсь на расстроенных хозяйственников. И говорят они мне о чудесах, что бывают, по известной притче, только в решете. А ведь «факиры», замышлявшие «чудо», были настоящи. Но чуда, увы, не произошло.

Директор производственного объединения «Бурятфермаш» Юрий Цыбиков теперь может лишь вспоминать о работавшем без сбоев конвейере. Машиностроительный завод на Херсонщине, Бильнюсский завод электроаппаратуры, механический завод в Иркутской области перестали быть надежными партнерами. А без их комплектующих сельхозмашина, выпущенная в Бурятии, всего лишь макет, традиционный сюжет для знаме-

нитого «Фитиля». Но киножурналы теперь у каждого государства свои. А «фитилями» республики обмениваются на высшем уровне. То соседи накладывают эмбарго на свою продукцию, то мы. Что с успехом создается, так это таможи. Будто именно они главный элемент рынка. А кто наказан? Да тот же сельский механизатор, будь он украинец, русский или литовец, которому придется ремонтировать старую технику, чиненную уже все сто раз.

Ну, а пока он чинит, высокие стороны обсудят проблемы квот и лицензий. Кстати, именно на отсутствие лицензий ссылаются из Казахстана поставщики Шалутского комбикормового завода (что в Бурятии), срывая поставки зерна. Да ладно бы только из «ближнего зарубежья» срывались поставки, к чему мы привыкли. Так и быть — иностранцы. Но ведь Кубань, Саратов — туда же! И это после клятвенных заверений. И знаете, куда отправляется директор завода А. Деметьев: за договорами и поставками? В Монголию, Китай! Ей-ей, там не подведут. Так кто же из зарубежья «ближе» директору и его подчиненным? Глухой вопрос, скажете, равно как глупо стимулировать развитие действительно зарубежной экономики, вместо того, чтобы обеспечить работой друг друга.

Но, похоже, в мертвом топоте «парада суверенитетов» нестройные голоса сомнения не нужны. Когда же кончится он,

этот парад? Когда все останемся босиком? Когда поймем, что голой пяткой по брусчатке не очень-то удобно шагать? А поймем ли?

Недавно вновь разговаривал со своим знакомым, директором Улан-Удэнской сапогошвейной фабрики Дмитрием Прокопьевичем Лобановым. Ровно год назад писал я о том, как это сверхнужное для Сибири предприятие не может получить самого необходимого — чесальных машин. Делают их на Орловщине и в Калужской области. Так что, изменилось ли что-нибудь? «Увы», — отвечал директор. — Ровным счетом ничего. Купить-то теперь можно все. Но для этого нужен крупный счет в банке. А его почему-то нет как раз у тех, кто производит самое необходимое. Такие на логи на это самое необходимое, что диву даешься! Такие правила игры! Говорят, «шоковые». А из шока, как известно, не все выходят живыми.

Не хочется пугать других, но самому становится страшно, когда узнаешь: нам грозит разрыв связей уже не между частями бывшего СССР, а между российскими регионами. Только в Бурятии в такой жизненно важной сфере, каким всегда был АПК, за 9 месяцев прошлого года из-за разрыва межотраслевых связей падение производства составило 4,8 процента. Убытки исчисляются сотнями миллионов рублей, специалисты информационно-социологического центра Госкомстата республики про-

гнозируют еще больший рост. Рост падения!

Звучит дико, но это так. И мы уже не уточняем, что речь идет о лестнице, ведущей вниз. Наиболее опасное снижение производства ожидается в пищевой промышленности: оно приближается к тридцати процентам. А на ее долю падает 85 процентов объема ввоза в республику. Надо ли объяснять, что это значит? Те, кто лихо подсчитывал природные запасы Бурятии, переводил их на мировые цены и грозил кулаком обманщикам-соседям, могут теперь понять свои ошибки в собственном желудке. Так, наверное, понимают чудесность бывших чудес в Прибалтике, рожа в квартирах и на работе от холода.

Так нужны ли еще доказательства абсурдности регионального обособления и есть ли еще верящие в гостеприимство западного рынка, где никто не видал наши товары?

Вопросы без ответов. Ибо, похоже, мы отгораживаемся заборами уже больше по инерции. Стыдно сознаваться, что ошиблись, но заводим свои валюты, вместо самодельных таможен ставим хорошие пограничные заставы. И парады суверенитетов продолжают пой шаг под оркестры. Их бодрая музыка, считается, отвлекает от грустных мыслей рядовых граждан. Ведь многим из них завтра вновь придется заниматься проблемой перевода денег старой матери из Киева в Курск, выяснять судьбу своей пенсии, заработанной в зарубежье.

Впрочем, это уже не экономика, а совершенно другие сферы.

Владимир БОВАЕВ.  
[Корр. «Сельской жизни»].

Республики Бурятия.

**ХАРАКТЕР** читательских вопросов относительно приватизации резко изменился по сравнению с начальным этапом. Тот, первый этап государственной программы показывал полнейшее непонимание происходящего. Читательские вопросы поражали своей наивностью. Иное дело теперь. Можно сделать вывод о том, что и на селе люди стали более информированными о целях, задачах и методах разгосударствления предприятий. Многие прекрасно разобрались с тем, куда и зачем нести только что полученный приватизационный чек, что со временем даст владение акциями.

времена: ветхое здание, устаревшая материально-техническая база, низкая квалификация работающих не позволяют надеяться на скорое процветание завода. Что же меняется с акционированием?

Российское правительство рассчитывает на то, что акционеры, будучи кровно заинтересованными в итогах деятельности завода, проявят инициативу, предприимчивость, требовательность к руководству и специалистам, смекалку, наконец. Словом, деловая активность заинтересованных людей изменит обстановку. Настоящие хозяева не ждут милостей от начальства, а работают в меру сво-

газету, а в региональные комитеты Госкомимущества. Они созданы уже повсюду: в республиках, краях, областях и районах. Около 40 тысяч сотрудников заняты в плотную разнообразной организаторской работой на местах. Они должны помочь каждому, кто обращается к ним за помощью.

Наконец, вопрос, содержащийся в частности в письмах В. А. Родионовой из Жердевского района Тамбовской области А. А. Вакуленко из Веневского района Тульской области и некоторых других, в России начались чековые аукционы. На них выставлялись солидные предприятия. Скажем, «Элекс» во Владимире или фабрика «Вольшевик» в Москве. Могли бы мы, сельские жители участвовать в этих аукционах, если бы своевременно были извещены о них? Вопрос задан явно с таким подтекстом: пробовать ли нам пристроить свои приватизационные чеки в следующих

ЭХО

«ЗЕМЛЯ И ВОЛЯ»

(13 ноября)

Почему К. Щеголов не написал заметку раньше, чем я и некоторые наши отправили свое мнение по референдуму? Ведь в подписном листе говорится: согласны ли мы иметь частную собственность на землю? Ну скажите мне, кто не захочет иметь право на частное владение землей? А за какую частную собственность — это я узнала из статьи К. Щеголова. Тогда схватилась за голову, да уже поздно.

Л. СЛИВКА,  
с. Дьяченково,  
Вогучарский район,  
Воронежская область.

«ЧТО НАША ЖИЗНЬ?»  
ИГРА...

(1 декабря)

Суровый автор обвиняет в нравственном упадке нашего общества азартные телевизи-

♦ Обзор писем

# ЧТО ДЕЛАТЬ

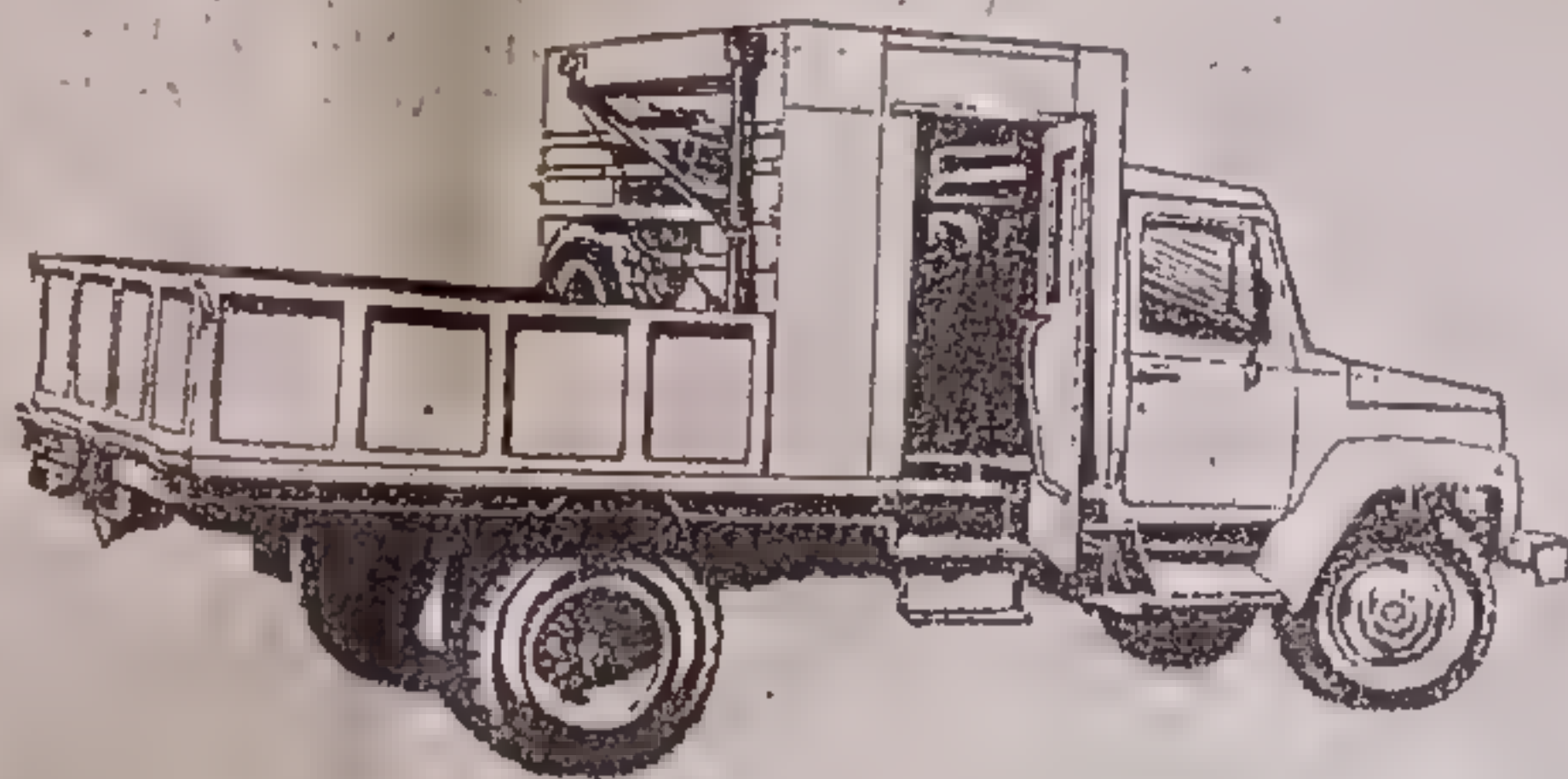


# БИЙСКИЕ АВТОФУРГОНЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННО-КОММЕРЧЕСКАЯ ФИРМА  
«БИЙСКИЙ МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД»  
ПРЕДЛАГАЕТ:

## Грузопассажирский автофургон

Четырехместный отапливаемый пассажирский салон, со столом. Грузовой кузов, ширина 2300 мм, длина — зависит от шасси. В кузове смонтирован кран-укосина грузоподъемностью 200 кг.



ГРУЗОПАССАЖИРСКИЙ АВТОФУРГОН

## Пассажирский автофургон

Салон типа «Вахта», пятнадцатиместный, отапливаемый, предназначен для сельской местности. Используется при перевозке бригад строителей, доярок, ремонтников и т. д. Салон легко снимается с шасси, после демонтажа всех или части кресел может служить вагончиком, полевым станом.

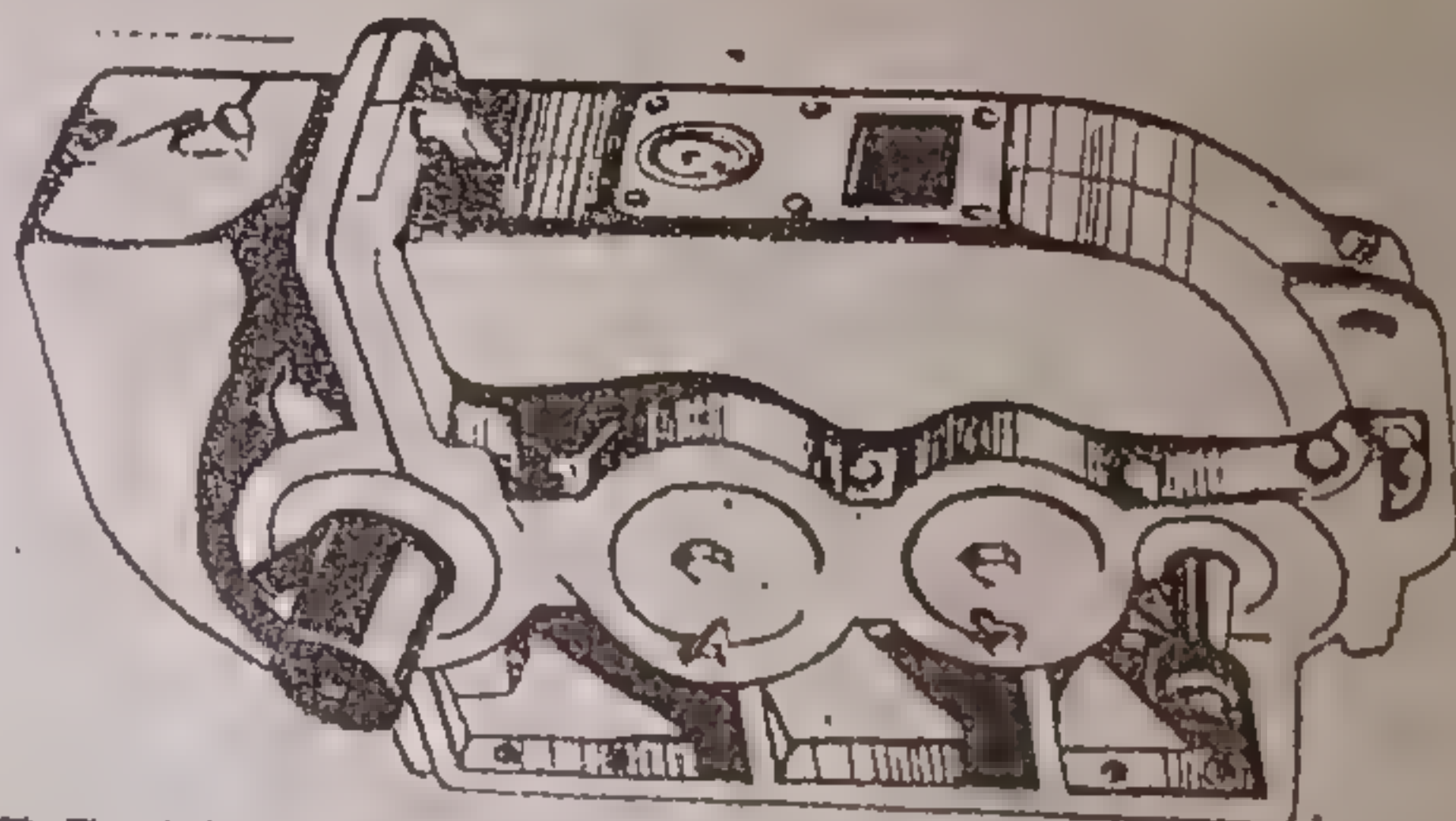


ПАССАЖИРСКИЙ АВТОФУРГОН  
Автофургон

## Редуктор

### ВКС-550 (ВК-550)

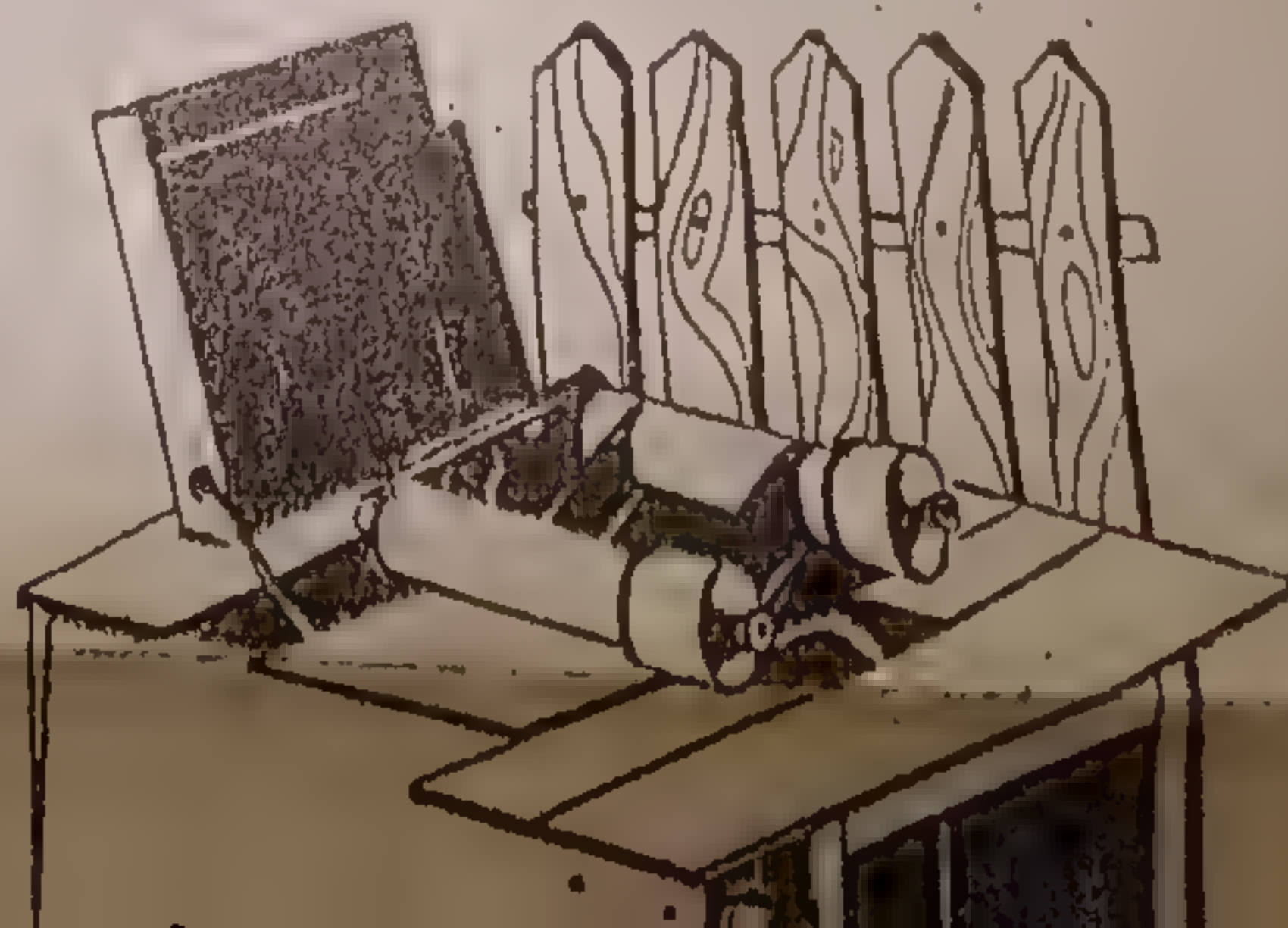
Предназначен для изменения крутящего момента и частоты вращения в механизмах передвижных тележек и кранов. Устанавливается на козловых кранах типа КК-12,5-25. Габариты редуктора, мм 285×488×880. Масса, кг — 279. Цена 33800 руб. с НДС. Отгрузка контейнерами.



РЕДУКТОР ВКС-550 (ВК-550)

## Деревообрабатывающий станок

Предназначен для распиловки пиломатериала на штакетник, штукатурную дранку и рейку. Толщина используемой заготовки (доски) до 25 мм, ширина — 120 мм. На рабочем валу устанавливается от 1 до 6 пил. Ширина готового изделия от 3 до 60 мм. Производительность в зависимости от количества пил: 100—300 изделий в час. Цена 53766 руб. с НДС. Вывоз контейнерами.



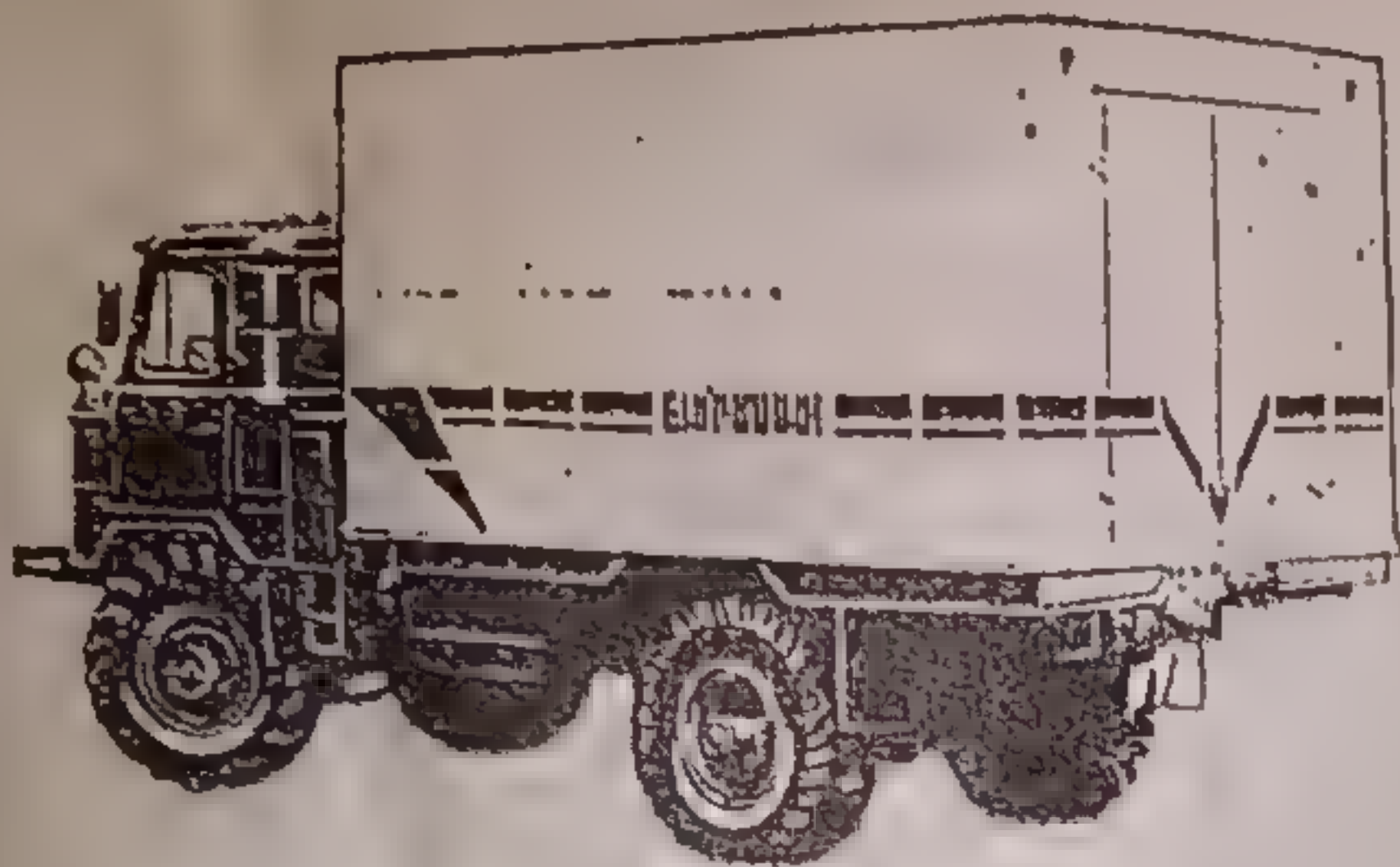


## ПАССАЖИРСКИЙ АВТОФУРГОН

### Автофургон

Может использоваться как магазин для торговли «с колес», склад или полевой стан. Глухой цельнометаллический салон. Двери — сбоку одностворчатые, сзади — двухстворчатые распашные. Фирма монтирует фургоны на шасси ГАЗ-3307 или ГАЗ-66.

Все виды кузовов съемные. По желанию заказчика фирма может поставить фургон отдельно. Установить на собственное шасси любой кузов можно без труда в мастерской.



### А В Т О Ф У Р Г О Н :

и склад,  
и магазин,  
и полевой вагончик.



## С Т А Н О К

для распиловки пиломатериалов  
на штукатурную дранку, штакетник и рейку

◆ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ДЕРЕВООБРАБАТЫВАЮЩИЙ СТАНОК «КОМБИ УДС».

ПРЕДНАЗНАЧЕН для:

- раскряга заготовок толщиной до 60 мм;
- строгания пиломатериала с шириной обработки до 320 мм;
- фрезерования брусков и профильной рейки, рамных и мебельных швов;
- нарезания продольных швов;
- сверления и развертывания отверстий;
- заточки используемого режущего инструмента;
- токарного точения диаметром до 250 мм.

При распиливании максимальная толщина — 60 мм, наименьшая длина — 35 мм.

При сверлении заготовки минимальная толщина — 15 мм, максимальная ширина — 320 мм, наименьшая длина — 500 мм.

Толщина снимаемого слоя — 6 мм.

Напряжение — 380 В, частота вращения шпинделя 2750—5500 об./мин. Габариты станка (мм) 775×650×605. Масса 252 кг. Цена 16400 руб. с НДС. Вывоз контейнерами.

## Н О В И Н К А

ФИРМА ПРОИЗВОДИТ ВОССТАНОВЛЕНИЕ ЭМАЛЬПРОВОДА ДИАМЕТРОМ ОТ 1,00 ДО 2,14 ММ, ПРИМЕНЯЕМОГО ДЛЯ ПЕРЕМОТКИ ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЕЙ.

Производится сваривание проводов из отдельных кусков, калибрование в требуемый размер, нанесение защитного эмалевого покрытия.

Провод должен поставляться в отоженном виде, кусками длиной не менее 10—15 метров, на стандартных катушках.

На катушке должен быть провод одного диаметра.

ЦЕНА восстановления эмалипровода ДОГОВОРНАЯ, но дешевле, чем покупка нового. Стоимость сырья заказчика (по цене цастного лома) вычитается из стоимости готового изделия. Отгрузка контейнерами.

◆ УСЛОВИЯ ПОСТАВКИ: 100 ПРОЦЕНТОВ ПРЕДОПЛАТА ◆

АДРЕС: 656301, Алтайский край, Бийск, ул. Краснооктябрьская, д. 35.

ТЕЛЕФОНЫ: (385-38) 272-28; 271-46.

ТЕЛЕТАЙП: г. Бийск, 233428 «ФУРГОН».

ФАКС: (385-38) 287-54.



# ЧТО ДЕЛАТЬ С ВАУЧЕРОМ?

Однако часть читателей осталась в своей информированности от тех, кто хотел и имел возможность более детально познакомиться с программой приватизации и ее методами. Вопросов остается хотя и меньше, чем раньше, но все же немало. Причем некоторые читатели просят ответить им индивидуально письмом. К сожалению мы лишены такой возможности. При существующих ценах на почтовые отправления мы бы просто разорились, если бы практиковали подобные ответы. Но и не ответить тем, кто выписывает нашу газету, мы не можем. Поэтому мы сгруппировали однотипные вопросы в один вопрос и постараемся прояснить суть дела.

Большая группа читателей, в том числе Л. А. Белякова из Сергача и А. Фурсов из Навашино Нижегородской области, А. С. Мозин из Валдая Новгородской области, Н. Г. Евдокимов из села Успенка Белгородского района Белгородской области и некоторые другие, не разобрались пока в происходящих процессах. Объясняем им экономическую суть затеянной государственной кампании. Учтем, что в отдельных письмах звучит такой упрек: большинство предприятий, подлежащих приватизации, убыточны или низкорентабельны, следовательно, рассчитывать на то, что, став их акционером, разбогатеешь, не приходится. Зачем тогда это акционирование было затевать?

Кратко ответить на этот вопрос можно так. Став совладельцем разгосударственного предприятия, вы действительно можете получать ежегодно дивиденды. Но не только и даже не столько в этом смысл акционирования. Цель приватизации состоит не в обогащении акционеров, а в изменении формы собственности. Задача ставится так: дать возможность самым широким массам граждан России стать совладельцами того имущества, которое раньше принадлежало только государству. Расчет делается на то, что, став акционерами, граждане будут кровно заинтересованы в повышении эффективности производства и приложат для этого свои ум и усилия.

Предположим, вы стали акционером расположенного в вашем районе маслосырзавода. Сегодня это предприятие переживает не лучшие

их способностей. Чувство хозяина и должно стать, по замыслу правительства, главной движущей силой преобразований в нашей экономике.

Пройдет время, и новые хозяева вытасят свой завод из нищеты в процветание. Тогда их дивиденды станут весомыми.

Все ли обрадует нарисованная мною картина? Уверен, что далеко не всех. «Когда это я еще что-то получу!» воскликнут многие. — Не стоит и связываться!»

И это тоже верно. Совсем не обязательно всем быть акционерами. Вы можете от этого и отказаться. Тем же, кто решит все же стать акционером, предстоит много учиться. Если же вы решили, что приобретете акцию какого-то предприятия, будете из года в год обогащаться, лежа на печи, то вы глубоко заблуждаетесь. Приватизация государственности вовсе не планирует воспроизводство бездельников.

А как быть тем, кто хотел бы иметь хотя бы и скромный, но постоянный доход, не участвуя в управлении? Об этом спрашивают читатели Е. П. Гайдамак из села Константиновка Амурской области, И. Н. Кузнецов из Подольского района Московской области и многие другие.

В таком случае вы можете на свой ваучер купить акцию одного из приватизационных фондов. На сегодня их создано уже немало, так что выбор есть. Но как определить, какому из фондов можно доверять? Где не обманут?

Вопросы серьезные. Совет тут один. Если вы решили связать свою судьбу с приватизационным фондом, то выясните сначала два вопроса: есть ли у этого фонда лицензия Госкомимущества и каков размер уставного капитала у этого фонда? Не стоит связываться с теми приватизационными фондами, чей уставный капитал меньше 10 миллиардов рублей. Чем он меньше, тем выше ваши шансы потерять свои деньги. Крупные же приватизационные фонды обеспечат вам пусть и скромный, но зато постоянный дивиденд надолго.

Где узнать адреса приватизационных фондов? Как и по всем другим вопросам, связанным с информацией о приватизации в России, обращаться лучше всего не в

рабрика «Большевик» в Москве. Могли бы мы, сельские жители, участвовать в этих аукционах, если бы своевременно были извещены о них? Вопрос задан лично с таким подтекстом: пробовать ли нам пристроить свои приватизационные чеки в следующих аукционах?

Ответ тут один: да, можно пробовать. О порядке работы таких аукционов вы должны узнать в ближайшем от вас комитете Госкомимущества. Составьте заявку на аукцион и смело посылайте ее. Сопутствующие вопросы тут такие: как быть, если приватизационный чек стоит 10 тысяч рублей, а одна акция — 8 тысяч 500 рублей? Что, будут давать сдачу? Нет, сдачи никакой не будет. Аукционы организованы таким образом, что аукционный курс приватизационного чека всегда кратен стоимости акции. Вас никто не обманет. На свой ваучер вы получите одну, две или несколько акций приватизируемого предприятия. Или на два или несколько чеков одну акцию.

Следует ответить на ряд писем, в которых читатели обвиняют нас в том, что наша позиция по вопросам приватизации якобы не всегда справедлива. Например, читатели Е. А. Дубоносова из Абинского района Краснодарского края и ряд других сообщают о внезапной смерти престарелых родителей и невозможности получить их чеки.

Объясняя действующий порядок приватизации, мы опираемся исключительно на закон. Он же гласит, что получить чек на умершего можно только в том случае, если у наследника имеется завещание, в котором четко указано, кому эта ценная бумага оставлена. Не можем мы помочь и в оценке действительности или недействительности того или иного завещания, как нас просит об этом читательница Щеглова (инициалы не указаны) из города Искилькуль Омской области. Это компетенция суда. В него и следует обращаться.

Некоторые читатели жалуются на такую несправедливость: они всю жизнь проработали в России, а на старости лет переехали на постоянное жительство к своим детям, скажем в Казахстан или на Украину. И что же, теперь мы не можем получить свою долю госимущества в России? Увы, не можете. Законно ли это? Да, законно. Вам остается только ждать, когда в этих государствах начнется своя приватизация. Тогда получите свою долю и вы.

Не положен чек и тем, кто приехал в Россию из других государств СНГ и прописался после первого октября, как это случилось с И. Е. Гавриляком (Измалковский район Липецкой области). Проверить это вы можете в ближайшем от вас районном или областном комитете Госкомимущества.

Е. ПЕТРАКОВ.

## «ЧТО НАША ЖИЗНЬ? ИГРА...»

(1 декабря)

Суровый автор обвиняет в нравственном упадке нашего общества азартные телевизионные игры. Я, сельский житель, был крайне удивлен и возмущен его чуждой статейкой, от которой разит нескрываемой ненавистью и обидой личного плана. Ваш автор Садеков буквально захлебывается, ставя в вину безобидное телеискусство, от которого, по его недалекновидному мнению, все рухнет и разваливается. Что вы хотите тогда от нас: снова слушать пропагандистскую музыку марксизма-ленинизма? А может, день и ночь созерцать балет «Лебединое озеро», закусывая его классической оперой «Идиот с усами»? Человек по природе своего интеллектуального развития должен постоянно находиться в творческом поиске, должен реализовывать свои скрытые возможности в области знаний и самой жажды знаний. Это дает шанс каждому выжить морально, увидеть в этом смысл жизни, заявить о себе как о человеке, что отличает нас от животных. Человек в этом случае заряжает неиссякаемой энергией других, которые еще не определились в этой жизни.

Александр ВОРОНИН,  
поэт, рабочий районной газеты,  
п. Бутурлино,  
Нижегородская область.

## «ПРО ИЗМЫ И МЕХАНИЗМЫ»

(27 октября)

Наконец-то нашелся хоть один человек, который развенчал проклятые иностранные слова. Они уже заполнили все газеты и журналы: я работаю библиотекарем и знаю это. Больно и обидно за свой язык, а не только за свою державу. Иной раз слушаешь по телевизору такого — сыплет одной иностранщиной, и так хочется послать его по-деревенски куда-нибудь подальше.

Р. ЛОНШАКОВА,  
с. Игнашинское,  
Угловский район,  
Тюменская область.

## «ЕСЛИ МЫ НЕ ПОМОЖЕМ ДРУГ ДРУГУ, НАМ НЕ ПОМОЖЕТ НИКТО»

(6 ноября)

Давайте действовать и дальше по этому принципу, только более результативно.

О. КАШКАРОВА,  
д. Новочелны-Сюрбево,  
Комсомольский район,  
Чувашская республика.

## НА РУБРИКУ «ЭХО»

(26 декабря)

Зачем же мазать грязью всех коммунистов? Не берусь здесь доказывать то, что всем известно: коммунисты — основная масса — достойно трудились всегда и сейчас не в хвосте.

А. ВОРОБЬЕВ,  
пос. Крупки,  
Минская область.



## В САДУ

Вы посадили  
облепиху

ВЕЛИЧИНА будущего урожая облепихи закладывается уже в первый год выращивания растения в саду. Учитывая ее светолюбие, в первый год после посадки в саду особое внимание обращают на прополки. Нельзя допускать затенения молодых растений сорняками, ибо это может привести к их гибели. Рыхление почвы в первое время после посадки способствует хорошей приживаемости растений и улучшает их развитие.

В первые два года почву в приствольном круге содержат под черным паром. Такой вид содержания почвы можно практиковать и в последующие годы, но лучше почву вокруг кустов держать под травой. Начинать задернение можно на 3—4-й год после посадки. Прежде всего это необходимо делать на садовых участках, расположенных на склонах, чтобы снизить смыл почвы. Выращивать овощи или землянику в приствольных кругах молодой облепихи нежелательно.

При содержании приствольных кругов под черным паром почва вокруг растений прогревается быстрее, раньше начинается их вегетация, интенсивнее идут микробиологические процессы в почве. Это ценно при выращивании облепихи прежде всего на тяжелых холодных глинистых почвах. Однако частые механические обработки почвы (рыхления) ухудшают ее структуру и увеличивают опасность повреждения корней. Применение темной пленки в качестве мульчматериала в значительной мере снижает отрицательное действие обработки. Другим недостатком этого способа содержания почвы является утаптывание ее при сборе ягод.

Поверхностный слой почвы вокруг растений должен быть всегда рыхлым. Рыхлят почву мотыгами или ручными культиваторами, одновременно удаляя сорняки. Тяжелые глинистые почвы требуют более частого рыхления. Облепиха болезненно реагирует на повреждение корневой системы, поэтому почву вокруг молодых растений рыхлят на глубину 4—6 см, а плодоносящих — до 8 см. Глубокая перекопка почвы (более 12 см) вокруг растений в любом возрасте противопоказана.

Травы, используемые для залужения, конкурируют с облепихой за влагу (в засушливые периоды) и элементы питания. И это, конечно, требует дополнительных затрат на поливы, удобрения и периодическое скашивание трав. В то же время под залужением постоянно улучшаются плодородие и структура почвы. В годы с дождливым летом на залуженных участках улучшается гидрологический режим.

Для залужения используют злаковые травы корневищного типа (рай-

рас, овсяница луговая и красная, полевица обыкновенная, мятлик луговой) и бобовые (клевера белый, гибридный, красный; люцерна желтая и синяя). Их можно высевать и в смеси. Так, например, из мятлика лугового получается устойчивый и долговечный газон, но семена его медленно всходят, и быстрорастущие сорняки угнетают растения. Поэтому мятлик лучше высевать с райграсом или овсяницей.

В расчете на 10 кв. м. берут следующее количество семян 100%-ной всхожести (в граммах): мятлик луговой — 5—6, овсяница луговая — 20, овсяница красная — 15, полевица обыкновенная — 3—4, райграс пастбищный — 20, клевер белый — 5—6. Сеют весной вручную разбрасыванием в хорошо обработанную и тщательно выровненную почву. Семена заделывают граблями и затем прикатывают.

Климат Нечерноземья позволяет выращивать облепиху и без дополнительного орошения. Но в определенные периоды вегетации она требует дополнительного увлажнения. Это наблюдается во время образования завязей (2-я половина мая); второй волны сбрасывания завязей (начало июня); третьей волны сбрасывания завязей (конец июня). В эти критические периоды даже дожди не всегда обеспечивают растения необходимой влагой. Летом поливы лучше проводить в вечернее время. Благоприятно действуют и раннеосенние поливы (1-я половина сентября). В это время начинается вторая волна роста корней, и нехватка воды в почве ухудшает их развитие. При недостатке влаги в почве в середине октября проводят подзимний полив.

В первые 2—3 года после посадки облепиху поливают в засушливые периоды по мере надобности — по 8—12 л воды под куст. Летом и ранней осенью плодоносящим растениям дают по 10—15 л, в засушливое время дозу увеличивают вдвое. Для лучшего сохранения влаги почву хорошо прикрывают торфом, опилками, сухой землей. При влагозарядковом подзимнем поливе под каждое растение в зависимости от его размеров выливают от 30 до 80 л воды.

В течение вегетационного сезона проводят 3—4 прополки сорняков и при этом неглубоко рыхлят почву. Рыхление проводят и после сильных ливневых дождей и обильных поливов для разрушения образующейся корки. Осенью, в конце сентября — начале октября, почву вокруг кустов осторожно перекапывают (лучше садовыми вилами) на глубину 10—12 см. На молодых посадках (1—3-й годы выращивания) радиус обработки 40—50 см. С возрастом площадь обработки расширяют до проекции кроны.

Внесенные при посадке удобрения в основном обеспечивают молодые растения облепихи питательными веществами в течение трех лет. Но для лучшего роста и развития на второй год после посадки можно подкормить облепиху азотными удобрениями: 15 г мочевины или 20 г аммиачной селитры на 1 кв. м.

Если приствольные круги залужены и содержатся под травой, дозы минеральных удобрений увеличивают в 1,8—2 раза, а органические удобрения вообще не вносят.

В. и Н. ФЕФЕЛОВЫ.  
Нижний Новгород.

Наш  
календарь

По просьбе читателей публикуем календарь основных работ по уходу за комнатными плодовыми растениями.

**ЯНВАРЬ — ФЕВРАЛЬ.** В теплых помещениях продолжить полив и усиленное опрыскивание водой. Подкармливать раз в месяц. Высевают семена citrusовых, хурмы, инжира, фейхоа. Готовят грунт для весеннего пересаживания и посадки. Ежедневно осматривают растения, которые зимуют в прохладных помещениях, по мере потребности поливают теплой водой.

**МАРТ.** Пересаживают растения. Те, что зимовали в прохладных помещениях, заносят в теплую комнату. Обрезают и удаляют сухие ветви. Начинают подкормку минеральными удобрениями.

**АПРЕЛЬ.** В конце марта у многих субтропических растений начинается сокодвижение, набухают и распускаются почки. Увеличивают периодичность подкормки до 3—4 раз в месяц. Проводят окулировку, прививку, укоренение черенков. В южных районах растения выносят на балкон, лоджию, веранду или в сад. Чаше поливают.

**МАЙ — ИЮНЬ.** Растения обильно поливают, опрыскивают и подкармливают. В жаркие солнечные дни опрыскивают чаще. В других районах растения выносят на открытый воздух после окончания заморозков. Комнаты, из которых растения убирают на весь летний период, как следует проветривают. Молодые ветки и листья на некоторое время притеняют, защищают от прямых солнечных лучей. Прореживают крону, пересаживают сеянцы прививок с одновременным пинцированием. Для уменьшения испарения и перегрева вынесенные на улицу растения полезно прикопать в грунт, верхнюю часть горшка или кадки прикрыть мхом, травой или торфом. Citrusовые, фейхоа пинцируют. Усиливают полив. Кроме обычной подкормки, проводят внекорневую.

**ИЮЛЬ — АВГУСТ.** Для нормального вызревания побегов проводят прищипывание и пинцировку. Подкармливают 1—2 раза в месяц. Прикопанные в саду растения поливают не только в горшках, но и почву вокруг них. Citrusовые окулируют щитком вприклад.

В. ФЕДОТОВ.



# В ОГОРОДЕ



## Сахар с грядки

В НАШЕ трудное время дефицитом становится буквально все, включая и продукты питания. Чтобы как-то выжить, огородники пускаются на всевозможные хитрости, лишь бы разнообразить семейный стол. Так, из батата (сладкого картофеля) готовят сладкую муку, из топинамбура (земляной груши) — чудесный кофе. А вот из сладкого корня сахарной свеклы можно получить в домашних условиях сахарный сироп для чая, кулинарных изделий, приготовления компотов и варенья.

Агротехника выращивания сладких корней несложная, надо только захотеть, и вы получите с одной сотки пять и более центнеров сахаристых корнеплодов. Чтобы получить высокий урожай, нужно прежде всего правильно разместить свеклу на участке. Лучшими предшественниками ее, по моим наблюдениям, служат кукуруза, картофель, томаты, горох, бобы. Заметил, что соседство с луком, фасолью, капустой увеличивает урожай не только сахарной свеклы, но и ее соседей.

Почву готовлю с осени. Она должна быть рыхлой, чистой от сорняков. Вношу навоз — 3 центнера и 10 килограммов птичьего помета на 1 сотку. Перекапываю участок на штык лопаты. В сухую осень провожу влагозарядковый полив, зимой делаю снегозадержание. Ранней весной вношу золу — 3—4 стакана на кв. м., землю рыхлю ручными граблями.

Как только почва хорошенько прогреется, приступаю к севу. Обычно это происходит во время массового сева яровых культур.

Перед посевом семена протравливаю гранозаном (3 г на 1 кг). Для того, чтобы появились дружные всходы, семена замачиваю 12 часов в воде, а затем 12 часов в биостимуляторе роста «Марка-6».

Высеваю свеклу с междурядьями 45 см, на 1 м в рядке равномерно распределяю 10—12 плодиков (иногда побольше в зависимости от всхожести семян). Глубина заделки 3—4 см. После посева почву обязательно прикатываю, а через 3—4 дня слегка рыхлю граблями. Как только появятся всходы, неглубоко, на 4—5 см, рыхлю междурядья. Когда появится первая пара настоящих листьев, провожу прореживание так, чтобы на 1 метре осталось 5 растений. Через несколько дней делаю проверку, удаляю вновь появившиеся и ошибочно оставленные ростки.

В период вегетации провожу 3—4 рыхления междурядий и 1—2 прополки сорняков. Поливаю за сезон 4—6 раз в зависимости от погоды. Почву после полива обязательно рыхлю, чтобы не образовалась корка. Два-три раза подкармливаю навозной жижей (1:4) и золой (1 стакан на 10 л

воды). Подкормки нужно проводить осторожно, не во вред растениям. Из минеральных удобрений применяю фосфорные и калийные (10 г двойного суперфосфата и 10 г калимагнезии на кв. м.).

В более северных районах рекомендую выращивать сахарную свеклу через рассаду. Ее готовят так же, как и рассаду столовой свеклы, в ящиках, парниках.

Убираю сладкие корни в конце сентября — начале октября, до наступления устойчивых заморозков. Выкапываю клубни осторожно, чтобы не повредить кожу. Надрезанные использую в первую очередь или вместе с ботвой скармливаю домашним животным и птице. Ботву обрезаю вровень с плечиками, но не задевая их. Корнеплоды, очищенные от земли, на солнце не держу, храню в погребе. Ну а тем, кто захочет иметь свои семена на следующий год, нужно весной, после зимнего хранения, высадить корнеплод в грунт. Надо только помнить, что при осенней уборке с семенного клубня землю не очищают, листья же обрезают, оставляя черешки длиной 1,5—2 см.

Для борьбы с вредителями и болезнями применяю табачную пыль с золой, марганцовку, однопроцентный раствор бордоской жидкости.

**И. ЗАВАРЗИН,**  
огородник-опытник.

397431, Новитченко Новохоперского района Воронежской области, пер. Заречный, 3.



## Крестьянская копилка

К весне, когда тепло проникло в подпол, картошка дает ростки. Семенную выбираю во двор. В эмалированном тазу или ведре (оцинкованное ведро поржавеет) развожу раствор против фитофторы. На ведро воды — чайная ложка с ровным верхом медного купороса, пол чайной ложки борной кислоты, на кончике ложки марганцовки, горсть мочевины или суперфосфата. Если нет какого-то из этих компонентов, достаточно одного-двух. В таком растворе держу картошку 5 минут, вынимаю на пленку, сушу, вношу в комнату, рассыпаю под окнами, по углам на 3 недели для яровизации. Слежу, нет ли загнившей, без ростков.

Клубни дают крепкие ростки по 0,5—1 см. 9—10 мая приступаю к посадке. Участок подготовлен так: весной рассыпаю полуперепревший коровий навоз, смешанный с подстилкой, обьедками сена, соломы, которые в куче истлели. Рассыпаю его очень тонким слоем. Лучше, если навоз пролежал две зимы и дольше. Он становится черным, сыпучим. Минерального сложного удобрения, что продают в магазине в пакетах, тоже сыплю, но мало, только, чтобы слег-

ка припорошить. Золу из печки собираю круглый год и весной перед копкой слегка сыплю на участке. Брикетная зола тоже идет.

**А. ШЕВЧЕНКО,**  
с. Репьевка,  
Ульяновская область.



## Не убивать, а отпугивать!

ЧАСТО огородников беспокоят кроты. Иные владельцы участков пытаются их уничтожить. А я отпугиваю. Вскрываю норку и кладу туда кусочек селедки или соленой рыбы. И крот исчезает. По моему мнению, он уходит искать воду и не возвращается. Птиц тоже отпугиваю с огорода и сада. Собираю блестящую фольгу от чая режу на полоски длиной сантиметров 7 и шириной 2, привязываю к нитке сантиметров через 40 одна от другой. С торцов грядок втыкаю палочки и натягиваю нитку вдоль грядки сантиметром в 10—15 от земли. При малейшем движении воздуха они колеблются и отпугивают птиц. Накидываю нитки с фольгой на ветви вишни, черноплодной рябины — врознь, поздних сортов яблонь. Дрозды клюют поздние сорта красных яблок. Ключет несколько раз яблоко, оно падает, принимается за другое. Много сбивают порченных ими яблок. А там, где висит фольга, не трогают ни плодов, ни ягод.

**С. ЦВЕТКОВ,**  
с. Мельчевка,  
Дмитровский район,  
Московская область.



## Торговый дом

Как получить: 1,5 т картофеля со 100 кв. м.; 30—45 кг томатов с 1 кв. м.; 1500 огурцов на 4 кв. м.; тройной урожай малины; получение сахарного сиропа из свеклы в домашних условиях. Информация по каждой культуре — 20 руб. 357538, г. Пятигорск, а/я 6.

Высылаю почтой семена сахарного тростника (Аргентина). 357500, г. Пятигорск, ул. Энгельса, 180. Исанчев И. А.

Вышлю семена амаранта, чумизы. 347931, Таганрог, ул. Тольятти, д. 12, кв. 14. Стратиевский.

Вышлю технол. пригот. обоев под облицовочный камень. Н/п 120 р. + конв. 429530, Чувашская ССР, Моргушский р-н, д. Сятракасы, а/я 50.

Вышлю н/п 40 р. новый метод выращивания помидоров — 40 кг с 1 кв. м.; картофеля — 1,5 т с сотки. 353486, п. Архипово-Осиповка, а/я 1.

Высылаем н/п семена гигантских сверххранних, ранних и комнатных помидоров, устойчивых огурцов и др. овощей; луковички красивейших гладиолусов, брошюру «Лекарства из трав» (язва, геморрой и др.). Заказ + конверт (указать климат). 347600, Ростовская обл., Сальск, а/я 013.

Продаю семена новых и редких овощей. Пришлите конверт с обратным адресом. 399670, Красное Липецкой обл., 9 Мая, 44, Дорофеев.



# МАСТЕРСКАЯ НА ДОМУ



## Из рубашки мужа

В МУЖСКИХ сорочках быстро изнашиваются манжеты и воротник. Их можно отреставрировать, но иногда разумней рубашку пустить на чье-то дело — сшить из нее женскую блузку или детскую одежду. Для взрослых вещей понадобится вся сорочка, перекраивание ее будет незначительным. Нужна только дополнительная ткань для отделки и красивые пуговицы. Попробуем сшить 4 модели женских блузок из старых рубашек мужа (рис. 1).



Рис. 1

Первая блузка (рис. 1 а) украшена широкими кружевными манжетами и воротником с декоративным бантом. Цвет отделки может быть контрастным или очень близким по тону к основному полотну изделия.

Начните работу с углубления выреза горловины на 10 см. Затем вырежьте из кружева 3 полосы шириной 8, 9 и 10 см. Готовые полосы присоберите и стачайте друг с другом. Воротник втачайте в горловину, закрепив срезы косой бейкой, выкроенной вместе с бантом. Из кружева же сделайте манжеты, присоберите и стачайте с низом рукавов. Срезы обработайте косой бейкой.

Вторая модель (рис. 1 б) представляет собой комбинированную блузку, украшенную кружевным воротником-стойкой, овальной кокеткой из гипюра или кружева и вставками в рукавах, выполненными из того же материала, что и кокетка. Цвет пуговиц и беек одинаковый.

Выпорите из сорочки рукава и отрежьте воротник. Выкройте из кружевного полотна кокетку (рис. 2 а). Наложите выкройку кокетки на сорочку, мелом начертите на ткани новые линии кроя (рис. 2 б). Выкройте горловину. Соберите на нитку вырез лифа, втачайте кокетку.

Отрежьте головку рукава на расстоянии 15 см от высшей точки оката, распорите у отрезанной головки боковой шов. По полученной выкройке верхней части рукава сделайте кружевную вставку. Пришейте вставку к рукаву, сделайте небольшую сборку по верху оката и втачайте в пройму. Низ рукава обработайте бейкой. Сделайте небольшой

кружевной воротник-стойку, втачайте его в горловину, шов закройте подкройной бейкой.

На рисунке 1 в изображена блузка с глубоким вырезом горловины, отделанная кружевом и косыми бейками, притачанными по линии горловины, заниженным линиям проймы и нижним срезам рукавов. Дополняет отделку бант, выполненный из той же ткани, что и бейки.

И, наконец, последняя модель (рис. 1 г) представляет собой блузку со вставками на лифе и рукавах. Спинка, часть полочек, рукава и застежка (при втачивании ее следует перевернуть, от мужской сорочки. Вставки выкроены из кружева, под цвет которого нашита тесьма и выполнены декоративные строчки.

Итак, всего четыре модели. Но по их примеру вы можете нафантазировать бесчисленное множество вариантов. К примеру, если ткань сорочки плотная, гладкоокрашенная, то кружевную отделку у четвертой модели можно заменить на плотную клетчатую ткань или ткань в полоску. В первой модели трехъярусный кружевной воротник легко заменить большим прилегающим, обшитым кантом. Таким же кантом легко украсить и манжеты.

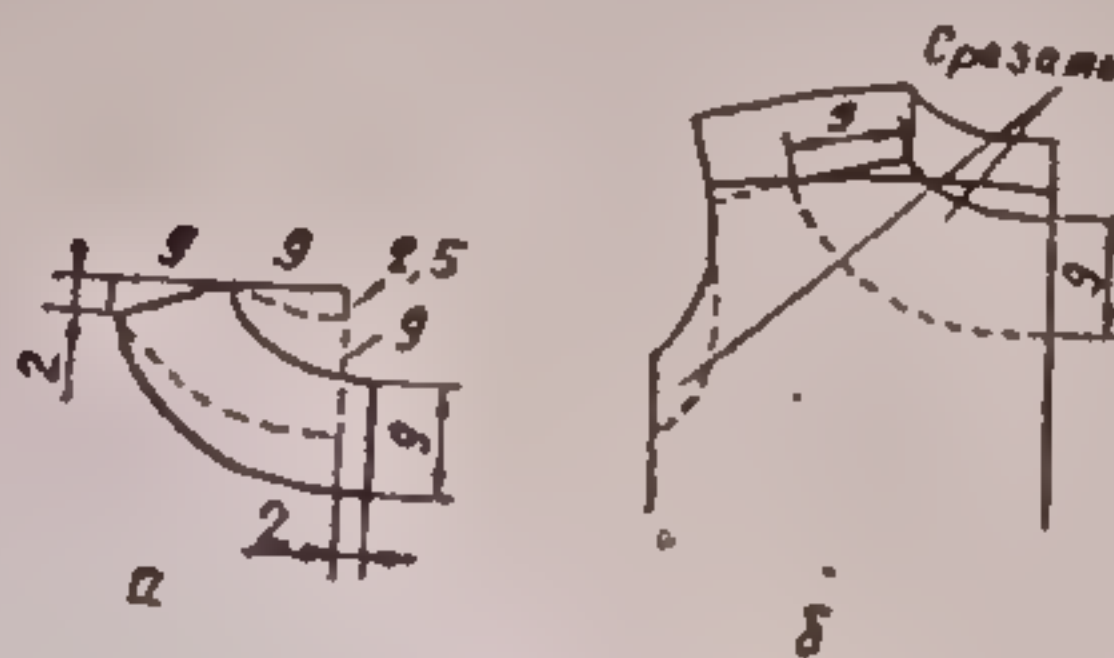


Рис. 2

У второй блузы верх рукава можно оставить нетронутым, а кокетку и воротник-стойку сшить из ткани контрастного цвета, из нее же сделать и манжеты.

Видоизменить третью модель совсем несложно: к «у»-образному вырезу сделайте подкрой из отделочной ткани и по верху проймы из той же ткани пришейте подкройную бейку.

Главный совет: старой вещи не надо бояться, смелей экспериментируйте с ней, и вы увидите, как обогатится ваш гардероб.

Г. ВОРОНЦОВА.



## И будет, как новая

КАЖДАЯ хозяйка периодически проводит ревизию своего гардероба — модные вещи оставляет, а те, что устарели или каким-то образом испорчены откладывает в сторону, чтобы потом сделать из них что-то полезное. Давайте, дорогие рукодельницы, сообща подумаем, что мы можем сделать из старых вещей?

Иногда проще обойтись мелкой переделкой. Изменить силуэт вещи легко с помощью подплечников. А если добавить к ней современный декоративный пояс и какое-то украшение, то все проблемы будут решены с минимальными затратами усилий. Замена воротничка и манжет новыми, дополнение одежды вставками и надрезами из искусственного меха, бархата или кружева потребуют уже больших сил. Но все это только видоизменяет старую вещь. Дать ей новую жизнь может только полная переделка. Если мы на это решаемся, то должны знать, что предстоит кропотливая работа.

Что бы мы не переделывали — платье, костюм, пальто, рубашку, их прежде всего нужно распороть, очистить от пыли все швы и углы, вытянуть остатки ниток, затем постирать. Перед стиркой не забудем обметать петли и прорезы карманов. Если ткань сыпучая, срезы нужно обработать с особой тщательностью. После стирки спорок тщательно отгладим, стараясь его не перекосить.

А теперь вспомним основные законы кроя. Долевая нить сохраняется, даже если ткань перелицовывается на другую сторону. Не забудем о геометрических рисунках ткани в полоску, которые в готовом виде должны быть точно подогнаны. Ткани с начесом или ворсом располагаются только в одном направлении — ворс на изделии лежит сверху вниз. Исключение составляет бархат, у которого ворс располагается вверх.

Но вот перед нами лежат готовые для работы куски ткани. Теперь надо решить, хватит ли у нас материала для задуманного фасона. Если нет, придется добавить новую ткань или использовать еще какое-то старое изделие. Вводя новую ткань, мы должны будем ее продекатировать: смочить и поддержать в увлажненном состоянии часа три-четыре, слегка высушить, отутюжить, не растягивая, до полного высушивания, — так мы избежим дальнейшей усадки ткани, а значит, и перекося изделия во время носки.

Очень хорошо при переделке старых вещей помогает трикотаж. Его соединяют с тканью разными способами: швом зигзаг на швейной машине, петельным — на руках. Иногда трикотажные детали вяжутся в изделие из ткани. Для этого по краю ткани надо сделать ряд петель (косичку) из той же нити, из которой будет связана деталь. Косичку можно сделать крючком, а если ткань очень плотная, то толстой иглой. Через каждую петлю проденем спицу, а дальше будем вязать обычным способом. Комбинируя ткань с трикотажем, лучше применять простые виды вязки — чулочную или резинку.

И, наконец, не забудем о деталях. Они играют существенную роль в готовых изделиях. Воротники, карманы, клапаны, пояса, пуговицы, аппликации, шарфы, платки, тесьма — все это придает новой вещи неповторимое своеобразие.





## Главное — покой

Старые наши читатели хорошо знают П. П. Фориса — сибирского пчеловода. Для новых подписчиков «СЖ» поясню, что Павел Павлович разработал целый ряд самобытных пчеловодных приемов и любезно согласился познакомить с ними читателей газеты. Сегодня публикуем очередное его письмо.

**ПЧЕЛОВОД** Иван Михайлович Дегтарев из Междуречья Саратовской области изготовил мельницу для получения сосновой муки против варроатоза. Но время ушло, пчелы в ульях поставлены на зимнее хранение. «Можно ли этой мукой обработать пчел сейчас, в омшанике?» — спрашивает он в письме.

Такие вопросы задают и многие другие пчеловоды: один болел, не смог обработать, другой был в отъезде, у третьего не оказалось необходимых препаратов... Отвечаю: зимой для пчел самое главное — покой. Любое вмешательство в их жизнь сразу активизирует пчел, они поедают больше корма, выделяют тепло, кишечник переполняется раньше времени, вот вам и понос.

Прошедшей осенью ко мне в дачную избушку на запах меда залетели четыре черные пчелы. Они застряли на окне. Сначала я подумал, что это какие-то дохматые жуки быются о стекло. Но у одной была на ногах обложка, и я понял, что это пчелы неведомой мне породы.

Абсолютно черные, толстые, волосатые, и даже перепонки на их крыльях были темного цвета. Я внимательно рассмотрел каждую особь в увеличительное стекло: клеща ни на одной не было. Взял справочник по пчеловодству и нашел описание этих пчел, а на цветной вкладке увидел точные портреты моих гостей: это, оказывается, среднерусские пчелы!

Пчелы этой породы самые зимостойкие, они выдерживают 150 дней зимовки без поноса (все другие породы только 90 дней), меньше подвержены разного рода болезням, быстрее других пород осваивают магазин, дают много меда. К недостатку относят их повышенную злобивость (они дружно дают отпор любителям меда) и ройливость.

В условиях Сибири зимовка пчел длится самое малое 150 дней, с ноября по март. Вот вам и причина высокого падежа пчел: 150 дней ни одна порода, кроме среднерусской, не выдерживает, а среднерусских не найдешь. В основном у всех помеси. Поэтому только полный покой даст шанс выжить нашим пчелам до весны.

Бывает, весной пчеловод открыл улей, а все семья мертва, на дне улья гигантское братское кладбище. Поноса нет, в рамках много меда... В чем же дело? — недоумевает хозяин. Все дело в том, что в первоначальном своем жилище — дупле пчелы к зиме собираются в клуб, окруженные сотами

с медом со всех сторон. И зимой он им доступен весь. В современных ульях пчелы тоже собираются в клуб, но они разделены рамками сот, как перегородками. Сверху плотно прилегает запрополисованный холстик. И когда пчелы съедают мед в улочке, на боковые рамки с медом им не попасть: холодно; которая оторвется от клуба, чтобы сбоку обойти сот, колеблется и падает умирать на дно улья.

Поэтому с осени на рамки, под холстик, надо положить поперек улья две деревянные рейки толщиной 10—12 мм с шириной прохода между ними 5—8 см для перехода пчел в теплое к другим рамкам.

«У нас в Одесской области пчелы зимуют на воле, — пишет мне пчеловод Николай Максимович Зинченко. — И мы над гнездом делаем надрамочное пространство потолочной, т. е. коробкой из тонких досок. Тогда любой сот доступен пчелам в течение всей зимы». А почему бы такое пространство не делать всем нам? Думаю, стоит обратить самое пристальное внимание на это сообщение. И тогда потеря будет меньше.

Спокойно зимующие пчелы прослушиваются с трудом. Есть пчеловоды, которые устраивают к зиме в верху улья вентиляционные отверстия — отгибают угол холстика, вставляют трубки с сеткой и т. д. Тем самым они выпускают драгоценное тепло из зимующего клуба пчел, которые вынуждены потреблять больше корма, чтобы обогреться, а это преждевременное переполнение прямой кишки, понос. Отработанный углекислый газ из гнезда пчел идет вниз, так как он тяжелее воздуха. В дупле его поглощали гнилушки, высохшие внутри дерева. А в улье этот газ опускается вниз и должен выходить в нижний леток. Если он закрыт, происходит конденсация паров на стенках улья и сотах, появляется сырая плесень. Пчелы становятся мокрыми, корм кристаллизуется. Результат тот же — понос, гибель семьи.

Тот пчеловод, который с осени отбирает с улья плотно запрополисованный холстик и вместо него кладет редкий, свежий, также обрезают своих пчел на гибель, так как лишает их тепла и аптеки. Если пчелы пошли в зиму с недостаточным количеством меда, то единственное, что им нужно теперь, — это покой, хорошо утепленная верхняя часть улья. И не важно при этом, на воле зимует семья или в омшанике. Нижний леток должен быть открыт для выхода отработанных газов. Желательно вместо ватной наверх положить моховую подушку. Ватная набухает от влаги и легко отбирает из гнезда тепло. А это снова повышенный расход корма, и т. д. и т. п. Очень осторожно ватные подушки можно заменить на моховые и зимой.

Как же быть тем пчеловодам, кто не смог с осени обработать пчел от клеща? Если заражение было сильное (семья не развивалась, не роилась, не дала меду, на земле во множестве ползали бескрылые пчелы), то в край-

нем случае можно применить зимой такой способ. Химически чистая горючая сера (покупают ее в аптеке) упаковывается по 10—15 граммов в марлевый или из стеклосетки мешочек, равномерно распределяется по мешочку и подобно подкормке «канди» укладывается на рамки над клубом под холстик. Пары этой серы идут вниз, через клуб, и весь клещ осыпается на дно улья. Мешочек с серой надо уложить так, чтоб его содержание пчелы не достали. Если прогрызут и достанут — отравятся. Безвредны для пчел только проходящие через них пары, а сама сера губительна. При этом нижний леток должен быть открыт, чтобы пары серы не скопились в улье и не отравили пчел.

Температура в зимовнике поддерживается на уровне +4°. Удобнее всего поручить ее поддерживать терморегулятору. С приходом конверсии их стали делать для свободной продажи на заводах, и проблем с их приобретением теперь нет: мне известны четыре адреса, где их можно заказать. Кому требуется такой прибор, могу сообщить, пожалуйста, обращайтесь. При этом не забудьте вложить в письмо подписанный вами конверт для ускорения ответа.

Весной, в конце февраля, надо полностью открыть и верхние летки (обычно они круглые), чтобы не допустить большого количества раннего расплода до очистительного облета. Дело в том, что на воспитание раннего расплода требуется вода, а ее в эту пору не достать. Личинки не получают нужного корма, и пчелы из них вырастают маленькие, слабые, не способные к полетам «за данью полевой». Кормилицы же активизируются, переполняют кишечник, а это — понос, возможная гибель семьи и т. д.

П. ФОРИС,  
пчеловод-любитель.  
Шушенское,  
Красноярский край.



## Пчелиная почта

ПРОЧИТАЛ много советов по борьбе с муравьями, но все это не то. Я давно применяю свой способ и очень им доволен. В улей не заползают не только муравьи, но и ухвертки, всякие другие наземные существа.

Делаю таган на четырех ножках размером по периметру дна улья и высотой примерно 25 см. Кто как пожелает, выше или ниже. Под ножки тагана на землю подкладываю короткие дощечки или половинки кирпича, чтобы в землю не вдавливались. На эти подкладки ставлю пустые банки из-под консервов. В эти банки наливаю воду и ставлю таган. Периодически подливаю воду из чайника. Вот и вся премудрость.

С. МАНЦЕВ,  
ст. Кочеток-3,  
Тамбовская область.



И это реформы?

## ПРОТИВОСТОЯНИЕ

Представители трудовых коллективов многих районов Нижегородской области выразили недоверие губернатору Борису Немцову за развал сельского хозяйства.

ВОТ ЧТО получается. Пресса, радио, телевидение постоянно пишут, говорят о нижегородской программе аграрной реформы. Ее предлагают даже за основу российской. Сам глава правительства наблюдал за аукционом, где бывшие колхозники за сертификаты (ценные бумаги) приобретали в собственность земельные и имущественные пай. Ее величество королева Англии на недавнем президентском приеме в России особый интерес проявила к сельскому хозяйству древней нижегородской земли, чем расстроила молодого губернатора.

А вот местные труженики — крестьяне возьми да и вырази недоверие праотцу реформы. Да еще во всеулыщание.

«Союз аграрников области по завершении уборочных работ и накануне зимнего периода решил провести несколько встреч с теми, кто растит хлеб, производит молоко, мясо. Проблем-то накопилось уйма, как экономических, так и организационных. Ни губернатор, ни его окружение до низов почти год не доходят — других дел, видимо, по горло.

Все бы ничего, да на самой первой встрече в серганской зоне, куда входят крупные производители зерна и сахарной свеклы, регламент «сломал» руководитель товарищества «Красноостровское» Сеченовского района Загид Айсин. Помните, «Сельская жизнь» писала об истории с землей, которую он, Айсин, пообещал подарить аграриям с асфальта Ю. Черниченко, но при одном условии: писатель сам, своими руками должен пахать, сеять, убирать, обихаживать поля. Так вот тот самый Айсин и заявил: что толку — мы сто раз собираемся, пишем обращения к Немцову, депутатам, а они на наши отчаянные крики — ноль внимания. А село уже рухнуло. Так можно ли доверять губернатору, который ведет политику на развал деревни?

Собрание поддержало своего коллегу. Вопрос включен в повестку дня, избрана комиссия.

А вот в Сергачском районе хуже некуда. Вот данные

из сообщения председателя Союза аграрников области В. П. Ежова. Нынешней весной в областных севооборотах осталось пустовать более 200 тысяч гектаров пашни. Село продало на 22

животноводства. То есть, на него не дают денег, а без них то же птицеводство обречено на полный развал. Переработчики, торговля задолжали село 18 миллиардов рублей. Видите, везде счет ведется на миллиарды, а где их взять? И это в области, где полным ходом идут различные реформы.

О причинах говорилось не в первый раз. Во всем мире сельскохозяйственное производство дотируется государством. Продолжают протекционистскую политику многие области и республики России. В Нижегородской же на этом поставлен крест. А слово «дотация» у Бориса Ефимовича вызывает, по словам выступающих, нервную аллергию.

Вдумайтесь в такой факт: за всю реализованную продукцию сельчане нынче смогут получить прибыль, которой не хватит даже на покрытие взятых кредитов. А если добавить к этим бедам и то, что зарплату крестьянину не выплачивают порой по три-четыре месяца и более, что рушится социальная сфера, что день ото дня растет безработица, то что нас ждет?

В разговоре с Владимиром Петровичем (Ежов не только председатель Союза аграрников, но и депутат законодательного собрания области) выяснилось, что с начала года сельское хозяйство из областного бюджета проавансировано лишь на 26 процентов. Спрашивается, куда уходят выделяемые средства? На этот вопрос ответа сельчане не получили и на последующих встречах. Хотя на них присутствовали и вице-губернатор, и председатель законодательного собрания.

Но вот к словам руководителя ТОО «Красный восток» Сергачского района Д. Кнауца стоило бы и прислушаться:

— Отношение руководства областной администрации к селу передается и районным главам. Они стали на местах бесконтрольными распределителями средств и зачастую тратят их не по назначению, а по личному усмотрению.

И вот в этом было предложение за предложение. В Айсина. За недоверие Б. Немцову из 123 присутствующих представителей трудовых коллективов проголосовали 111 человек, один — против. 10 — воздержались.

ЭХО

«И БУДЕМ ПОМНИТЬ ЭТО ВСЕГДА!»  
(4 октября)

Хочу высказать свое мнение по поводу публикаций в связи с поминанием погибших в октябрьские события прошлого года в Москве. Конечно, помнить это надо, надо стараться понять причины тех событий, размышлять о том, что делать, чтобы подобного не повторилось. Но почему никто не вспоминает слова истинно великих мыслителей Лавина и Маркса о том, что война — это продолжение политики? Сейчас господствует капитализм, а ведь известно, что это такое чудовище, которое не желает пить нектар иначе, как из черепов, его сущность — в эксплуатации одного человека другим.

Н. СЕРГИЕНКО.  
г. Ипатово,  
Ставропольский край.

«ТРИ РАССКАЗА»  
(10 сентября)

Милая «Селяночка»! Надеюсь, что ты еще не раз опишешь жизнь вятичей, о которой рассказал В. Крупин таким языком, на котором разговаривают вятичи. Так мило-дорого прочитать о земляках: как они живут сейчас. О тех дорогих местах ничего не пишут сейчас, как будто там нет живых людей. А хочется знать обо всем. Какая красота вспоминается! Особенно когда идешь пешком. Взойдешь на гору на берегу Вятки — и перед глазами раскрывается чудесная картина: река с пародами, луга, села, лес бескрайний, красивая церковь. Я пенсионерка, посмотреть на нее не смогу больше, а почитать о ней было бы очень интересно.

НИКОЛАЕВА.  
с. Комсомольское,  
Чувашия.

«НЕ ПИШИТЕ ПОСЛЕДНИХ ПИСЕМ!»  
(1 октября)

Действительно — не пишите! Пойдет второй год, как я — городской житель — буду получать и читать «Сельскую жизнь». А все началось с октябрьских событий прошлого года, когда «демократическая» власть в упор расстреливала Власть Советов, показав всему миру свое подлинное лицо и закрыв «Правду» и «Советскую Россию». И я осталась как без рук. А я глухой человек, мне нужна газетная информация. В ту трагическую пору я был у старшей сестры в деревню, а она выписывает «Сельскую жизнь». И я делал все, затаив дыхание, с душевной болью, возмущением и негодованием. И у меня созрело решение — написать «Сельскую жизнь» письмо.

## В Думе на площади

(Окончание.  
Начало на 1-й стр.)

«Народ его «выдвинул», народ и «задвинет», — сказал следователь АО «Сокол» А. Сонин. Кстати, слова об отставке исполнительной власти встречались одобрительными аплодисментами.

Юрий БАКЛАНОВ.

## БЛАГОВЕЩЕНСК

В четверг весь день шел дождь, но на профсоюзный митинг в Благовещенске пришли тысячи амурчан. Потому что многим надоели бесконечные обещания правительства: «улучшить», «ускорить», «облагодетельствовать». В области месяцами стоят крупнейшие предприятия, а на тех, которые работают, давно уже не платят зарплату.

Каждый третий выступивший на митинге был из села. Их представители говорили, что уже нет сил терпеть на себе выкрутасы экономической политики Москвы. За последний год разорились более полутысячи фермеров. 90 процентов коллективных хозяйств сейчас на грани банкротства. В области есть районы, где сельчане не получают зарплату с ноября прошлого года.

«ПИШЕТ ВАМ мать семейных малолетних детей. Мы приехали на Орловщину, в колхоз «Звягинки» из Тульской области. Там оставили в школе-интернате троих детей. Ключи от пустующего дома председатель колхоза нам выдал сразу же. Принял на работу. Но однажды мой муж выпил после работы. За это его лишили половины зарплаты и без всякого предупреждения отобрали ключи от квартиры. У родственников жить тяжело: постоянные скандалы, драки. Мы попросили председателя выдать нам хотя бы комнату, но он отказался. Сказал: «Покажите себя в работе». Мы уволились. Обезвильи всю Орловскую область. Преставили жилье нам нигде не смогли. Решили вернуться в «Звягинки». Председатель с неохотой принял мужа на работу. До сих пор находимся между небом и землей. Поймите состояние матери! За что страдают и прошу — помогите! Галина Демкина».

К письму-крику мамы бы...



# Доверие, вощадах — «нет»!

Амурская область, которую совсем недавно называли Дальнего Востока, постепенно хоронит свое сельское хозяйство. За последние годы почти вдвое сократились закупки молока, мяса, овощей. В прошедшем времени уже можно говорить о такой отрасли, как свиноводство.

Еще год назад крестьяне области потребовали отставки правительства. Тогда это решение многие посчитали чересчур резким. Но сейчас объявляют голодовку врачи, учителя, в пикеты у здания администрации области становятся преподаватели и студенты вузов. Недовольство курсом руководства страны грозит вылиться в стихийные акции массового протеста.

Хотя на митинге в Благовещенске профсоюзы стремились акцентировать внимание на экономических лозунгах, почти в каждом выступлении звучали требования отставки и досрочных выборов Президента России. Эти требования были записаны и в резолюцию митинга.

Владимир ДАВЫДЕНКО.

## ТУЛА

500 представителей профсоюзных лидеров от всех от-

раслей производства Тульской области собрались 27 октября на встречу с представителями администрации, чтобы предъявить конкретные требования по улучшению жизни и труда людей. В первую очередь это проблемы социального обеспечения, ставшие неразрешимыми из-за долговременных задержек выплаты зарплаты. Предприятия и организации, особенно на селе, не имеют по этой причине возможности перечислить деньги в фонд социального обеспечения, за что на них накладываются большие штрафы.

Поднимались проблемы приватизации, а правильное говоря, разбазаривания жилья на селе, передачи социальной сферы на баланс местной администрации, завершения начатого строительства, выплат дотаций.

На встрече с профсоюзными лидерами представители администрации пообещали вернуть селянам задолженность по зарплате в 15 миллиардов рублей.

В этот же день в Туле был проведен митинг протеста, организованный Коммунистической партией России.

Татьяна ЩЕРБАКОВА.



В ТОО «Высокое», что в Рязанском районе Рязанской области, успешно завершили полевые работы. Было трудно с запасными частями, горюче-смазочными материалами, но механизаторы проявили много смекалки, трудились самоотверженно, как это и присуще хозяевам земли. Вот поэтому и радостно на душе у помощника бригадира тракторной полеводческой бригады Наталии Дудашкиной. У нее это первый трудовой год.  
Фото Владимира Проказникова.

ментально. Сергей был принят на работу в колхоз по найму (по найму!) скотником 10 февраля 1994 г. Приняли мы и его беременную жену. Проработав всего девять дней, Сергей напился на рабочем месте. За что и поплатился жильем. Справедливо ли? Думаю, что да. Пора всем лодырям и пьяницам усвоить: с ними у нас теперь разговор будет именно таким. Так вот, проработала эта пара до 24 апреля. Уволилась. Через месяц они опять здесь: видно, дармового счастья сейчас нигде нет. Детей жалко — опять приняли Сергея на работу.

ка у него в родильном отделении более чем наполовину меньше нормы. Он же, как заговоренный, вместо навоза права качает. Стоят коровы грязные, сами видите (вижу. — Авт.). Неделию назад, жаль вас не было, по вымя в навозе скотина была (это подтвердил и ветврач комплекса. — Авт.). Телята рождались в... сами знаете, во что. Последние данные хотите знать? Вот (показывает табель) — три прогула подряд. Я Сергеем говорила уж много раз: другой на твоём месте день и ночь бы вкалывала. Работа у нас сдельная. А он: «Что мне надо, то я сделаю».

работал в колхозе слесарем всего три месяца. Я вижу — золотые руки и человек честный: «На тебе, дорогой, ключи от двухкомнатной квартиры, привози семью». Приехала жена — тоже женщина порядочная, хозяйственная. У них пятеро детей. Такие мне — во как нужны! Но в основном-то едут пьяницы, лодыри. Но приходит ко мне не просить — требовать. При этом играют на самом святом — на жалости к детям. Но ведь вместо мамки и папки я себя и своих работников к ним не приставляю. Что же мы-то можем сделать, если сами родители о своих кровиночках думать

даже селекционные работы по выращиванию мясных пород бычков. Из месяца в месяц людям выдают зарплату (!) да еще смущаются, если задерживают на несколько дней. Строят в Зяблинках новый колбасный цех, содержат замечательный уютный садик, прекрасную школу. Выдают колхозникам бесплатно зерно. При всем этом хозяйство ничего ни копейки (!) не должно государству! Дешевая и вкусная зяблинская колбаса славится не только на всей области, но и за ее пределами.

Но не о достижениях, увы, о другом приходится говорить. Некоторым сельчанам не худо бы и на себя оборотиться. Да, государство нам мывается над сельчанами люто, словно злой враг. Но пель и повальное пьянство на селе и вот эта патологическая лень — не перестают существовать. Напротив, мы приводили факты, когда в колхозах и совхозах, а также в коллективах! Подлецами скотину не кормят и не доят. Возвращаются на фермы для того, чтобы подчитать трупы и вабить еще уцелевших животных. Так в одном из хозяйств Тверской области погибло 70 коров, исчезли 100 свиней. И это тоже

## Командировка по тревожному письму

# И жддивенцы,

## или Старая басня о русских «неграх»

Приняли Сергея на этот конюхом. Через некото-

В поселке на эту семью удивляются: лето прожили, не из-за карасей не

не хотят? Рожает каждый год новых. И уж поверьте, не из-за необыкновенного



# ИЗДАВЕНЦЫ,

## или Старая басня о русских «неграх»

Приняли Сергея на этот раз конюхом. Через некоторое время девочка с конюшней явилась к председателю с челобитной: «Нам таких «работников» не надо! Переведите «мастера» в Солицевский животноводческий комплекс, что рядом со Звягинским. Но там он не выдержит. Бригадир при одном упоминании о Сергее замахала руками: не спрашивайте, мол, и говорить не хочу, настроение портится. Очень похоже отреагировал и другой бригадир в Звягинках, куда я очередной раз был переведен отец семерых детей, добавил только: «Работник — хуже некуда». Их можно понять хотя бы уже по тому, что в мае Сергей почтил своим присутствием рабочее место лишь 14 раз. В июне, правда, набралось 23 рабочих дней. А в июле — опять 14. В августе же, вместе с больничным и прогулами, всего 9.

Странная ситуация, не правда ли? У человека, мужика!, кормильца!, столпа семьи! на руках шестеро (!) детей, а он от работы как от огня бежит. Другой бы на его месте, не разгибаясь, вкалывал, струной ввевел на работе, ночи бы не спал, помогая и колхозу, и на ферме. Но!.. Прошло лето. У Нины и Сергея на свет появился седьмой малыш и одновременно родилась новая версия происходящего: страдает глава семьи за правду-матку.

— Ущербная у него правда-то, — морщится начальник молочного комплекса Валентина Шенявская. — Втемяшил себе, что должный ему, отдельно доплачивать за то, что он навоз качает. Я ему объяснила, что делает он это потому, что нагруз-

В поселке на эту семью удивляются: лето прожили, а в землю картошки не бросили. Земли навалом. Колхоз дает ее вволю — бери, сажай. Трактор выделят для обработки. Чтобы, почитай, бесплатно картошки для семи ртов не запастись? Чудно!

— Патологическая лень, — ставит диагноз родителю медсестра и соседка Галина Леандрова. — Жаль, что в таких случаях очень страдают ребяташки. Старшие их дети в интернатах с диагнозом «педагогическая запущенность». Младший, Сережка, тоже кандидат в речевой интернат. В своей семье лет говорит плохо, с трудом определяет цвета.

Частный случай? Если бы! Только в Звягинках многодетные «перекати-поле» ходят косиками. Председатель колхоза Михаил Васильевич Спиридонов всех знает поименно. Но о некоторых до сих пор без валидола говорить не может. Выделил одной такой семье колхоз квартиру. Родители оказались алкоголиками. Продукты, которые хозяйство им на детей бесплатно выделяло, продавали, деньги пропивали, а детишек держали впроголодь. Другим отдали дом-усадебку. Теперь решается вопрос о лишении хозяйки, матери семерых детей, родительских прав. Третьим тоже дом не пожалели, отдали по смехотворным ценам корову, свинью. А они продали все и сгинули. Теперь и жилья не осталось, и работников не хватает.

— Я бы совсем потерял веру в людей, если бы не приезжали к нам такие, как Асановы, — говорит председатель. — Приехал, сначала один, глава семейства. По-

не, хотя? Рожает каждый год новых. И уж поверьте, не из-за необыкновенного чадолюбия. Подозреваю — из расчета, что государство, позаботившись о детях, автоматически позаботится и о родителях.

Любопытное наблюдение и неожиданный вывод. Впрочем, ситуация не нова. В США есть такая форма помощи многодетным семьям, но без отцов. То есть тем детям, чьи мамы, по-русски говоря, нагуляла. «Велфор» называют такую помощь. Некоторые мамы, особенно негритянки, смекнули, что дело это выгодное. До совершеннолетия рожают ребенка, получают помощь, а дальше — рожают одного за другим и живут этой помощью. И столько их сейчас расплодилось, что американская общественность взвыла — доколе содержать нахлебников! Ну, раз мамочка ошиблась по молодости, но не десяти же раз! Собираются ограничить эту помощь.

У нас, к сожалению, многодетные семьи никогда не баловали вниманием. Но правда и то, что трудолюбивые отец и мать никогда не ходили с протянутой рукой. Пример тому и семья Асановых, и другие, и не только в «Звягинках». Другое дело — захребетники. Тем и живут, что с миру по нитке соберут. Чуть тронь, кричат — мы, мол, работаем и живем, как негры. Возможно. Только по чьей вине? Ведь те, кто истинно работает, и в грудь себя не бьют, и живут по-человечески.

Колхоз «Звягинки» за годы «великих перемен» ни на одну единицу не сократил поголовье стада. До последнего времени ведутся здесь

мыслили над этой проблемой, то, словно злой порок, под и похвалю, и ни селе и вот плантация, ческая лень — не перестав, существовать. Напротив, мы приводили факты, когда в попой уходят доярки целыми коллективами! Поделили скотину, на кормят и на доят. Вспомните, на ферме, для того, чтобы подкормить трупы и пасти еще ушедших животных. Так в одном из хозяйств Тверской области погибло 70 коров, исчезла целая ферма. И это тоже не частный случай. Таких историй я немало слышал от скитающихся в поисках временной работы мужиков. В прошлом работников колхозов и совхозов, а теперь бесхозных «вольных людей». Так и перебиваются: где баньку срубят, где забор поставят, где огород вскопают. А спросишь: «Откуда вы?» — по привычке откликнутся: из колхоза такого-то, которого уже нет на агрокарте. Что ж вы, мужики, свободу-то свою пропиваете?!

С тяжелым сердцем, уезжала я из колхоза. Ругать родителей — воспитателей семи детей — язык не поворачивается. Защищать? От чего и кого? Ясно, что помощь сельской семье должна быть конкретной и действенной, а жалость — разборчивой и адресной. Если уж и помогать ближнему, то тому, которого эта помощь поставит на ноги, а не развратит. Меня заверили, что «с малышками Ниной и Сергеем, пока колхоз существует, все будет в порядке». А вот у их папы проблемы будут до тех пор, пока он не оставит надежды проехаться по жизни, не заработав на билет. Увы, пока этого прозрения не видать. Сергей качать навоз не согласен и вынашивает новый план:

— Поеду на Красную площадь и устрою голодовку! Так что сказка о русских неграх продолжается.

Ирина СУПРУНОВА.  
(Спец. корр.  
«Сельской жизни».)  
Орловская область.

## Депутаты поверили...

(Окончание.)

Начало на 1-й стр.)

означает, что по сравнению с 1990 годом объем промышленного производства сократился более чем вдвое.

Впрочем, доклад премьер-министра В. Черномырдина был более оптимистичен. Он заявил, что страна начинает выбираться со дна спада. Представляя Думе проект бюджета на 1995 год, председатель, однако признал, что, несмотря на множество позитивных сдвигов, в этом году контроль правительства за экономикой был ослаблен. И суть предлагаемого проекта более жесткого бюджета на будущий год заключается в том, чтобы не просто выжить или просто

сэкономить, а в том, чтобы создать предпосылки для подъема экономики и ее будущего роста. Преобразования могут произойти уже в ближайшие 2—3 года.

Многие парламентарии не разделили оптимизм премьер-министра. Лидер фракции либерально-демократической партии В. Жириновский прямо заявил: «Господа министры, сдайте полномочия в этом году, ибо в следующем году вас арестуют».

Полное отсутствие государственного курса у нынешних властей констатировал руководитель думской фракции коммунистов Г. Зюганов. О бедственном положении села аргументированно говорил заместитель предсе-

дателя фракции «Аграрная партия России» Н. Харитонов. Он потребовал от правительства персональных изменений в его составе. Отправить в отставку П. Грачева, А. Шохина, В. Ерина и ряд других министров призвала премьер-министра руководитель фракции «Женщины России» Е. Лахова.

Однако когда дело дошло до голосования, выяснилось: для того чтобы выразить недоверие нынешнему правительству, не хватает 32 голосов. Так что нынешний Кабинет министров устоял. Но вряд ли это его должно успокаивать. В четверг по всей стране прошли многотысячные митинги, манифестации, организованные профсоюзами. Демонстранты потребовали от президента и правительства, пока не поздно, изменить социально-экономический курс, который ведет к массовому банк-

ротству предприятий и всеобщей нищете.

Александр ВАСИЛЬЕВ.

КОГДА ВЕРСТАЛСЯ НОМЕР

Телетайп ИТАР—ТАСС передал такое сообщение. Деятельность правительства России по осуществлению социально-экономической политики и экономической реформы признана Государственной Думой неудовлетворительной, не отвечающей ожиданиям большинства населения. Об этом говорится в постановлении Госдумы по докладу Виктора Черномырдина, сделанному в четверг. За такую формулировку проголосовали 235 депутатов.

В целях укрепления состава правительства президенту и председателю правительства рекомендовано провести соответствующие кадровые изменения с учетом предложений, внесенных фракциями и депутатами на заседании Государственной Думы.



...хорошо. Так можно ли до-  
верять губернатору, кото-  
рый ведет политику на раз-  
вал деревни?

Собрание поддержало сво-  
его коллегу. Вопрос вклю-  
чили в повестку дня, избра-  
ли специальную комиссию.

А дела на селе и впрямь  
хуже некуда. По данным  
от сообщения председателя  
Союза аграрников области  
В. П. Ежова. Нынешней вес-  
ной в областных севоборо-  
тах осталось пустовать бо-  
лее 200 тысяч гектаров паш-  
ни! Сев проведен на 86 про-  
центах предполагаемых  
площадей. Зерна нынче со-  
брано на 24 процента мень-  
ше прошлогоднего. За де-  
вятнадцать месяцев поголовье  
крупного рогатого скота со-  
кратилось на 14 процентов,  
свиней — на 20 процентов.  
Производство мяса, молока,  
яиц снизилось на 10—20 про-  
центов. А ведь такой же спад  
наблюдался и в прошлом, и  
позапрошлом годах. Нет ни  
одного стабильного хозяйст-  
ва.

Или вот цифры, о кото-  
рых пришлось недавно слы-  
шать от аграрников. Один  
литр молока 3,6 процента  
жирности крестьянин прода-  
ет за 150 рублей, затрачивая  
на его производство 300.  
Один килограмм скота в  
живом весе продается за  
1200 рублей, а затраты на  
него в два с лишним раза  
выше. Отсутствует регио-  
нальный заказ зерна для

лунаться.  
— Отношение руководства  
областной администрации к  
селу передается и районным  
главам. Они стали на местах  
бесконтрольными распреде-  
лителями средств и зачас-  
тую тратят их не по назна-  
чению, а по личному усмот-  
рению.

...Ну а затем было голосо-  
вание. Предложение З.  
Айсина. За недоверие В.  
Нёмцову из 123 присутствую-  
щих представителей тру-  
довых коллективов проголо-  
совали 111 человек, один —  
против, 10 — воздержались.  
На фоне недавних выборов  
в верхнюю палату россий-  
ского парламента результат  
ошеломляющий.

С подобным накалом стра-  
стей прошла встреча агра-  
риев и в Арзамасе. Из 130  
присутствующих здесь боль-  
шинство также не доверяют  
не только губернатору, сто-  
процентно высказались за  
досрочные перевыборы пре-  
зидента.

Прошедшие встречи, одна  
из них состоялась в север-  
ных районах, показали, что  
только в единстве крестья-  
нин может выстоять, вы-  
жить. Это касается и уже  
некоторых реформирован-  
ных и сотен нерестроиро-  
ванных хозяйств. И даже  
фермеров, которые повсе-  
местно стали объединяться  
в ассоциации и товарищест-  
ва.

Юрий ШТАТНОВ.  
(Корр. «Сельской жизни».)  
Нижегородская область.



Своими руками:

- Дачи, гаражи, теплицы;
- Ремонт жилищ;
- Модная мебель;
- Техника для сада, огорода;
- Самодельный транспорт;
- Детские игрушки;
- Заготовка продуктов впрок;
- Домашние вина и др.

ЖУРНАЛ ДЛЯ УМЕЛЬЦЕВ

**САМ**

Лучшие самоделки  
со всего света



Подписной индекс

**73350**

**ПОДПИШИСЬ И ВЫИГРАЙ**

Уважаемые читатели!

Редакция журнала "Сам" проводит для вас  
лотерею!

Призы победителям:

Легковой автомобиль, телевизоры,  
видеомагнитофоны, наборы инструментов,  
бесплатная подписка на журнал "Сам".

Лотерея начнется с выходом в свет первого  
номера 1995 года и завершится розыгрышем  
призов в редакции журнала 25 июня 1995  
года. В лотерее могут принять участие все  
подписавшиеся на первое полугодие 1995 года.

Подробности об участии в лотерее  
читайте в номере 6 за 1994 год и во всех  
последующих номерах.

Фермерское хозяйство продает 2000т клеверного  
силоса по цене 25 тыс.руб. за 1тонну и 200т  
сена по цене 70 тыс. за тонну.

Адрес: Смоленская область, Глинковский район,  
д.Белый Холм, фермерское хозяйство "ДОРОФЕЙ".  
Телефон: 4-51-42, 4-51-43

года, когда «демократическая»  
власть в упор расстреливала  
Власть Советов, показав все-  
му миру свое подлинное лицо  
и закрыв «Правду» и «Совет-  
скую Россию». И я остался  
как без рук. А я глухой чело-  
век, мне нужна газетная ин-  
формация. В ту трагическую  
пору я был у старшей сестры  
в деревне, а она выписывает  
«Сельскую жизнь». И я читал  
все, затаив дыхание, с душев-  
ной болью, возмущением и не-  
годованием. И у меня созрело  
решение — выписать «Сель-  
скую жизнь», выписать на дво-  
их с сестрой. Выписали. И ста-  
ла наша «Селяночка» для ме-  
ня как бы новой «Правдой». В 1995 году будем получать  
ее снова и, если Бог уберет  
нас с сестрой, продлим  
подписку и на другое полу-  
годие.

П. ШИШЛОВ.  
г. Новосибирск.

**«СЛАДОК СОН  
ПРЕЗИДЕНТА...»**  
(4 октября)

Как же не будет сладким  
сон Президента, если все идет  
по сценарию и плану Далле-  
са? Американцы вслед нашей  
делегации только хихикают да  
от удовольствия потирают ру-  
ки. А нужна ли была послед-  
няя поездка Президента в  
Америку? Сколько средств уш-  
ло на этот визит! Между тем  
сколько нерешенных проблем  
в России, какой хаос идет в  
стране.

В. ПОМЯКУШИНА.

P.S. Попробуйте только не  
напечатать мой отклик! Или вы  
боитесь возмездия за правду?  
Я считаю себя коммунистом  
и не боюсь признаться в этом.  
Вашу газету люблю и подпи-  
салась на 1995 год.

В. П.  
пос. Колтубанский,  
Бузулукский район,  
Оренбургская область.

...хорошо. Так можно ли до-  
верять губернатору, кото-  
рый ведет политику на раз-  
вал деревни?

К письму-крику мамы бы-  
ло приложено письмо-крик  
ребенка из школы-интерна-  
та: «Мамочка, я хочу к тебе,  
хочу домой». Скажите, кто  
устоит против такого вала  
горя и несправедливости? Я  
не устояла. Потрясающий  
редакционный кошмар и  
нет не поехала, а на кбиль-  
ях полетела спасать мать и  
детей от беды, защищать от  
нападок этого страшного ви-  
ра.

Но правы были коллеги в  
редакции, остужая мой по-  
рыв «защитить и отстоять». Не  
все, что в письме описа-  
но, бывает на деле. Семерых  
детей в наше время заводить,  
говорили они, могут или лю-  
ди неумные, или бездушные.  
Нынче ведь детей родить —  
только нищету плодить. Как  
в воду глядели.

— Значит, вы к нам по по-  
воду семьи Нины и Сергея  
приехали? — начальник от-  
дела кадров колхоза «Звя-  
гинки» Нина Александровна  
Перькова тяжело вздыхает.  
Тогда давайте сразу о глав-  
ном: дети их определены.  
Одни — в детский садик. Там  
обогреты и накормлены  
шесть дней в неделю. Все  
это — бесплатно. Другие  
учатся в поселковой школе.  
Одежду, вещи для ребята-  
шек собирали жители по-  
селка. Теперь — о том, че-  
го в письме нет: за что же,  
собственно, страдают дейст-  
вительно невинные существа?  
Вот смотрите — все до-

...хорошо. Так можно ли до-  
верять губернатору, кото-  
рый ведет политику на раз-  
вал деревни?

◆ Кома

**И**

или С

Приняли Сер-  
раз конюхом.  
рое время девча-  
ни явились к пр-  
челобитной: «На-  
ботников» не на-  
ли «мастера» в  
животноводческ-  
что рядом со Зв-  
и там он не  
Бригадир при  
нания о Сергее  
ками: не спраш-  
и говорить не х-  
ние портится. С-  
отреагировал и  
гадир в Звягин-  
очередной раз б-  
отец семерых д-  
только: «Работ-  
некуда». Их мо-  
хотя бы уже по-  
мае Сергей по-  
присутствием  
лишь 14 раз. В-  
да, набралось  
дней. А в июле  
В августе же, в  
ничным и про-  
9.

Странная  
правда ли? З-  
мужика! корми-  
семьи! на руках  
детей, а он от  
от огня бегае-  
на его месте  
включивал, стру-  
работе, почти 6  
могая и колхозу  
Но!.. Прошло л-  
и Сергея на св-  
седьмой мальч-  
менно родилась  
сия происходя-  
глава семьи з-  
ку.

— Ущербная  
да-то. — морщи-  
ник молочного  
Валентина  
Втемалил себе  
ему отдельно  
за то, что он  
Я ему объясни-  
ет он это потом

**Депу**

(Окон-  
Начало

означает, что  
с 1990 годом о-  
ленного прои-  
ратился более

Впрочем, до-  
министра В.  
был более оп-  
задал, что с-  
ет выбираться  
Представлял  
бюджета на 1-  
датель, одна-  
несмотря на  
активных сд-  
году контро-  
ва за экономи-  
лен. И суть  
им проекта  
бюджета на  
закладывается  
просто выжи-

Адрес: 603002, Н. Новгород,  
ул. Интернациональная, 95.

Тел.: (8312) 44-26-46,  
44-48-98.

Факс (8312) 44-21-41.

Телетайп 151035 «Зерно».

Телекс 151135 OTKOS SU.



**МЕЛЬИНВЕСТ**  
ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
(завод им. М. Воробьева)

**Современное мельничное  
и элеваторное оборудование**

Агрегатные вальцовые  
мельницы Р1-БМВ-01  
Производительность 700 кг/ч.  
по зерну пшеницы с выходом  
муки 70% (до 43% муки высшего  
сорта), с отбором крупы манной

Агрегаты рушальные  
Р1-БРА  
(для переработки в крупу ячменя,  
гороха, пшеницы, овса, кукурузы)

Агрегаты шелушильные  
Р1-БША  
(для переработки в крупу  
гречихи и проса)



**на исключительно выгодных условиях**

- ☑ низкие цены при высоких технических характеристиках
- ☑ монтаж, пусконаладочные работы, обучение персонала
- ☑ сервисное обслуживание и модернизация в течение всего срока эксплуатации.



# В САДУ И ОГОРОДЕ



## Картофель на грядках

ХОЧУ сразу же предупредить начинающих огородников: не бросайтесь слепой головой за модными надуменными сортами, не берите случайный и неизвестный посевной материал. Надо знать хотя бы краткую характеристику наиболее распространенных и перспективных для климатической зоны сортов. Не следует также слепо применять все рекомендации огородников, особенно по поводу внесения удобрений. Для эффективного их применения необходимо знать оптимальные дозы и соотношение питательных элементов, сроки и способы внесения с учетом почвы и климата, биологию картофеля, предшественники, обеспеченность влагой. Знать физический и химический состав почвы. Для накопления урожая картофеля необходимы питательные вещества, вода, тепло, свет и доступ кислорода воздуха. Все эти факторы равнозначны, ни один не может заменить другой. Вносить макро- и микроудобрения можно лишь в том случае, если их не хватает. Иначе применение удобрений может привести к плачевным результатам.

Каждому огороднику желательно иметь несколько сортов картофеля — три-четыре различных групп спелости, чтобы подстраховаться от климатических невзгод. Многие любители, особенно начинающие, часто задают мне вопрос: как ускорить размножение любимого сорта? Чтобы получить достаточно посадочного материала, надо приобрести всего два-три, а то и один клубень. Зимой глубоко надрезаю его поперек, оставляя неразрезанный слой толщиной 1—2 см. Делается это для того, чтобы повысить количество проросших глазков. Затем необходимо прорастить клубень на свету в течение 20 дней, а перед посадкой разрезать на столько частей, сколько появилось ростков. Высаживаю их в предварительно подготовленную почву на расстоянии 35 см один от другого. Уход тот же, что и за обычными посадками. Из одного клубня можно получить 3—5 и более ведер крупных и средних клубней. Тем самым вы обеспечите себя семенным материалом на следующий год.

Отвожу под эту культуру делянку с хорошим предшественником. Лучшими, на мой взгляд, являются капуста, бобовые, огурцы и другие тыквенные. Хорошо удается картофель и по пластмассе многолетних трав, но при этом надо помнить о таком вредителе, как проволочник, и своевременно проводить борьбу с ним.

Лучшая почва под картофель — легкий суглинок. Хорошо он удается на наших супесчаных почвах. С осени, для накопления влаги, участок хорошо обрабатываю. Вношу органические и

минеральные удобрения — до 400 кг перепревшего навоза, 8 пол-литровых банок двойного суперфосфата, 6 банок калимагнезии или 3 банки сернокислого калия на 100 квадратных метров. Стараюсь не вносить калийные удобрения, содержащие хлор. Весной, как только поснеет почва, вношу 3 пол-литровые банки мочевины и участок перекапываю на глубину 20 см.



## От посадки до уборки

ГОТОВИТЬ клубни к посадке начинаю с марта. Раскладываю их на перевернутой старой койке, покрыв сетку старыми газетами или мешковиной, чтобы картофель не соприкасался с металлом. Ежедневно в течение 10 часов семенной материал подсвечиваю люминесцентными лампами. Первые 6—8 дней поддерживаю температуру 12—15°, в последующие снижаю до 6—9°. Продолжительность проращивания — 6 недель.

За неделю до высадки выношу клубни в сарай, где температура воздуха 5—10°. За двое суток до посадки обрабатываю их 0,01—0,05%-ным раствором борной кислоты, медного купороса, марганца (по 1 л раствора на 10 кг клубней). За час до высадки опускаю картофель на 1 час в раствор удобрений: аммиачной селитры — 40 г, двойного суперфосфата — 60 г и сернокислого калия — 40 г на 10 л. Из суперфосфата предварительно делаю суточную вытяжку.

Ко времени высадки в грунт клубни становятся зелеными, с короткими и крепкими ростками. Больные выбраковываю.

В результате такой обработки всходы появляются на неделю раньше, урожай повышается на 15—20%.

Сажаю картофель «ярусным саркофагом» по методу В. Шрамкова. (См. «СЖ» от 27.4.91). Как вы помните, он сажает клубни неглубоко (на 5 см), сдвоенными рядами и трижды окучивает на 8—10 см не каждый ряд, а сразу два. Разница состоит лишь в том, что расстояние между сдвоенными рядами не 60 см, как советует автор, а значительно больше — 80—90 см. Этот метод хорош в районах с достаточным увлажнением и на холодных почвах.

Не менее важно для получения стабильных урожаев наладить полив. В засушливое лето провожу 3—4 полива из расчета 2—3 л воды на один куст. На ранних стадиях развития потребность растений во влаге невелика. Но с началом формирования клубней, которое обычно совпадает с образованием цветочных почек, потребность растений в воде возрастает. В последний период роста и до созревания клубней поливы не провожу. После каждого полива рыхлю почву. Вообще землю держу в рыхлом состоянии постоянно, сорняки регулярно удаляю.

Против колорадского жука применяю экологически чистый препарат «Колорадо». Это средство эффективно и для уничтожения медяницы, клещей, слизней, паутинного клеща и других вредителей как в открытом, так и в закрытом грунте.

За одну-две недели до уборки делаю десикацию растений картофеля (уничтожение ботвы) 5%-ным раствором медного купороса из расчета 200 г на 1 сотку. От этого приема увеличивается урожайность, содержание крахмала в клубнях, толщина кожуры. Убираю картофель в сухую погоду, подсушиваю клубни 5 часов на открытом воздухе, одновременно сортирую их на фракции: на семена, на зимнее хранение и для немедленного употребления.

Семенные клубни озеленяю в течение 10—12 дней. Клубни периодически переворачиваю, чтобы свет воздействовал на них со всех сторон. Озелененные клубни использовать в пищу и скормить скоту нельзя.

В нашей климатической зоне можно выращивать 2 урожая картофеля в год, если использовать раннеспелые сорта. Первый урожай получаю в июне — начале июля, второй — в сентябре. Весной, чтобы раньше подготовить почву, нужно ускорить таяние снега. Для этого посыпаю его золой. Как только почва просохнет, обрабатываю ее как обычно. При двух урожаях в год растениям требуется больше питательных веществ. Поэтому нужно внести на каждый квадратный метр 5—10 кг навоза и 100—200 г нитрофоски. Если нет удобрений, можно внести 300 г золы. Первую посадку провожу не позже начала мая, а уборку — не позже 10—12 июля. После уборки первого урожая участок нужно взрыхлить и забороновать. Вношу на каждый квадратный метр 40—50 г суперфосфата.

Для посадки используют клубни урожая прошлого года. Но старые клубни сохранить до этого времени трудно. Я для второй посадки беру здоровые кусты после уборки молодого картофеля. Оставляю на кусте все зачаточные и мелкие клубеньки и как можно быстрее высаживаю в заранее подготовленную лунку несколько клубней глубже прежнего. Почву вокруг куста уплотняю и поливаю водой с добавлением навозной жижи, разведенной в 5 раз, либо беру по 2 столовые ложки аммиачной селитры и сернокислого калия, 4 ложки суперфосфата на 10 л воды. Расход питательного раствора — 1,5—2 л на каждый куст. После полива верхний слой почвы вокруг куста рыхлю, а затем провожу окучивание. Через 5—6 дней растение приживается. Дальнейший уход прежний. При соблюдении агротехники можно собрать общий урожай до 500 кг картофеля с каждой сотки.

Иван ЗАВАРЗИН,  
огородник-опытник.  
347431, пос. Новитченко  
Новохоперского района  
Воронежской области,  
пер. Заречный, д. 3.



# СОВЕТЫ НАШИХ ПРЕДКОВ



## Зимовка пчел

Очередной выпуск «Советов наших предков» посвящен пчеловодному ремеслу. О том, как проводить зимовку пчел, рассказал в 1900 году А. КУХАНОВИЧ.

Для вполне благополучной зимовки пчел необходимо, чтобы они сидели в гнезде совершенно спокойно, не обременяли себя лишней пищей и постоянно пребывали как бы в сонном состоянии, при нормальной температуре в  $+10^{\circ}$ — $13^{\circ}\text{C}$ . Для достижения этого необходимо устранять все то, что нарушает их спокойствие, что их пугает и раздражает или что возбуждает их жизнедеятельность. Поэтому пчелы должны зимовать в тихом и уютном месте. Если они составляются в омшанник или подвал, то в течение всей зимы должны находиться в беспросветной темноте и при соблюдении полнейшей тишины, особенно вредно на них отражаются стук о стенки улья, царапанье кошек, мышей и т. п., частое открывание ульев, даже дрожание земли от езды поблизости их или от других причин. Свет выманивает пчел наружу, где они копошатся, стук же и шелест возбуждают пчел, и они моментально поднимают в улье температуру и страдают от недостатка воды; по этой же причине они потребляют больше запасов, переполняют ими свое брюшко, страдают от этого и потом пачкают соты.

Без воды пчелы зимовать не могут, хотя и потребляют ее гораздо меньше, чем весной и летом, когда кормят детку. Вопросы о том, откуда пчелы берут воду зимою, и не следует ли давать им ее в улей, долго были загадками, и большинство пчеловодов держалось того мнения, что пчелы зимою удовлетворяют свою потребность в воде тою росой, которая осажается на потолке улья, на его боковых стенках и на холодных сотах; пчеловоды старались даже создавать условия, благоприятствующие образованию влаги в ульях. Однако уже лет 50 тому назад было установлено, что улей, в котором осажается роса, имеет воды слишком мало, в сухом же улье ее достаточно. Это наблюдение Берлепша долгое время оставалось без объяснения, и только недавно проф. Цесельский целым рядом наблюдений и опытов установил, что при правильной зимовке необходимую пчелам воду доставляет сам мед, тем именно, что он поглощает воду из окружающего влажного воздуха, каковым свойством мед отличается в высокой степени.

Так как пчелы зимою, когда у них не бывает детки, ежедневно съедают приблизительно около  $3\frac{1}{2}$  золотников меда, то вместе с ним они потребляют также около  $2\frac{1}{2}$  золотников воды, поглощенной этим медом (1 золотник = 4,266 г).



## В подвале и на воле

Из всего этого видно, что пчелы могут зимовать одинаково хорошо, как на холоде, так и в тепле, лишь бы в помещении было сухо и темно. На холоде они довольствуются той водой, которая поглощается медом, когда же пчелы зимуют в теплом помещении, им необходимо подставлять свежую воду ежедневно. Но теплая зимовка не вполне удобна, как потому, что приходится постоянно возиться с подставкой воды пчелам, так и потому, что они рано закладывают детку и для кормления ее потребляют много меда и перги, которые не всегда могут быть к их услугам. Поэтому нам удобнее к их услугам. Поэтому нам удобнее держаться холодной зимовки в неотапливаемых, но сухих помещениях — тапливаемых, но сухих помещениях — в подвалах или омшанниках, где можно постоянно регулировать приток свежего воздуха и температуру так, чтобы во время оттепелей, когда термометр на солнце поднимается до  $10^{\circ}$ — $12^{\circ}$  Реомюра ( $1^{\circ}$  Реомюра =  $1,25^{\circ}\text{C}$ ), внутри помещения можно было бы удерживать температуру не выше  $3$ — $4$  градусов Реом. При этих условиях пчелы зимуют благополучно. Можно оставить пчел на зиму и на открытом воздухе, но там, где зимы бывают продолжительные, суровые, где часто дуют холодные резкие ветры, этого способа зимовки надо избежать. Где зимы не суровы, где бывают частые оттепели, где снег лежит недолго, где, следовательно, пчелы хоть изредка имеют возможность облета — там следует оставлять пчелу зимовать на открытом воздухе, причем необходимо только, чтобы ульи были теплые, семьи сильные и чтобы они обильно были снабжены хорошими запасами. При разумном уходе за пчелами и небольшая семья может также благополучно перезимовать на открытом воздухе, если только оставить ей в улье с достаточным количеством хорошего меда такое количество сотов, какое она может обсесть и согреть. Конечно, тогда гнездо надо заставить заставными досками и достаточно защитить его для поддержания в улье необходимого тепла; с этой целью пустое пространство между заставными досками и стенками, а также сверху над рамками следует заложить пористыми веществами, хорошо вбирающими влагу и плохо проводящими тепло, чтобы в улье было сухо и тепло. При этом условии пчелы могут переносить холод до  $30$  и даже до  $36$  градусов  $\text{C}$ , а сырость же в воздухе от такого холода они гибнут. Летки зимующих ульев должны быть непременно открыты, и их даже никогда не следует зарешечивать, чтобы пчелы в теплое время могли свободно вылетать из улья и опорожняться вне его. Закрытые или даже только зарешеченные летки сильно беспокоят пчел; но открытые летки

полезно защитить от света, а для этого лучше всего прислонить к ним наискось дощечки или соломенные шиты (маты) так, чтобы они не пропускали лучи солнца в леток, но и не мешали бы пчелам выйти из летка, то есть их нужно поставить одним боком на край подлетковой доски, а другим прислонить к стенкам улья.

Вообще условия благополучной зимовки пчел на открытом воздухе, по Лангстроту, тогда только будут соблюдены, если ульи богаты пчелой и у них много запасов, если над сотами имеются вещества, поглощающие лишнюю влагу, если имеются свободные проходы от одного сота к другому, если мед достаточно зрел и запечатан, если есть достаточная защита от холодных ветров и если пчелы могут вылетать из этого улья хоть раз в месяц. Во всех же тех местностях, где долго держатся морозы и свирепствуют ветры и вьюги, где пчелы зимой не могут вылетать из улья хотя бы один раз в месяц для очищения, там они обязательно должны зимовать в закрытых помещениях, в которых могли бы быть защищены от пронизывающих сквозных ветров, приносящих им гораздо больше вреда, чем самый сильный мороз без ветра. Кроме того, в закрытых помещениях сами ульи меньше подвергаются порче, чем находясь под влиянием сырости и пр. на открытом воздухе. Всякий сухой подвал или такая же землянка вполне пригодны для зимовки пчел: в них они защищены от ветров, в них повышения и понижения температуры не бывают так резки, как на открытом воздухе, и, следовательно, здесь пчелам предстоит менее тревоги и беспокойства, как с этой стороны, так и со стороны действий человека и животных; вообще они здесь застрахованы от самых главных причин губительного для них зимой беспокойства. В подвале нужно ставить ульи не прямо на холодный пол, а на помост, на подставки из ледяной и досок или на скамьи, ящики и т. п., чтобы меньше охлаждать ульи. Лучше всего ставить их двойными рядами, так, чтобы в каждом ряду стояло по два улья обращенных летками или должками в противоположные стороны, а именно: отступя от стены на  $1$ — $1\frac{1}{2}$  аршина (1 арш. =  $71,12$  см) устанавливают целый ряд ульев, один возле другого, повернув летки или должки к стене; затем точно так же устанавливают второй ряд так, чтобы его ульи примыкали к ульям первого ряда, но чтобы летки (или должки) были направлены в противоположные стороны против направления летков первого ряда; отступя теперь на аршин от этого второго ряда устанавливают параллельно ему третий ряд, как первый; за ним четвертый — как второй, и так далее. Таким образом, вдоль стены, возле которой не следует близко ставить ульи, потому что они охлаждаются, сыреют и плесневеют, образуется первый проход, между вторым и третьим рядом — второй, а между четвертым и пятым будет третий проход, и так далее.



# ЦВЕТЫ ВОКРУГ НАС



## Они любят тень

«У нас окна выходят на север, и поэтому цветы плохо растут. Особенно трудно им приходится в осеннее ненастье. Подскажите, может, им можно как-то помочь? А. Усманова, Дрожжановский район, Татарстан».

**СОВЕТ** может быть только один — учитывать особенности растений. Многие из них требовательны к свету, а особенно цветущие. И среди них есть такие, которые нуждаются в максимальном освещении: комнатный клен (абутилон), африканская лилия (агапантус), цитрусовые и другие. Чтобы не огорчаться, что ваши «зеленые друзья» хиреют на глазах, лучше не заводите такие растения. Ведь есть цветы и для слабо освещенных помещений, которые не менее нарядны и красивы, чем те, что растут на южной стороне. Вот небольшой перечень некоторых из них: аспидистры, папоротники, хлорофитумы, селлагинеллы, бегонии. Из вьющихся растений в северных комнатах можно выращивать плющ, традесканцию, плющевидный виноград. Хорошо себя чувствуют здесь и хвойные растения — кипарисы, туи.

Аспидистра знакома многим из нас. Ее называют «дружной семейкой», «семейным счастьем». И названия эти даны не без основания. У взрослого растения листья образуют большую и густую розетку.

Родина аспидистры — темные тропические леса Южного Китая и Японии (вот почему растение хорошо себя чувствует в затененных помещениях). Аспидистра — бесстеблевое травянистое многолетнее растение. Листья у нее — прикорневые, широкие, кожистые, упругие, темно-зеленые (иногда с белыми полосами), на длинных (до 40—50 см) черешках, по форме напоминают листья ландыша. Аспидистра цветет, но ее цветы почти незаметны из-за темной окраски и потому, что расположены почти у самой почвы, на корневище.

Растение это неприхотливое. Оно нетребовательно к почве, может жить и в холодном, и в теплом помещении. Его вполне можно ставить и в глубине комнаты. Размножают аспидистры делением. Летом аспидистра предпочитает регулярный полив, но без застоя воды в поддоннике.

Аспарагус перистый, или спаржа — это изящное вечнозеленое растение с длинными, цепляющимися с помощью небольших шипов стеблями, которые густо покрыты нежными перистыми веточками, тоже прекрасно чувствует себя в помещениях со слабым освещением. И наоборот, прямых солнечных лучей он не переносит. К температуре жилых комнат аспарагус незыскателен, но при большой сухости воздуха он нуждается в обильной поливке. Размножают его семенами и делением куста (при пересадке).

Кливия. Многие хозяйки смешивают это растение с амариллисом, так как у обоих — лентовидные листья. Но, несмотря на сходство, эти растения существенно различаются между собой. У амариллиса меньше листьев, и они живут только один вегетационный период. А у кливии листья долгоживучи; кроме того, они расположены в одной плоскости. Другое отличие растений спрятано в почве: у амариллисов — луковича, у кливии же толстые корни. Цветки их тоже различны: у амариллиса они значительно крупнее и располагаются по 3—5 на цветоносе, а у кливии цветы мельче и собраны по 20 штук в зонтикообразное соцветие. Цветки в соцветии распускаются не сразу, а постепенно, поэтому каждый экземпляр цветет более 4 недель. Цветение начинается в марте — апреле. Иногда кливия цветет 2 раза в год.

При опылении цветков кливии дают крупные красные мясистые плоды с семенами. Растения, полученные из семян, развиваются медленно. Поэтому размножают кливии обычно делением отпрысков. Делают это после цветения, когда растение находится в состоянии покоя. Тогда же меняют и землю в горшке. Во время этих манипуляций очень важно позаботиться о корнях растения, уберечь их от повреждений, так как они немногочисленны. Старые же, засохшие корни при этом срезают до живой ткани и припудривают толченым древесным углем. Кливия не выносит частой смены земли, поэтому ее пересаживают в новую посуду раз в три-четыре года, но почву дают богатую и тяжелую: смесь садовой и листовой земли, коровьего навоза и песка с добавлением роговой стружки. Крупные экземпляры растения сажают в кадки. А если посуда мала, то каждые две недели растение подкармливают раствором куриного помета. Летом кливию обильно поливают, а зимой почти прекращают полив.

Папоротники. Из большого разнообразия форм, образующих группу папоротников, в комнатных условиях наиболее распространены три вида — нефролепис возвышенный, полиподиум и адiantум — венерин волос.

Из названных разновидностей папоротников нефролепис возвышенный — самый нарядный и выносливый. У него из корневища вырастает большое количество листьев — вай. Они длинные, перисторассеченные, дольки клиновидные, черепичками покрывают друг друга, иногда бывают курчавые. Вай красиво сгибаются и поникают вниз.

Размножаются папоротники спорами, но чаще делением корневища. Пересаживают их до начала роста (обычно в первой половине февраля). При пересадке корневище делят на нужное количество кустиков и высаживают в горшочки с листовой, дерновой, торфяной почвой поровну, добавляют также рубленый мох (сфагнум), мелкие черепки и кусочки древесного угля. На дне горшка делают хороший дренаж. После пересадки папоротник необходимо полить и опрыскать теп-

ловатой водой. Растение это предпочитает умеренно теплое помещение, регулярный полив зимой и летом. При пересушке земляного кома листья погибают. Если это произойдет, их срезают до основания, земляной ком промачивают и до появления листьев растение ставят в теплое светлое место.

Филодендрон. Растения этого рода насчитывают более двухсот видов, растущих в тропической Америке. И только немногие из них перебрались в наши дома. Так, например, вечнозеленая лиана — филодендрон изящный с одревесневающим стеблем и крупными продолговатыми яйцевидными глукбокопористыми листьями или филодендрон лазящий с сердцевидными листьями могут украсить в нашей комнате и окно, и стену. Только для них нужна соответствующая опора.

Размножаются филодендроны верхушечными черенками и кусками, вернее, отрезками стебля с 1—2 почками, которые хорошо укореняются под стеклом. Молодые растения нуждаются в ежегодной пересадке весной, старые — через 2—3 года. Земляная смесь состоит из листовой земли, перегнойной, торфяной и песка в равных соотношениях. Поливают филодендроны по мере просыхания земли. Летом растения требуют подкормки полным минеральным удобрением.



## Кто там, под плащом?

ДА, есть такой цветок, который, как молодой испанец под плащом, прячет свой лик под покрывалом пурпурно-красного листа. Это антуриум. Те, кто любит экзотические растения, постарайтесь раздобыть себе такого красавца (к сожалению, редакция помочь вам в этом не сможет, у нас нет посадочного материала). Антуриум украсит окна, выходящие на северо-запад и восток.

Размножают антуриум делением старых кустов, отпрысками и верхушечными черенками, которые легко укореняются под стеклом. Почвенную смесь готовят из листовой, торфяной, дерновой земли, рубленого мха (сфагнума) и речного песка в пропорции 4:4:1:1:1. В нее неплохо добавить немного сухого конского навоза. И необходим дренаж из битых черепков до 1/3 высоты горшка. Земляную смесь при пересадке растения надо обжимать умеренно, чтобы она оставалась рыхлой и легкопроницаемой для воздуха. С мясистыми корнями обращайтесь очень осторожно, так как они ломкие. Летом растение необходимо оберегать от прямых солнечных лучей. Лучшая зимняя температура 18—20 градусов. Растение боится холода и сквозняков. Если у антуриума над поверхностью земли появляются корни, их нужно прикрывать мхом и увлажнять.

Галина ВОРОНЦОВА.



# В ПОВАРЕННУЮ КНИГУ



**Хлопотно,  
но вкусно**

НИ ОДНО тесто не требует столько внимания и такой точности при изготовлении, как слоеное. Если не соблюсти или хотя бы немного нарушить пропорции рецептуры или технологию изготовления его, оно получается грубым, тяжелым, малослойным и с плохим подъемом.

Итак, рецептура слоеного теста: на замес теста нужно 1 чайн. стакан муки,  $\frac{1}{2}$  граненого стакана воды,  $\frac{1}{4}$  чайн. ложки соли, 8 капель лимонной кислоты (или  $\frac{1}{2}$  чайн. ложки уксуса); на приготовление закатки — 150 г сливочного масла или маргарина, 2 чайн. ложки муки.

При добавлении в тесто яиц или яичных желтков улучшается качество изделий. Яйцо или яичный желток вливают в стакан и добавляют в него воду до установленной нормы жидкости. В этом случае яйцо заменяет часть воды, предусмотренной в рецептуре. Соль и кислота улучшают не только вкус теста, но и эластичность его (при раскатке тесто лучше растягивается). Но излишка соли и кислоты следует избегать, так как это портит вкус изделий.

А теперь порядок замешивания теста. Наливаем в миску воду (столько, сколько предусмотрено в рецептуре) или воду с яйцом, добавляем кислоту, соль и, когда соль растворится, всыпаем просеянную муку. Деревянной лопаточкой или рукой замешиваем тесто до получения однородной, достаточно плотной консистенции. Если мука поглощает много жидкости, надо добавить в тесто еще немного воды. Если тесто получается жидким, добавляем муки. Но осторожно: не перелейте или не пересыпьте, иначе придется добавлять и другие компоненты, то есть увеличивать дозу.

Тесто месим 5—8 мин. — до тех пор, пока оно не станет хорошо отделяться от рук и от стенок миски. Затем скатываем тесто в виде шара и кладем на посыпанную мукой доску, накрываем салфеткой или миской, в которой месили тесто, и оставляем лежать на 20—30 мин., чтобы тесто стало более эластичным и при раскатке лучше образовывались слои.

В миске или на столе разминаем масло или маргарин до исчезновения комков (но ни в коем случае не растапливаем его!), добавляем предназначенную на закатку по рецептуре муку и перемешиваем ее с маслом. Масло с добавлением муки будет способствовать образованию слоистости теста. Из масляной смеси формуют плоскую четырехугольную лепешку (достаточно тонкой пластиной).

Надрезаем шар из теста крестообразно, подсыпая муку и раскатываем каждую часть надреза скалкой так, чтобы середина пласта была толще, чем края. Тесто в результате такой

раскатки имеет форму развернутого конверта.

В центр пласта кладем заготовленную лепешку масла, перемешанного с мукой, накрываем ее длинными краями пласта и зашпиливаем края лепешки. Подученный «конверт» кладем на доску, посыпанную мукой, опыляем конверт мукой, и толстой скалкой, начиная от середины, раскатываем тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм, затем мягкой щеточкой (или кисточкой) сметаем с поверхности пласта излишнюю муку и складываем его четверо (сначала загибаем края с двух сторон к центру, а потом перегибаем пополам — так получается закатка с 4 слоями масла). Накрываем тесто салфеткой и оставляем на 10 мин., после чего повторяем раскатку: посыпая сверху и снизу мукой и раскатывая до толщины 10 мм. Сметаем муку и складываем закатку опять четверо (так же, от краев к центру, а потом пополам), образуется 16 слоев масла. Охлаждаем тесто под салфеткой и через 20 мин. опять раскатываем и снова складываем четверо, вследствие чего получается тесто с 64 слоями масла. После 30-минутного охлаждения раскатываем тесто и опять складываем четверо. В итоге — 256 слоев масла.

Дальше раскатывать и складывать тесто не рекомендуется, так как тонкие слои его могут разорваться, тесто перемешается с маслом и изделия из него получатся малослойными.

Наилучшая температура для замеса теста, подготовки масла — 15—17°. При этой температуре масло сохраняет пластичность, и нет необходимости его охлаждать, но между раскатками нужно оставлять тесто на некоторое время в покое, чтобы при последующем раскатывании слои его не разрывались. При более низкой температуре масло теряет пластичность, становится жестким и разрывает слои теста. При выпечке оно вытекает.

Если у вас на кухне трудно создать необходимую температуру, масло, воду, муку придется охлаждать. Руки и скалку, миску и доску нужно промывать холодной водой. Для выстаивания тесто будет лучше выносить на холод или ставить в холодильник (но помните об опасности переохлаждения масла).

Чтобы уложенные на противень пласты при выпечке не деформировались, противень надо обрызгать по краям водой. А чтобы не было вздутия, пласт теста перед выпечкой следует наколоть кончиком ножа или вилкой.

Яйцом можно смазывать только верхнюю поверхность теста, а боковую лучше не трогать, чтобы не ухудшить его подъем.

Слойку выпекают в течение 25—30 мин. при температуре 230—250°. При выпечке избегайте сотрясения теста, иначе оно осядет и изделия получатся с закалом.

Готовность штучного изделия определяют по упругости и цвету, а готовность пласта — приподниманием угла пласта ножом: у неспеченного пласта угол загибается.



**Не только  
пресное**

КОГДА говорят о слоеном тесте, обычно имеют в виду пресное тесто. Но оно может быть и дрожжевым. Сначала делаем дрожжевое тесто, как это делается обычным образом, но только без масла или с незначительным количеством его. Для преслойки эта, приготовленного из 1 стакана муки, берут от 50 до 150 г масла (или маргарина).

Готовое выброженное тесто охлаждают до 18—20° чтобы в нем не расплылось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии спинкой ножа.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и смазывают маслом образовавшийся второй слой. После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают в пласт до толщины 1—1,5 см; затем поверхность теста очищают от муки и складывают четверо. Таким образом, получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт, складывают его вдвое, втрое или четверо, в результате образуется пласт с 16, 24 или 32 слоями масла.

При закатке 100—150 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки, должно иметь не менее 24—32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет. При закатке 50—100 г масла тесто следует делать 8—16-слойным.

Разделять тесто надо при температуре не выше 18°. После окончания разделки тесто ставят в прохладное место и приступают к формовке. Для улучшения эластичности изделий масло, взятое для прослойки, можно посыпать сахаром (половиной предусмотренного рецептом).

Валентина РЕДЕНА.



**ИНКУБАТОР**

легко сделать самому, если приобрести

**ТЕРМОРЕГУЛЯТОР** с инструкцией

по изготовлению и использованию инкубатора, описанного в газете "СХ" от 22.01.94 г. Имеется гарантия 1 год.

Для получения терморегулятора нужно предварительно перечислить его стоимость в сумме 25 т.р. почтовым переводом по адресу:

347924, п/с 468807 в КБСР г. Таганрога

МФО 246529, НИЛ автоматизации

Цена действительна 1 месяц со дня публикации в бланке почтового перевода указать "Предварит. оплата" и разборчиво свой почт. адрес. Предварительно оплаченные заказы выполняются вне очереди. Оплата может быть выслана и после получения посылки, однако в этом случае Вам придется заплатить 30 т.р. плюс почтовые расходы. Наш адрес (для вопросов и отправки заказов):

347924, г. Таганрог, ул. Щаденко, 89, НИЛ автоматизации. Тел.: 2-14-87



# ЗДОРОВЬЕ

Идет подписка на второе полугодие. Очень хочется собрать своих читателей. И все же не стану рассыпаться в обещаниях. Знаю: надоели «завлекаловка» подписных кампаний.

Страница «Здоровья» останется помощником и советником тем, кто стремится с наименьшими потерями для здоровья — собственного и своих близких — пережить далеко не лучшие времена.

Здоровье, как говорится, дороже денег. Кто это понимает, для тех мы и будем стараться.

Людмила КУДИНОВА,  
ведущая страницы  
«Здоровья».



ПИСЬМО  
КОММЕНТИРУЕТ  
СПЕЦИАЛИСТ

## Мнительность

Я страшно боюсь больницы и уколов, поэтому с детьми к врачам никогда не обращалась. Но вот дочка разбила коленку и пришлось идти в медпункт, чтобы сделать прививку от столбняка.

Вначале медсестра хотела сделать укол одноразовым шприцем, срок годности которого истек. Я отказалась, она достала стеклянный, но обиделась. И теперь меня есть сомнения, что дочери был сделан укол стерильным шприцем. Не наградила ли она мою дочь злостью ВИЧ-инфекцией?

Р. И.  
Воронежская область.

Хозяйке на заметку

### ЕДА

### БЕЗ ВРЕДА

Вскрытые консервы из сборных жестяных банок даже для кратковременного хранения следует помещать в стеклянную или фарфоровую посуду.

Нельзя хранить маринованные, соленые и квашенные овощи и фрукты в оцинкованной посуде.

Если продукты при хранении покрылись плесенью, то их лучше не счищать, а целиком выбросить, так как токсины (яды), вырабатываемые плесенью, могут проникать в глубину продукта, изменяя его вид и консистенцию.

Природные токсины (отравляющие вещества) могут содержаться в косточках слив, персиков, абрикосов, миндаля. Не стоит увлекаться приятными горькими ядрами. Наливки и настойки из фруктов с косточками хранить более года не рекомендуется.

Выполнение этих простых рекомендаций поможет сохранить здоровье.

Л. СМЕРНОВА,  
сотрудник пищевой  
лаборатории,  
г. Учалы,  
Башкирия.

ВАШ ВОПРОС — НАШ ОТВЕТ

## Где купить «КЫЗЫЛМАЙ»?

Информация о полифитовом масле «кызылмай» («СЖ» от 21 декабря прошлого года) вызвала большой поток писем. Читатели спрашивают: где можно купить новый лечебный препарат?

Наш собственный корреспондент в Казахстане Владимир Елужимов сообщил, что в Алма-Ате это лекарство можно купить в любой аптеке без проблем, некоторое количество полифитового масла удастся поставить вHOMEOPATHIC апотеки Москвы и Санкт-Петербурга, в центры народной медицины Новосибирска и Барнаула.

Выпуск «кызылмай» не трудно было бы освоить на Бийском витаминном заводе (кстати, рецепт препарата составлен по мотивам алтайских старовёров из семи лекарственных растений) или на одном из нижегородских предприятий фарминдустрии. А это можно сделать после того, как Минздрав России разрешит применение масла, которое уже прошло все необходимые исследования в лечебных учреждениях Казахстана и утверждено фармкомиссией к использованию. Телефон автора «кызылмай» Евгения Перепелицы в Алма-Ате: (3272) 67-22-06.

## Приятных сновидений!

Кому незнакомо это страдание — бессонница: хоту спать и не могу заснуть, одолевает тревожные мысли и ожидания. Что предпринять?

Прежде всего — не заставляйте себя заснуть. Поглаживайте лоб, темя, затылок снизу вверх, затем шею, спуститесь к надплечьям, плечу, лопаткам. Кругообразным лучезапястным массажем разомните суставы. Постарайтесь расслабиться, ощутить легкость в голове и теле.

Японцы с бессонницей справляются так: лежат в постели 50 раз повторяют движение пальцев ног (носком

ноги) назад и вперед. Или, приложив к затылку тонкую палку, покатывают ее ладонью вверх-вниз 30 раз. При этом медленно раскачивают голову вправо-влево, назад-вперед, усиливая раздражение точек на затылке.

Помогает и такой прием: вкладываем в свою левую ладонь четыре пальца правой руки. Сжимаем руки, при этом большой палец правой руки снизу упирается в тыльную сторону левой ладони.

«Способствует засыпанию выпитый за час до сна стакан воды с ложкой меда. Галина КУЧЕРЕНКО.

Вокруг одноразовых шприцев, профилактических прививок и СПИДа столько кривотолков, что ответ специалистов встревоженной мамаше полезно будет прочитать и другим.

По закону медицинское учреждение должно изымать одноразовые шприцы по истечении гарантийного срока, который устанавливает производитель, — сказал заместитель директора Всероссийского научно-исследовательского института медицинской техники Анатолий Николаевич Майоров. Но при нашей бедности неиспользованный инструментариий выбрасывать жалко, и в таких случаях медработник обязан предупредить пациента, что и сделала медсестра. Простроченные одноразовые шприцы могут быть годны для применения еще в течение нескольких месяцев, если медицинское учреждение не нарушило правил их хранения, мы проводили подобные испытания.

Письмо «ужасное» в том плане, что целая семья оказалась без профилактики. А профилактика — это не только прививки, а соблюдение гигиены и умеренность. Дифтерия — опаснее, чем СПИДом. — ответил заместитель директора (Федерального центра по профилактике и борьбе со СПИДом) Владимир Поляков. Мама оставила своих детей без защитных прививок. Эта дифтерия — перед эпидемией наши дни отнимать опасно в профилактических прививках.

Во-вторых, никто еще не прививался вакциной не зараженной СПИДом. Заражение если шприц загрязнен кровью ВИЧ-инфицированного человека.

А красное пятно — нормальная реакция на введенную вакцину. Если бы об этом медсестра предупредила мамашу, то не было бы и паники.

Людмила ЖДАНОВА.

КТО и как только не пытался решить проблему пьянства! И декретами, и запретами, и пропагандой культуры питания. Мы же стараемся помочь каждому.

Нас спасает Вера

наша жизнь постепенно налаживается. Не позволяйте себя вводить в заблуждение. Мы пытаемся...



лучший вирусолог академик медицины Виктор Жданов, одиннадцать лет назад, признав бессилие науки перед болезнью лишь лет через тридцать — пятьдесят над ним возникнет эта проблема медико-инженерия. И сегодня резервальной вакцины, с помощью которой грипп и другие инфекции можно было победить еще пятнадцать лет назад, его препарата.

Химик же Георгий Власенко утверждает, что изобрел универсальную вакцину, с помощью которой грипп и другие инфекции можно было победить еще пятнадцать лет назад, его препарата.

Он болел одиннадцать тысяч дней. Подхватив опасную дозу радиации при научных лабораторных исследованиях, заработал хронический эрозийный гастрит. С тяжелым обострением попал в больницу. Врачи назначили лямпро-нитрат серебра. От этого лекарства Георгий Яковлевич отказался.

— Я уж лучше «святой водичкой»...

Лечащий врач не возражал. Применяемый при лечении язвенной болезни желудка нитрат серебра, растворяясь, образует, кроме полезных ионов, и яд — азотную кислоту. А в той воде, которую Власенко готовил сам, ионы серебра содержались без дозесков вредностей. Через семьдесят пять дней самолечения он забыл, что такое больной желудок. Было это лет 20 назад.

Вторым его пациентом стала собственная собака. Отправившись с ним по гриппу, нализалась то ли поганок, то ли мухоморов, ночью ее выворачивало, думали: издохнет. Власенко впрыснул в пасть водичку, собака, уснувшая часа за два, проснулась как ни в чем не бывало.

Утром прибежали соседи: у шестилетнего Вовочки температура и рвота, а в деревне никаких лекарств. Он дал свою водичку, через несколько часов зашел навестить мальчик в веселом настроении смотрел мультики. Вечером дачники уехали в город, а вернувшись через неделю, принесли Георгию Яковлевичу корзиночку яблок и попросили еще водички, на всякий случай.

— При чем же здесь грипп? — спросите вы. А при том, что уже много лет те, кто пользуется лекарством кандидата химических наук Георгия Яковлевича Власенко, гриппом не болеют: препарат в течение суток нормализует температуру, за два-три дня устраняет все проявления вирусной инфекции. А еще, по свидетельству врачей, быстро и без осложнений лечит заболевания уха, горла, носа, парадонтоз, цистит, воспаления глаз.

Что же это за диковинный препарат? Почти та самая «серебряная вода», бум которой мы пережили, кто помнит...

будто ионы серебра и меди вместе сильнее, чем по отдельности действуют на некоторые микроорганизмы. Стал готовить не просто серебряную воду, а «ионизированный раствор серебряно-медной композиции», как впоследствии в разных официальных бумагах называли его изобретение. В пике антибиотикам (противникам живого), так переводится «анти-био»). Власенко дал свое

## СЕРЕБРЯНЫЙ ЩИТ

му препарату название «геобицит», по-латыни: геобиос — кутула.

Суть изобретения, на которое он имеет патент, состояла в том, что если ионы серебра угнетают в какой-то степени жизнедеятельность болезнетворных бактерий и вирусов, тем же свойством в некоторой мере обладают и ионы меди, то вместе ионизированные медь и серебро наповал убивают возбудителей инфекций, не разрушая при этом защитных сил организма.

Власенко первый применил это в медицине и ветеринарии.

В деревне, где он поселился, была свиноферма, там от колибактериоза, попросту — поноса, сильно гибли поросята. Власенко предложил директору совхоза Юрию Павловичу Сколову, кстати, ветврачу по образованию, для лечения сосунков свой препарат. После соответствующей обработки через два-три дня все сто процентов поросят Дмитрогорского совхоза Конаковского района выздоровели. В Средней Азии затем в порядке эксперимента более двадцати тысяч поросят лечили от этого расстройства различными препаратами, наибольший процент выживаемости дала проба с серебряной жидкостью.

В дальнейшем, в пример, пошел всего в 70 процентах случаев.

отметив «явно выраженное положительное действие, высокую активность в отношении патогенных бактерий и вирусов», так и не добились разрешения на запуск установок для электролиза воды.

Нижевартовские медики с разрешения горздравотдела, в условиях стационара пролечили-таки 250 человек по методу Власенко, в 70 процентах случаев отмечалось полное выздоровление и ни одного отрицательного результата.

В Первой градской больнице Москвы проверяли, как будет вести себя стафилококк в присутствии этого препарата, оказалось: гибнет. А ведь это бич наших стационаров, избавляясь от которого иной раз приходится выламывать больничные стены, так въедлив, живуч и

опасен этот микроб, ничто его не берет.

В какой-то момент, казалось, удача улыбнулась изобретателю-химику, он получил поддержку в Академии меднаук. Мосгорздравотделе, городской СЭС, испытания препарата наметили провести на заводе имени Лихачева. Наметили... с тем и оставили энтузиаста-одиночку. Кому это нужно, кроме него самого? Хотя о своем препарате он слышал похвалу из уст медицинских светилов первой величины. Вот и недавно один академик медицины, внука которого Георгий Яковлевич вылечил своей живой водой, укоризненно попенял:

— До каких же пор вы не будете использовать свои разработки?

— Вы были моим пациентом, чем помогли? — ответил уставший от многолетнего замалчивания его трудов Власенко.

Он дал мне домашние телефоны академиков медицины, которые дружны с ним, которые оценивают его «геобиоскутулу» — могу позволить и удостоверить с инициалами его переписки с институтами натыкаясь на одну бумажку, которая объясняет все, и вопить ни о чем. На предложение Власенко дать изобретение комиссии ученому секретарю комиссии по научным основам медицины президиума Академии наук ответили: «Что касается обсуждения этой

## Осторожно: клещ!

По лесной зоне России широко распространены клещи, вплоть до сентября они очень опасны для людей: могут заразить тяжелой болезнью — клещевым энцефалитом. Наиболее многочисленны они в мае и июне.

Клещи поднимаются по траве, кустарникам и сидят на высоте до метра от земли, ожидая возможности прицепиться к человеку или животному. Попав на человека, чаще — на уровне ног, клещ стремится ползти вверх, пока не проникнет под одежду и, найдя «укромный уголок», не присосется к телу. Люди обычно замечают клещей на шее, голове и думают, что они падают с деревьев.

Присосавшись, клещ высасывает кровь и одновременно вводит в ранку слюну, в которой часто содержатся возбудители опасных болезней, в первую очередь клещевого энцефалита.

Дочти треть нашей страны неблагополучна в отношении этого заболевания. Заболеваемость населения во все годы была высока, растет и сейчас.

Недавно доказано: те же клещи переносят наряду с вирусом клещевого энцефалита и другого возбудителя, «боррелию», вызывающую болезнь Лайма — инфекцию со стойким поражением сердечно-сосудистой, нервной систем и суставов.

Заражены возбудителями, конечно, далеко не все клещи, но никогда не известно, как тебе «повезет». Поэтому надо сделать все возможное, чтобы сохранить здоровье себе и своим близким. Прежде всего, если находитесь на территории, неблагополучной по клещевому энцефалиту, сделайте профилактическую прививку. Полной гарантии безопасности она не даст, но все же существенно снизит риск заболеть. Вакцины против болезни Лайма пока нет.

В любом случае, сделаны прививки или нет, надо стараться не допустить присасывания клеща. Одевайтесь так, чтобы уменьшить возможность проникновения насекомых к телу: брюки заправляйте в сапоги или носки с плотной резинкой, но башку — в брюки, манжеты телью. Для стоянок и заплывов лучше выбирать сухие, лесные участки. Не садитесь на траву, где встречаются клещи, надо постоянно осматривать себя и своих спутников. Если клещ все же присосался, не паникуйте, как они справляются с



КТО и как только не пы-  
тается решить проблему пьян-  
ства! И декретами, и запре-  
тами, и пропагандой культу-  
ры питания. Мы же стараемся  
помочь каждому отдельному  
человеку и друг другу. Мы —  
это пока одиннадцать семей,  
объединившихся в клуб. Нам  
от 28 до 53 лет. У нас разные  
профессии, разный жизнен-  
ный опыт. Но одна беда и  
один грех в прошлом — пьян-  
ство. Мы благодарны судьбе  
за то, что наши близкие, на-  
ши жены и матери нас не  
бросили, что они в нас вери-  
ли и их вера помогла нам  
изменить себя. Мы благо-  
дарны Богу и судьбе за то,  
что оказались в подмосков-  
ном селе Ромашково, где на-  
стоятель церкви Святителя  
Николая отец Алексей и врач  
Карпова Марина Николаевна  
организовали общину трезво-  
сти. Но мы не религиозная  
община, хотя вопросы веры  
для нас очень важны и мы  
обращаемся к Богу за помо-  
щью, но прекрасно понимаем:  
путь возрождения очень до-  
лог и сложен.

После публикации замет-  
ки об анонимных алкоголи-  
ках, мы получили много пи-  
сем от читателей «СЖ».

Часто в письмах вы гово-  
рите, что ваши близкие не  
алкоголики, они, дескать, не  
валяются, не буйнят, не па-  
дают в вытрезвитель, не  
вылизывают кружки по пья-  
нушкам. И тут же сообщат-  
е, что ради бутылки они го-  
тovy на все. Просите присла-  
ть чудотворное лекарство  
даже совет, как отлучить род-  
ного вам человека от зелено-  
го змия. Вспоминаете, каким  
хорошим был ваш муж или  
сын до того, как пристрастил-

справляясь с ним, поворачивает дви-  
тели 50 раз поворачивает дви-  
жение пальцев ног. (носком  
Гатина Кучеренко.

## Нае спасает вера, надежда, любовь

ся к рюмке.

Что же нам делать? Как  
помочь по-ибающему? Ругать  
такого обвинять беспо-  
лезно. Лучшем случае он с  
легкостью даст обещание не  
пить и тут же его нарушит.  
Разговаривать с ним надо  
очень спокойно и доброже-  
лательно, а главное — с иск-  
ренней обеспокоенностью за  
него. За него, подчеркиваем,  
а не за себя или семью — вы  
ведь, несмотря ни на что, его  
любите. Конечно, говорить  
надо с трезвым, а такие ми-  
нуты бывают у каждого пья-  
ницы, когда он тянется к  
вам, нуждается в понимании.  
Вот такой момент и выбирай-  
те для откровенного разгово-  
ра. Только не уговаривайте  
не пить, а попытайтесь вме-  
сте понять, что его беспоко-  
ит, мучит, от чего он убега-  
ет в хмельное состояние. По-  
ставьте человека перед вы-  
бором — или он пьет и в та-  
ком случае рассчитывает  
только на себя, или перестает  
пить и тогда может пол-  
ностью положиться на вашу  
помощь и поддержку.

Главное, что должен сде-  
лать пытающийся бросить  
пить, — это признать, что он  
бессилен перед алкоголем,  
зависим от него полностью.  
Зависимый от алкоголя че-  
ловек никогда не сможет вы-  
пивать в меру, от случая к

случаю. Он снова неизбежно  
придет к главному пьянству.  
Так что выбор человек дол-  
жен сделать сам. И мы, сде-  
лавшие такой выбор, призы-  
ваем последовать нашему  
примеру.

Нет лекарств от алкоголя.  
И не верьте тем, кто говорит  
обратное. Есть лекарства, не-  
совместимые с алкоголем,  
при приеме которых нельзя  
пить спиртное без опасности  
серьезных для жизни ослож-  
нений. Но это не лечение. Тя-  
гу к спиртному может побе-  
дить только сам пьющий че-  
ловек, полностью отказав-  
шись от вина. Другое дело,  
что лекарства эти и методы  
типа «кодирование» могут  
стать на какое-то время тор-  
мозом для пьющего, вроде  
гипсовой повязки для сло-  
мавшего ногу. Но они не из-  
бавляют от питевой зави-  
симости.

Любимые наши жены! Ес-  
ли вы выбрали жизнь вме-  
сте с нами, хотите бороться  
за нас, то наберитесь терпе-  
ния и не торопите события.  
Алкогольное прошлое еще  
долго будет в нас сказывать-  
ся. Вам снова придется взять  
на себя большой груз ответ-  
ственности, чтобы совмест-

ная жизнь постепенно нала-  
дилась. Не позволяйте себе  
зависать в этом недоверии к нам.  
Не пытайтесь определить  
пилу мы сегодня или нет.  
Ваше недоверие на первых  
порах отвыкания от пьянства  
на больше всего ранит нас и  
может привести к новому  
срыву.

Мы, члены клуба «Возрож-  
дение», открыты для всех,  
кто принял решение бросить  
пить, изменить свой прежний  
образ жизни. В одиночку  
трудно справиться с пью-  
щим пристрастием. Легче,  
когда рядом люди, которые  
прошли через эти муки, ко-  
гда понимаешь, что ты не  
ключение, что можно снова  
стать человеком после дол-  
гих лет затмения. В нашем  
клубе царит полная откры-  
тость. Мы обсуждаем во-  
просы как связанные с ал-  
коголем, так и напрямую не  
связанные. Оказывается, все  
имеет значение. Учиться но-  
вой жизни надо не только  
нам, бывшим пьющим, но и  
нам — тем, кто рядом с на-  
ми. Ведь что-то и выделали  
неправильно, порой подтал-  
кивая нас к рюмке.

Мы не навязываем сво-  
е мнение проблемы пьянства.  
Мы живем без алкоголя, и это  
во сто крат достойнее, лучше,  
радостнее. Подобные клубы  
могут помочь тем, кто осту-  
пился. Мы будем искренне  
рады, если хоть кому-то на-  
ше обращение поможет сде-  
лать выбор — отказаться от  
алкоголя.

Александр ГЛАЗОВ  
Клуб «Возрождение»

**Концерн РОСАВТО**  
официальный дилер заводов: АО "Псковавто"  
АО "УАЗ", АО "ГАЗ" и АО "Метровагонмаш"

**САМОСВАЛЫ:**  
- ЗИЛ ММЗ 45065, 45085  
- ЗИЛ ММЗ 4516 (дизель,  
грузоподъемность 10 т)

- УАЗ 31512 легковой  
- УАЗ 31514 "люкс"  
- УАЗ 3303 бортовой

- Микроавтобус УАЗ АПВ-У-01  
- Грузопассажирский автомобиль  
УАЗАПВ-У-05 "фермер"

- ГАЗ 31029 "Волга"  
- ГАЗ 31022 "Волга" (универсал)  
- АВТОФУРГОНЫ:  
ГАЗ 3785 и 3786

- АВТОТОПЛИВЗАПРАВЩИКИ  
АТЗ-6-43332 (6 тонн)  
- ЭКСКАВАТОРЫ: ЭО-2626,  
ЭО-2627

**АВТОБУСЫ:**  
- СТГ-03 17-местный  
- САРЗ-3976(01) (21-местный,  
и грузовой)

Москва, пр. Мира, 95  
Тел.: (005) 462-41-70, 473-1-00, 701-17-45, 701-03-36  
136-65-92, 1-10-10  
Псков, Тел.: (81) 4-30-97

**А.О.О. ОБЛАСТРОЙМАШ ПРЕДЛАГАЕТ**


- ♦ Бороны дисковые БДТ-7А.
- ♦ Косилки-измельчители КИР-1,5.
- ♦ Ковшовые погрузчики г/п 0,75-3 т на базе тракторов МТЗ, ЮМЗ, Т150К.
- ♦ Навесные сварочные генераторы, сварочный ток до 400 А.
- ♦ Бетоносмесители емк. 0,14-1,5 куб.м.
- ♦ Грейферные погрузчики ПГ-1А на базе тракторов ЮМЗ.
- ♦ Запасные части к трактору Т-150К.

Тел. (08800) 5-28-26, 5-29-10. Телетайп 148250 "Стрела"  
Адрес: 302030 г. Орел, ул. Герцена, 20.

**САМ**  
ПОПУЛЯРНЫЙ  
ТЕХНИЧЕСКИЙ  
ЖУРНАЛ ДЛЯ УМЕЛЬЦЕВ

ЛУЧШИЕ САМОДЕЛКИ  
СО ВСЕГО СВЕТА  
(ЧЕРТЕЖИ, СХЕМЫ, ОПИСАНИЯ)

Подписной индекс  
73350



**ООО "АЛЛАН"** — официальный представитель завода  
электрооборудования, реализует:

Свечи, катушки, распределители зажигания, стартеры,  
генераторы, различные реле, а также двигатели, авто-  
вакконсервант "Мовиль", насосы НШ-50, брызговики,  
ланжеронны ВАЗ и другие автозапчасти на грузовые  
легковые автомобили.

Телефон в г. Ростове-на-Дону: 8632/51-40-80  
Факс: 8632/51-67-69

Сельско  
окончивш  
ОВО

Адрес уч

"Проминв  
МИНИП  
Тестодел

Тел  
16

Эл  
Полный  
кабельно  
Поставка

Продукци



Двадцать восемь лет назад, получив от своего деревенского приятеля пузырек с серебряной водой, Георгий Яковлевич отнесся к очередной панацее весьма скептически: как ученый, экспериментатор, исследователь ничто не принимал без доказательств. Даже прочитав и изучив книжку Кульского, не поверил всему написанному, ведь изобретатель часто приписывает своему детищу свойства, которые желает видеть. Но когда довелось в экстремальной ситуации на себе убедиться в лечебном эффекте подаренного пузырька, Власенко вплотную занялся исследованиями, поехал в Киев к Кульскому, стал собирать материал: Наткнулся на сообщение, где мимоходом упоминалось,

А препаратом Власенко, между прочим, уже заинтересо-  
вались фирмы из Америки, Индии, Англии и Японии. Но он  
продавать его за рубеж не хочет: о нашем с вами здоровье  
печется.

Если испытания препара-  
та, изобретенного энтузиас-  
том-одиночкой, к тому же не  
медиком, а химиком, утвер-  
ждающим, что синтетичес-  
кая фармакология вредна и  
не нужна, и предлагающим  
лекарство из натурального  
сырья, — если эти испыта-  
ния подтвердит его эффек-  
тивность, что тогда делать  
Институту гриппа, НИИ вак-  
цин и сывороток, заводам по  
производству антибиотиков,  
лабораториям гениной инже-  
нерии? Неужели эпидемио-  
логи и фармакологи всерь-  
ез боятся остаться без ра-  
боты?

На опасной территории рекомендуется применять средства индивидуальной защиты: например, аэрозольный репеллент «Гсфтамид». Доступен и эффективен и препарат «Претикс». Это брусок весом 5 граммов, которым по одежде наносят несколько ополаскивающих полос: в верхней части - ноги и по плечевому поясу. Клеи, пересекая полосы, соприкасаются с веществом, которое через 5—10 минут вызывает паралич, и отпадают. Естественно, чем больше нанесено полос, тем надежнее защита. При ночевке или отдыхе в лесу можно проветрить защитные полосы у края подстилки.

Наталья ПАШИН

**Сельское ПТУ-121 г. Москвы приглашает девушек, окончивших среднюю школу на обучение по профессии:**

## ОВОЩЕВОД ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА

Общежитием и питанием обеспечиваем:

Срок обучения - 10 месяцев.


Заявления принимаются до 30 сентября.

Адрес училища - 111621, г. Москва, ул. Б. Косинская, д. 5  
Тел: 700-00-82, 700-00-84

**"Проминвест Консалт" реализует со склада в Москве!**

## МИНИПЕКАРНИ различной производительности

**Тестоделители, просейватели муки, печи х/пекарные.**

 Тел. (095) 111-53-41 с 10.00 до 17.00.  
164-47-11, 412-04-81 с 10.00 до 23.00.

## ЭлектроКАБЕЛЬкомплект

Полный ассортимент продукции  
кабельной промышленности.

Поставка из Москвы или с заводов-изготовителей.

### Доставка оптовых партий

по европейской части России бесплатно.  
Тара невозвратная.

Продукция со складов «Компании Дедал-кабель»

Тел.: (095) 915-13-64, 915-13-39  
Факс: (095) 915-13-65

АКЦИОНЕРНОЕ ОБЩЕСТВО "ФИРМА КОМБАЙН" г.РЯЗАНЬ  
АО "Пьяный дом МЕШЕРСКИЙ"

**ВЫПУСКАЕТ И РЕАЛИЗУЕТ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННУЮ ТЕХНИКУ**

**КОМПЛЕКС МАШИН ДЛЯ УБОРКИ КОРМОВОЙ СВЕКЛЫ:** ботвоудалитель, валкообразователь, подборщик.  
**КАРТОФЕЛЕУБОРОЧНУЮ:** картофелеуборочный двухрядный комбайн КПК-2-01; копатель картофеля одно- и 2-х рядный элеваторного типа; окучники картофеля ручные.  
**СЕНОУБОРОЧНУЮ:** пресс-подборщик рулонный безременный малонабаритный ПР-200, грабли катковидные ГР-2,0  
**ПОЧВООБРАБАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ:** борозни дисковые с шириной захвата 7,4,3 и 2,5 метра; ножевую с шириной захвата 3 метра; культиватор-фрезу с шириной захвата 3 метра; зубовой бороны.

**А ТАКЖЕ:** установки для распила и раскряжания дров, арочные склад  
ВОЗМОЖНЫ РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАНТЫ ОПЛАТЫ.

Адрес: 391000, г. Рязань, АО "ФИРМА КОМБАЙН" АО ТД "Мещ-  
ский", р/с 467801 в коммерческом банке г. Рязань, М  
46131747, к/с 700161847 в Московском ФКЦ г. Рязань, У  
46131000. Телефон: /0912/ 53-92-36, 53-95-47, 53-95-68, 53-9  
Телетайп: 136120 ДИСК Факс: /0912/ 53-20-74 (16 ЛИС)

ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ  
ИЗ БЕРЕЗНИКОВ

хороша и в салонке, и при жипе.  
самый интел, самая багач.  
Гарантия чистоты - шахтный способ добычи  
и вакуумная выпарка.

Отгружаем в мешках, однотонных и  
контейнерах и в вагонах.

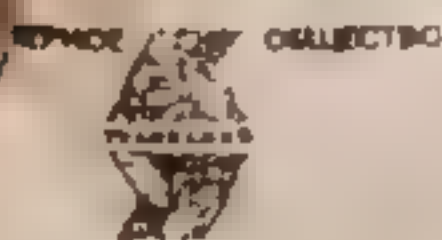
Предлагаем также соль для  
превосходную добавку к рациону  
соль техническую для котельных.

Телефоны: (342-42) 3-03-97, 3-12-97; тел. факс 034067



БОТВОУДАЛИТЕЛЬ, валкообразователь, подборщик,  
КАРТОФЕЛЕУБОРОЧНУЮ: картофелеуборочный двурядный  
комбайн КПК-2-01; копатели картофеля одно- и 2-х рядные  
элеваторного типа; окучники картофеля ручные,  
СЕНОУБОРОЧНУЮ: пресс-подборщик рулонный безременный  
малогабаритный ПР-200, грабли конвейерные К-2,0  
ПОЧВООБРАБАТЫВАЮЩИЕ МАШИНЫ: борона дисковая с шириной  
захвата 7,4,3 и 2,5 метра; ножевую с шириной захвата 3 метра и  
культиватор-фрезу с шириной захвата 1,5 метра; зубчатая борона.

А ТАКЖЕ: установки для распила и раск  
РАЗЛИЧНЫЕ ВАРИАНТЫ ОПЛАТЫ.  
АО "ФИРМА КОМБАЙН", АО ТД "Маш  
161847 в Московском  
/0912/ 53-92-36, 53-95-47, 53-95-68, 53-9  
20 ДИСК. Факс: /0912/ 53-22-74



## ПОВАРЕННАЯ СОЛЬ ИЗ БЕРЕЗНИКОВ

*хороша и в солонке, и при засолке,  
самая чистая, самая белая.*

**Гарантия чистоты - шахтный способ добычи  
и вакуумная выпарка.**

Отгружаем в мешках, однотонных мягких  
контейнерах и в вагонах.

Предлагаем также соль для животноводства -  
превосходную добавку к рациону животных и  
соль техническую для котельных.

Наш адрес: 618418 г.Березники Пермской обл.  
ул.Пятилетки, д.63, АО "Уралкалий" отдел сбыта  
Телефоны: (342-42) 3-03-88, 3-15-42, 3-05-98, 7-50-44  
Факс: (342-42) 3-12-97, 3-15-42, 3-05-98, 7-50-44  
Телекс: 194637 VOLGA SU



# НА ПАСЕКЕ

## Улей

### из отходов

СЕЙЧАС, когда древесина стала так дорога и не каждый начинающий пчеловод найдет средства на изготовление ульев из досок, я разработал конструкцию улья системы Роже Делона из арболита, то есть практически из отходов. Арболит — отличный материал для изготовления теплых корпусов улья своими руками. Он относится к легким бетонам, в которых в качестве связующего использован цемент, в качестве заполнителя — опилки, стружка, древесная дробленка, копра льна и конопля, другие органические вещества. Благодаря пористости по теплозащитным свойствам он даже превосходит, хотя и немного, сосновую древесину.

Арболит обладает хорошими звукоизоляционными свойствами, не гниет, не горит, морозостоек. Все свойства арболита как нельзя лучше подходят для изготовления корпусов улья.

Для изготовления корпуса из арболита нужна форма. Основание ее можно изготовить из древесно-стружечной плиты (ДСП). Главное требование — необходимость плоской поверхности, для того чтобы зазоры между корпусами были минимальными. Болван и наружную опалубку формы делают из досок. Щели и неровности рабочих поверхностей формы тщательно выравнивают шпаклевкой и оклеивают пленкой, для того чтобы готовый корпус легче было вынуть из формы.

Технология изготовления корпуса проста. Для получения 12 литров арболита (этого хватит на 4 корпуса) требуется 2,5—3 кг заполнителя; столько же цемента марки 300; 80—100 г извести; 60—80 г минеральных добавок и 3,5—4 литра воды (с учетом воды, содержащейся во влажном заполнителе). Для измерения количества этих составляющих можно пользоваться ведром. В ведре емкостью 10 литров вмещается 12 кг сухого цемента, 1,4 кг опилок, 1,2 кг стружки, 0,8 кг костры льна.

Предварительно заполнитель необходимо обработать известью. Для обработки 10 литров заполнителя разводят 20—30 г извести в 1,5—2 литрах воды, поливают массу и выдерживают 3—4 суток, ежедневно перемешивая. Заполнитель можно замочить в известковом растворе, выдержав в нем 2—4 часа.

Для прочности в состав вводят минеральную добавку, лучше всего сернокислый алюминий, хлористый алюминий, хлористый кальций, сернокислый натрий. Можно использовать растворимое стекло и минеральные удобрения — хлористый магний, хлористый калий, аммиачную селитру. В любом случае их надо сначала растворить в воде и раствор влить в арболитовую смесь.

ми бортами. В ящик насыпают заполнитель, поливают его известковым раствором, раствором минеральных добавок, тщательно перемешивают. Затем добавляют цемент и перемешивают до однородного состояния. Для проверки качества состава небольшую порцию смеси сжимают в ладони и катают. Если образовался нераспадающийся комок, значит, смесь хорошая.

Изготавливают корпус следующим образом. В форму в 3—4 приема, послойно закладывают арболитовую смесь и каждый слой тщательно трамбуют. Стенки, особенно углы, нужно армировать деревянными брусочками сечением не более 12 мм, металлическими прутками диаметром до 8 мм. После окончательной трамбовки лишнюю арболитовую смесь срезают вровень с бортами и край хорошо выравнивают. Корпус выдерживают в форме сутки, но нормальную прочность он наберет через 2—3 суток.

Из арболита можно изготовить и крышки улья. Наружные поверхности корпуса и крышки можно отделать листами древесно-волокнутой плиты (ДСП). Это повысит их стойкость к атмосферным осадкам, долговечность. Конечно, в любом случае наружные поверхности необходимо красить масляной краской МА—15.

Иван БОЧЕНКОВ,  
конструктор, пчеловод.



## Пасека

### в павильоне

ИМЕЯ более чем 34-летний опыт работы с пчелами на разных конструкциях ульев и павильонов и учитывая опыт работы пчеловодов России, ближнего и дальнего зарубежья, я пришел к выводу: для того, чтобы пасеки были мобильны и рентабельны, необходимо применять двухматочное содержание пчел в многокорпусных ульях, размещенных в передвижном павильоне с обогревом.

Я использую многокорпусные ульи, рассчитанные на двухматочное содержание пчел, в которых применены рамки высотой 165 мм (по профессору Фарреру, США). Небольшой размер этих рамок облегчает работу пчеловодам, особенно пожилым, а также способствует производству секционного меда и сборке гнезд на зимовку полномедными рамками.

Мною изобретен, изготовлен и испытан передвижной павильон для круглогодичного содержания пчел. Павильон рассчитан на содержание 20 двухматочных семей с использованием стандартных многокорпусных ульев (8 корпусов по 10 рамок). В России (8 корпусов по 10 рамок). В России могут быть использованы многокорпусные ульи (типовая конструкция серий 808-5-1 на рамку 435×230 мм), а также вновь изготовленные для комплектования данного павильона.

Корпуса в павильоне устанавливаются на короба, которые имеют щиты,

прикрепленные к вертикальным стойкам по краям платформы павильона. В верхней части щитов есть отверстия для прохода пчел верхней семьи через трубку-туннель на прилетную веранду. Нижняя и верхняя семьи обеспечены вентиляцией и камерами для сосредоточения пчел в период транспортировки, а также приспособлениями для подкормки пчел, сбора пыльцы, не выходя из павильона.

В павильоне предусмотрен ввод электроэнергии для обогрева павильона и каждого в отдельности улья. Также в павильоне установлен котел для водяного обогрева как павильона, так и пчел в ульях.

Нужный микроклимат в павильоне и ульях, особенно ранней весной, создается путем подогрева и снабжения пчел водой и кормом. Благодаря этому они быстро развиваются и не роются. Это обеспечивает создание дополнительных ранних отводков для двухматочных семей пчел и получение максимального количества меда и других продуктов пчеловодства. При делении семей используются рамки с сетками или решетками. При этом отпадает необходимость в создании семей-нуклеусов на отдельных передвижных платформах и в переносе из них рамок с расплодом в павильон для наращивания основной семьи к взятку.

Таким образом в передвижном павильоне с обогревом и правильным применением технологии пчеловодства двадцать двухматочных семей пчел по медопродуктивности будут соответствовать обычным 200 одноматочным семьям, расположенным на точках. Пять таких павильонов с двухматочными семьями будут соответствовать 1000 одноматочных семей.

Транспортировать павильоны с пчелами на дальние расстояния можно как колесным транспортом, так и железнодорожным. В бездорожные таежные массивы с медоносной растительностью павильоны можно доставлять вертолетами. При такой интенсивной технологии пчеловодства Россия сможет в несколько раз увеличить производство товарного меда.

Я, Черепяхин Георгий Иванович, 1916 года рождения, из крестьян, гвардии подполковник в отставке, участник Великой Отечественной войны, полжизни посвятил пчеловодству. Обращаюсь ко всем желающим возродить пчеловодство России, а особенно к военнослужащим и офицерам, прапорщикам, мичманам, которые вынуждены переходить к гражданской жизни и осваивать новые для себя сферы деятельности. Дорогие друзья, займемся благородным делом — пчеловодством.

Пасека и все мое пчеловодное хозяйство находятся в Калининградской области, куда я выезжаю на летний сезон, а постоянно проживаю в Латвии с 1946 г. Очень хотелось бы реализовать свои изобретения, чтобы они послужили на благо России.

Г. ЧЕРЕПАХИН,  
238700, г. Советск,  
Калининградская область,  
д/я 286.

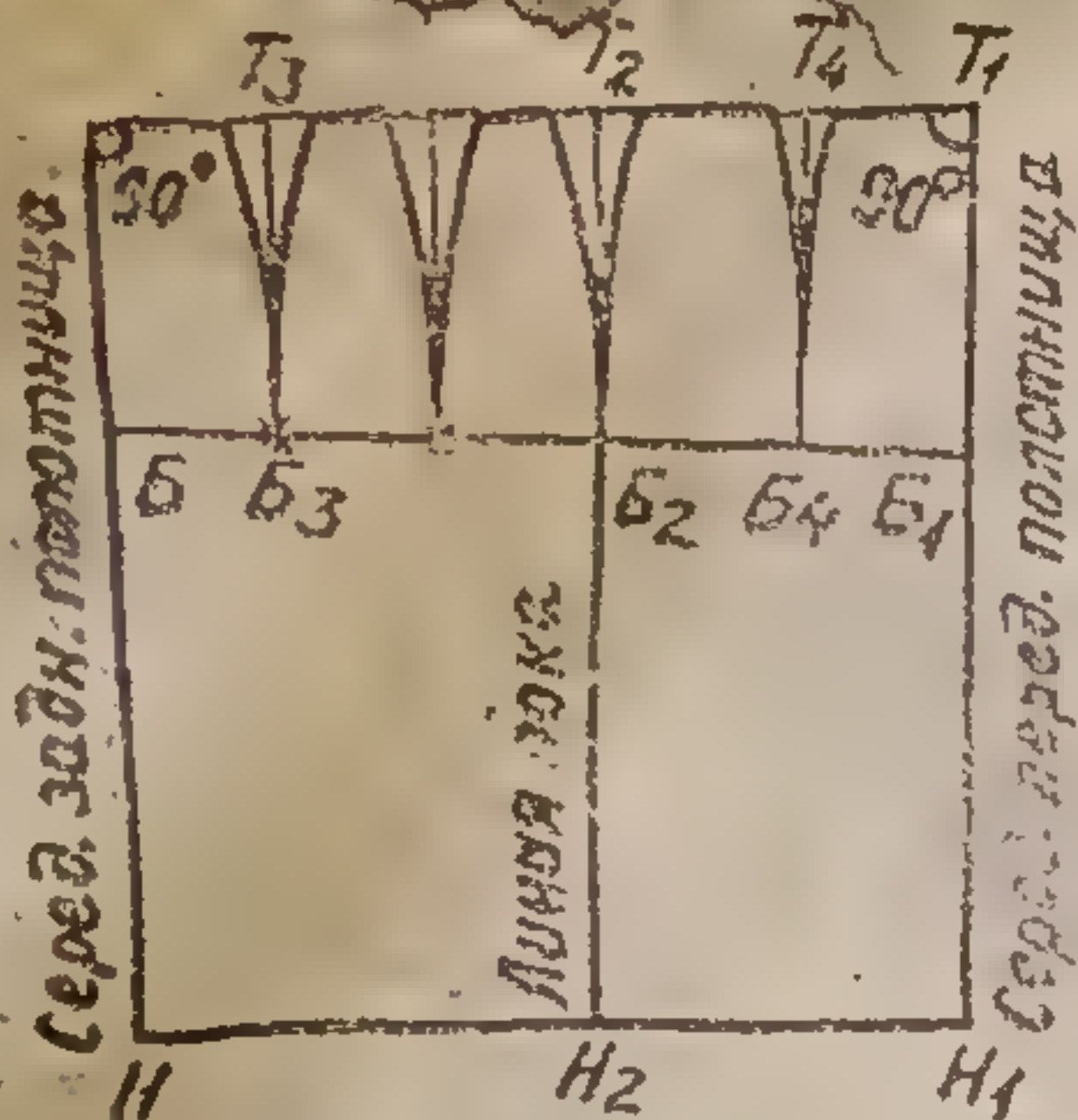


## СЕМЕЙНОЕ АТЕЛЬЕ

И выкройка  
не подведет

В ПРОШЛЫЙ раз мы с вами построили выкройку-основу классической прямой юбки на условно типичную фигуру. А сегодня попытаемся сделать чертеж юбки для «несовсанных» женщин, учитывая все «уклоны» принятых норм. Такая выкройка никого не подведет.

Итак, строим верх выкройки на фигуре с большой выпуклостью живота, с вытачками на чертеже:



1. Ширина юбки по линии бедер  $BБ = CБ + ПБ = 53 + 2 = 55$ .

2. Ширина заднего полотнища  $BБ_2 = (CБ + ПБ) : 2 + 2 = 29,5$ . Боковой шов переходит в сторону переда за счет прибавки (+2) на свободу облегания. То есть для такого типа фигур заднее полотнище должно быть шире переднего: боковые швы зрительно сужают выступ живота.

3. Сумма растворов вытачек:  $Pв = (CБ + ПБ) - (Ст + Пт) = (53 + 2) - (38 + 0,5) = 14,5$ .

4. Раствор боковой вытачки равен  $0,5 \times Pв = 7,25$ . Это большая глубина. Высокую точку (острие вытачки) трудно будет сгладить, поэтому боковую вытачку разбиваем на две: переднюю боковую вытачку (на линии  $B_1$ ) и заднюю боковую вытачку (на заднем полотнище).

5. Раствор передней боковой вытачки равен  $0,4$  раствора боковой вытачки:  $0,4 \times 7,25 = 2,9$ .

6. Раствор задней боковой вытачки равен  $0,6$  раствора боковой вытачки:  $0,6 \times 7,25 = 4,35$  (округлим до 5 см).

7. Раствор задней вытачки равен  $0,35 \times Pв = 0,35 \times 14,5 = 5,08$ .

8. Раствор передней вытачки  $0,15 \times Pв = 0,15 \times 14,5 = 2,18$ .

9. Положение вытачек:

а) задней вытачки  $BБ_3 = 10$ ;  
б) осевую линию боковой задней вытачки располагаем на середине участка  $B_3 B_2$ ;

в) передней вытачки  $B_1 B_4 = 12$ ;

г) осевая линия передней боковой вытачки совпадает с вертикалью проходящей через точку  $B_1$ .

10. Длина вытачек:

передней 10—12 см;  
боковой передней 15—17 см;  
боковой задней и задней 16—17 см.

А теперь описание построения чертежа юбки для тех, у кого узкая талия и низкие бедра. Им придется делать 10-вытачек: 2 боковые, 4 задние и 4 передние (на выкройке в половинном размере — 5 вытачек). И опять главное построение — сверху, от линии бедер до линии талии:

1. Ширина юбки по линии бедер:  $BБ = CБ + ПБ = 53 + 2 = 55$ .

2. Ширина заднего полотнища юбки:  $BБ_2 = (CБ + ПБ) : 2 + 2 = (53 + 2) : 2 + 2 = 29,5$ .

3. Сумма растворов вытачек:  $Pв = (CБ + ПБ) - (Ст + Пт) = (53 + 2) - (38 + 0,5) = 14,5$ .

4. Раствор боковой вытачки: равен  $0,25 \times Pв = 0,25 \times 14,5 = 3,63$ .

5. Раствор каждой задней вытачки равен  $0,2 \times Pв = 0,2 \times 14,5 = 2,9$ .

6. Раствор передней боковой вытачки равен  $0,2 \times Pв = 0,2 \times 14,5 = 2,9$ .

7. Раствор передней вытачки равен  $0,15 \times Pв = 0,15 \times 14,5 = 2,18$ .

8. Положение вытачек:

а) задней  $BБ_3 = 10$ ;

б) осевую линию второй задней вытачки располагают по середине участка  $B_3 B_2$ ;

в) первой передней  $B_1 B_4 = 10$ ;

г) осевую линию второй передней вытачки располагают по середине участка  $B_1 B_2$ ;

д) боковая — на линии бока.

9. Длина вытачек: задних — равна 10—12 см, боковой — 15—17 см, задних — 12—14 см.

На фигуру с низкими бедрами лучше шить юбку с боковыми швами, с раскосами по боковым резам к низу юбки на 1—2 см.



Семь раз

отмерь

ИТАК, выкройка-основа прямой юбки у вас готова. Вы можете сшить ее с одним швом (спереди или сзади) или с двумя боковыми (в этом случае лучше сделать небольшой раскос в низу юбки на 1—2 см) для свободы шага. В противном случае потребуется либо складка, либо разрез, либо шлица — тоже для свободы движения (но это при длине юбки ниже колена). Теперь остается положить выкройку на ткань и разрезать. Стоп! Помните народную мудрость: «Семь раз отмерь, один отрежь»? Так советуют человеку, принимающему важное решение. А при шитье юбки — предупреждая: «Будьте осторожны! Не спешите, не сорвите вещь!». Поэтому, прежде чем раскроить, давайте предусмотрим все «мелочи».

Из какой ткани мы будем шить юбку? Если у нас шерсть, фланель или байка, выкройку надо положить так, чтобы ворс был направлен по строчке вниз на каждой детали (при раскрое юбки). При раскладке

на вельвете, бархате ворс должен смотреть снизу вверх для сохранения матерого оттенка ткани.

На однотонной ткани и на ткани с разносторонним рисунком детали выкройки мы можем класть в разных направлениях. При одностороннем рисунке детали выкройки обязательно должны быть направлены в одну сторону (по направлению рисунка).

Грубая ткань, а клетка или полоска диктуют, в каком направлении выкройки, при котором детали юбки будут сшиты правильно. Полоска и клетка должны быть направлены в одну сторону (по направлению рисунка).

Для ткани с рисунком, который повторяется в двух направлениях, детали юбки можно класть в любом направлении.

После того как выкройка построена, ее надо перенести на ткань. Для этого выкройка должна быть выложена на ткань, затем разложить на ней детали выкройки. После этого бумагу удалить.

После того как выкройка перенесена на ткань, выкройки приложить булавками и обведем контур юбки. Мыла, отметим контур вытачек, линии вытачек, складки, карманы, швы, разрезы и т.д.

После этого выкройки по боковому срезу — 1,7 см; по линии талии — 1,7 см; по линии бедер — 1,7 см; по линии низа — 1,7 см; по линии бока — 0,7—1,3 см.

После этого выкройки по боковому срезу — 1,7 см; по линии талии — 1,7 см; по линии бедер — 1,7 см; по линии низа — 1,7 см; по линии бока — 0,7—1,3 см.

Сначала прикладываем выкройки к ткани, затем выкладываем детали юбки на ткань. После этого выкройки по боковому срезу — 1,7 см; по линии талии — 1,7 см; по линии бедер — 1,7 см; по линии низа — 1,7 см; по линии бока — 0,7—1,3 см.

Для тех, кто не берет выкройки, можно сделать выкройки на ткани. После этого выкройки по боковому срезу — 1,7 см; по линии талии — 1,7 см; по линии бедер — 1,7 см; по линии низа — 1,7 см; по линии бока — 0,7—1,3 см.

Для тех, кто не берет выкройки, можно сделать выкройки на ткани. После этого выкройки по боковому срезу — 1,7 см; по линии талии — 1,7 см; по линии бедер — 1,7 см; по линии низа — 1,7 см; по линии бока — 0,7—1,3 см.

Нитки для копировальных стежков нужно брать мягкие, но не шелковистые (чтобы не выскальзывали из ткани). В тканях гладких, со скользящей поверхностью, копировальную строчку выполняют двойной ниткой.

Галина ВОРОНЦОВА.



ВЫПУСКАЕТСЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РОССИИ И УКРАИНЫ.

## БУРЕФЕН ФД

ГЕРБИЦИД ПРИМЕНЯЕТСЯ ДЛЯ БОРЬБЫ С ОДНОЛЕТНИМИ И ДВУЛЕТНИМИ СОРНЯКАМИ, ВКЛЮЧАЯ ВИДЫ ЩИРИЦЫ НА ПОСЕВЫ САДОВОЙ, КОРНЕПЛОДНОЙ И СТОЛОВОЙ СВЕКЛЫ

### НОРМА РАБОТЫ:

- ◆ Эффективен при опрыскивании сразу после всходов свеклы
- ◆ Лучшие результаты обеспечивает в ранней фазе развития сорняков (семядоли или два-четыре настоящих листа)
- ◆ Хорошо смешивается с гербицидами противозлакового действия
- ◆ Дает возможность выращивать свеклу без ручных прополок
- ◆ Увеличивает урожайность корнеплодов в 1,2-1,5 раза
- ◆ при однократном опрыскивании в фазе двух-трех настоящих листьев свеклы 4-6 л/га (2-3 л/га в рабочей концентрации) при соотношении 1л препарата к 10 л воды
- ◆ при двукратном опрыскивании: 1-в фазе семядолей свеклы 2,5-3 л/га; 2-позднее опрыскивание через 7-14 дней после первого - 2,5-3 л/га.

Действующие вещества (фенмедифам, десмедифам) поставляет фирма "Комара Агро", Финляндия.

Препаративная форма разработана в НИИХСЗР:

### ИЗГОТОВИТЕЛИ:

На Украине:  
ГПО "Радикал"  
252094, Киев  
ул. Красноткапкая, 61  
Контактный тел. (041) 559-01-36

Россия:  
АОТ Щелковское предприятие "Агрохим" 141100, Щелково, Московской области  
ул. Заводская, 2. Контактный тел. (095) 526-93-67, 467-52-43

АОТ Средневолжский завод химикатов 446100, Чапаевск, Самарской области.  
Контактный тел. (84639) 2-41-96, 2-27-47



# В ПОВАРСКУЮ КНИГУ



## Зелень пошла

У БОЛЬШИНСТВА из нас осенние запасы на исходе. Но даже те, у кого еще есть овощные консервы, сейчас предпочтут свежие, живые витамины: ведь как же — зелень пошла! Вот она, у самого порога, на грядках, в междурядьях, на лесных лужайках, тропинках — нежные листики кропивы, одуванчика, стрелки озимого чеснока, веточки укропа, щавель, шпинат. Для опытной хозяйки это первейшие продукты, полезные и приятные на вкус. Попробуем и мы с вами приготовить первый весенний обед!

### САЛАТЫ ОТ ВЕСНЫ

**Салат с крапивой.** Молодую крапиву на 1 час погрузим в холодную воду, затем тщательно промоем ее, дадим стечь воде, порубим, соединим с вареной, порезанной тонкими ломтиками или нашинкованной на крупной терке свеклой и толченым чесноком. Заправим майонезом и посолим по вкусу.

**Из крапивы и подорожника.** Переберем и промоем молодую крапиву, подорожник, промыв, замочим в холодной воде на 15—20 мин. (1 ч. ложка соли на 1 л воды), затем обсушим и мелко порежем. Сваренные вкрутую яйца порубим, смешаем с нарезанными крапивой и подорожником и рубленым репчатым луком. Салат заправим растительным маслом и уксусом, посыпем зеленью петрушки.

**Салат из свекольных листьев.** Отделите от черенков свекольные листья, промойте, обсушите и нарежьте соломкой. Черешки порубите, проварите 2—3 мин. и охладите. Листья посолите, слегка помните и дайте постоять в прохладном месте 15—20 мин, после чего смешайте с черешками, посыпьте мелко рубленым репчатым луком и полейте смесью майонеза с растительным маслом.

**С цветками одуванчика.** Огурцы и лук нарежьте соломкой, посолите и поперчите, полейте соусом или майонезом. Посыпьте желтыми лепестками цветков одуванчика.

**НА ЛЮБОЙ ВКУС**  
Многие даже самые простые и привычные блюда можно разнообразить за счет соусов. Они делают пищу более вкусной и привлекательной на вид. Вот несколько рецептов соусов, в которых используется ранняя зелень.

**Соус со щавелем.** Плавильный сыр тщательно разомните или пропустите через мясорубку, добавьте щавель, чеснок (или сметану) и взбейте.

4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка творожного сыра, 1 ст. ложка рубленого щавеля, можно добавить 4 ст. ложки воды, молока или кефира. Майонез с огурцами и цветками одуванчика. Цветки одуванчика отделить от цветоножки, тщательно про-  
бсушите. Натрите на круп-

ной терке свежий огурец, смешайте его с лепестками одуванчика, майонезом и взбейте.

4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложка цветков, 1 свежий огурец.

**Соус с тмином и шпинатом.** Мягкий домашний сыр (творог) тщательно разомните со сметаной (кефиром), добавьте молотые семена тмина и мелко нарубленный шпинат.

4 ст. ложки сыра, 1 ст. ложка сметаны, 1/2 ч. ложки тмина, 1 ст. ложка зелени шпината.

**Майонез с ревенем.** Ревень мелко порубите, протрите, смешайте с укропом, майонезом и взбейте в однородную массу.

4 ст. ложки майонеза, 1 ст. ложки пюре из ревеня, 1 ч. ложка рубленого укропа.

**Зеленая заправка.** Рубленую петрушку и укроп залить растительным маслом и 6% уксусом. Добавить молотый черный или красный перец.

1/2 стакана растительного масла, 2 ст. ложки уксуса, по 1 ст. ложки укропа и петрушки, перец по вкусу.



## И все

## с выдумкой

**«Весенняя фантазия».** Перебрать, тщательно промыть и мелко нарезать 1/2 кг щавеля и несколько перьев чеснока, потушить в 2—3 ст. ложках разогретого растительного масла, добавить 1—2 ст. ложки муки и такое количество кипящей подсоленной воды, чтобы получился умеренно густой суп. Положить в него очищенный и мелко нарезанный картофель и варить до готовности. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, заправить сметаной.

**Суп с клецками.** Сначала сварим бульон из костей (300 г) и овощей (по 1 шт. моркови, корня петрушки, 2 клубня картофеля). Затем процедим бульон, заправим его мукой (40 г), разведенной холодным бульоном, и еще раз прокипятим. Теперь остается растереть желтки (1—2 шт.) с маслом (25 г), развести смесь в небольшом количестве горячего супа, соединить с остальным супом и посыпать рубленой зеленью укропа (3—4 ст. ложки).

Подавать такой суп надо с клецками, которые готовят из стакана муки, 2 яиц, воды и соли. Муку всыпаем в миску, добавляем яйца, соль, воды столько, сколько требуется для теста, концентрация которого должна быть такой, чтобы оно легко набиралось ложкой. Затем тесто надо взбить таким образом, чтобы оно поглотило как можно больше воздуха — от этого клецки будут пышными. После этого, постоянно смачивая металлическую ложку в холодной воде, опускаем небольшие продолговатые клецки в подсоленный кипяток.

Такие клецки потом можно положить либо в тарелку с супом, либо подать отдельно (вместо хлеба), полив

их растопленным маслом, и посыпав сверху толчеными сухарями.

**Ботвинья со щавелем.** Свекольную ботву (примерно 1 кг) промоем, порубим, сложим в кастрюлю и залеем кипятком (1,5—2 л), варим 10—15 мин, потом туда добавим промытый шпинат, рубленый щавель (200—300 г), поварим 10 мин. Затем шумовкой выстанем зелень и пропустим ее через мясорубку. Снова смешаем ее с отваром, процеженным и остуженным. Отдельно в миске смешиваем порезанные кубиками овощи (огурцы, лук, редиску, мелко нарезанный укроп), заливаем отваром, добавляем рубленые вареные яйца, сметану, горчицу. Ботвинья эта «всесезонная»: пока нет свекольной ботвы, воспользуйтесь репой и лебедой; сойдет щавель — возьмите салат, шпинат; свежие огурцы можно заменить малосольными; добавляйте и петрушку, сельдерей.

**Первая окрошка.** Огурцы и репу нашинкуйте соломкой, добавьте соль, горчицу, мелко нарезанный лук и укроп, залейте все холодной пахтой или кефиром и подайте со сметаной и кусочками льда.

### А ЧТО НА ВТОРОЕ?

**Котлеты.** Перебрать по 1/2 кг шпината и крапивы, промыть, положить в кастрюлю, добавить 1—2 пучка зелени петрушки, залить подсоленным кипятком, довести до закипания, затем воду слить, а зелень мелко порубить. В полученную массу добавить 2 яйца, 2—3 ст. ложки муки, 1/2 стакана измельченной брынзы или острого сыра и тщательно вымесить. Жарить котлеты в хорошо разогретом масле, выкладывая на сковороду по 1 столовой ложке приготовленной массы. Чтобы котлеты получались плоскими, придавите их сверху ложкой. На стол подавайте с салатом и сметаной.

**Гречневая каша с огурцами.** Нарежьте соломкой свежие огурцы (5 шт.), смешайте их с рассыпчатой гречневой кашей (4 ст. ложки), добавьте рубленый чеснок (4 зубца) и репчатый лук (1 шт.), посолите, поперчите по вкусу и полейте одним из выше рекомендованных соусов либо майонезом, посыпьте зеленью сельдерея или укропа с петрушкой.

**Пудинг со шпинатом [крапивой, лебедой, щавелем].** В протертый творог прибавьте яичные желтки, 2 ст. ложки растопленного масла, сахар, соль, манную крупу. Все хорошо перемешать и выбить. Шпинат перебрать, очистить, промыть, дать стечь воде, мелко изрубить и перемешать с творожной массой. Ввести в массу взбитый в пену белок и выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Разровнять поверхность, смазать ее сметаной, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запекать в духовке в течение 30—40 мин. Готовый пудинг подать со сметаной.

500 г творога, 250 г шпината, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки манной крупы, 50 г сыра.

Валентина РЕДЕНА.



## ◆ Лекарство из улья А лучше — гречишный

У нас в магазине появился гречишный мед. Я взял его 12 кг, мы ежегодно семьей съедаем по 15—17 кг. Но говорят, что гречишного меда много (т. е. как обыкновенного, 30—40 г в день) есть нельзя. Якобы он отрицательно действует на организм. Очень прошу дать точный совет.

Леонид Мищенко.

ГРЕЧИШНЫЙ МЕД так же полезен, как и другие цветочные натуральные сорта. Более того, в нем наряду с другими необходимыми биологически активными веществами содержится железо, способствующее улучшению кровотока. Этот мед благотворно действует на систему пищеварения. Едят его так же, как и другие мёды, до 40—50 г в день, а с лечебной целью дозу можно увеличить с ведома врача и до 100 г.

В тибетской медицине мед рекомендуется принимать с соками или разводить водой. Цельный мед, особенно гречишный, проходя по пищеводу, отнимает у слизистой оболочки влагу и поэтому вызывает ощущение жжения, внутри как бы «печет». Это свидетельствует о высоком качестве меда. Лучше принимать его с чаем или добавлять в пищу — в каши, творог и т. п. А одна-две чайные ложки этого прекрасного продукта на полстакана теплой воды за час-два до сна избавят вас от бессонницы.

Григорий БРЕДИЖИН,  
апитерапевт, заслуженный  
врач Украины.  
Хлебниково,  
Московская область.

## ◆ Из лечебника доктора Куренного

ЛУЧШЕЕ В МИРЕ СРЕДСТВО  
ОТ ЭКЗЕМЫ ГОЛОВЫ  
И ВЫПАДЕНИЯ ВОЛОС

Тысячи людей воспользовались этим средством и миллионы должны воспользоваться в будущем. От сухой экземы головы и выпадения волос один раз в неделю мыть голову теплой водой и натирать горстями поваренной соли примерно в течение 15 минут. Затем голову прополоскать этой же водой. Считается, что шести процедур вполне достаточно, чтобы болезнь прошла. Почти не было случаев, чтобы курс лечения занял больше времени. Однако убытка не будет, если периодически пациент будет повторять лечение. Русские деревенские лекари говорят, что если бы все люди пользовались этим способом, то не было бы лысых людей на нашей планете.

НАРОДНОЕ СРЕДСТВО ОТ

При сильных болях в животе может возникнуть смертельная опасность для больного и необходимость в срочной операции, поэтому медлить в таких случаях с обращением к врачу нельзя. Неоправданный отказ от госпитализации, стремление обойтись «домашними средствами» приводят порой к тяжелым гнойным осложнениям, среди которых наиболее опасно воспаление брюшины — перитонит.

Сильная боль в животе, требующая хирургического вмешательства, вызывается разными причинами. Это может быть прободение (разрыв) желудка и двенадцатиперстной кишки при язве и опухоли, желчного пузыря при остром холецистите, подвздошной кишки при брюшном тифе, толстого кишечника при опухоли или дизентерии, разрыв полых органов брюшной полости при травме живота; или воспалительные процессы — острый аппендицит, острый холецистит, непроходимость кишечника, кровотечения в брюшную полость (внематочная беременность), повреждение печени, селезенки, сосудов при травме и ранении живота и т. д. Характер и интенсивность боли в животе зависят от вызвавшей их причины.

Прободение полого органа всегда сопровождается резкой, «кинжальной» болью, настолько сильной, что может быть болевой шок.

При воспалительном остром процессе боль нарастает постепенно и локализуется чаще в области пораженного органа. Она усиливается при движениях, и больные предпочитают лежать неподвижно, с подтянутыми к животу ногами.

Кровотечение в брюшную полость также сопровождается болью в животе, иногда отдающей в то или иное плечо. Появляются признаки кровопотери: кожа и губы становятся бледными, нос, уши, руки, ноги — холодными. Больной жалуется на жажду, шум в ушах, головокружение, возможен обморок.

При осмотре больного врач тщательно исследует живот,

обезболивающие и наркотические средства, затемняющие клиническую картину болезни и мешающие установлению окончательного диагноза и показаний к операции.

Огромный вред приносит прием слабительных, после которых резко ухудшается состояние больного, бурно прогрессирует воспалительный процесс.

Не следует класть грелку

## ◆ Не жди врача

# Боли в животе

пульс и, если выявляет определенные симптомы острого хирургического заболевания, должен немедленно направить больного в стационар для срочной операции. При подобных заболеваниях достаточно нескольких часов промедления с операцией, чтобы поставить под серьезную угрозу жизнь больного.

Стремление снять нестерпимые, ужасные боли в животе вполне естественно, но совершенно недопустимо делать это до установления причины их возникновения, до решения врачом вопроса о выборе лечения, о госпитализации! И только после этого с большой осторожностью можно начинать лечебные мероприятия.

Прежде всего нужно знать, чего не следует делать и к чему может привести кажущаяся полезной, но в действительности опасная помощь. Запрещается применять

на живот, так как при этом может усилиться кровотечение или произойти распространение воспалительного процесса.

Не рекомендуется принимать антибиотики, так как их действие может создать иллюзию наступающего улучшения и промедление с операцией.

Нельзя промывать желудок. В одних случаях такая манипуляция приведет к резкому повышению внутрибрюшного давления и усилению кровотечения (внематочная беременность, разрыв яичника); в других спровоцирует разрыв, прободение воспаленного органа (острый аппендицит) и почти всегда будет содействовать распространению перитонита (прободение язвы желудка и двенадцатиперстной кишки).

Большинство больных с «острым» животом уже с самого начала заболевания испытывают жажду, но даже

# З Д О Р О В Ь Е

## Слово к читателям

Среди загадок бытия загадка здоровья, пожалуй, самая таинственная и притягательная. И если говорить о том, чего сильнее всего нам всем сегодня не хватает, так это здоровья. И — знаний о нем, знаний, которые помогали бы его поддерживать и укреплять. Недаром уже уроки здоровья в школах стали преподавать. Правильно: его надо беречь с молодости!

Но здоровье — это не только отсутствие болячек в организме. Это — отношение к жизни вообще. Не понимаю тех, кто смыслом и целью своего существования поставил эгоистическую заботу лишь о собственном благополучии, отравлении всех функций организма. Не симпатизирую тем, кто безалаберно расточителен, жалует по отношению к Божьему дару, о котором ведем речь: это тот же эгоизм, лишь низнанизм. Но приветствую тех, кто научился жить не боясь, разумно заботясь о своем здоровье. И восхищаюсь теми, кто преодолевает свои недуги, кто избавился от них и спешит помочь другим.


Можно быть физически здоровым и при этом — несчастным. Но можно и терпя неизлечимый недуг, все-таки радоваться жизни и надеяться на чудесное исцеление, которое случается лишь тогда, когда поработавший





Всего

\_\_\_\_\_



\_\_\_\_\_

1. 3700

1892-  
1893

Altoro

Дини-

1871

...не ...

Желу-

THE  
1977

Уттри-  
Ус'и де.

MATHS

ОВОЦІ-

and an-

прост-

двена

LIX

е с са  
ния. Ис

ДАЖЕ



10

1

1980

4-6-2000



нерегулярно, острей от модног  
нев в моржевания младен  
ные проруби. Экстремаль  
вые сверхсильные холодо  
лишь для безболезненни  
Полезно помнить известное  
в физиологии правило: сла  
бые раздражители обычно  
помогают деятельности  
функциональной системы  
сильные — противостоят,  
а сверхсильные могут выз  
вать обратный эффект.





до можно внимательно на-  
мальчикоситься к одежде  
вание и, ибо совершенст-  
ляции у них проходит мед-  
леннее, чем у девочек.  
Полезно ходить, не при-  
Мальши зим. Однако начи-  
пятствуя с малых и не-  
хителных воздей-  
нать — до 3—5 минут на  
прике. Затем можно раз-  
решать бегать босиком по  
деревянному полу до 15—  
20 минут.

Хороший способ закалива-  
ния зимой в деревенской из-

Проснувшись утром по-  
раньше ребенка, укройте его  
одеялом, откройте форточку  
и доведите температуру в  
комнате до 14—15 градусов.  
а потом разбудите и пусть  
комнаты и из прохладной  
результаты у детей 5—6-лет-  
него возраста ает полоска-  
ние горла сначала теплой,  
затем прохладной, впослед-  
ствии — холодной, водсй.  
Это удобнее дела во вре-  
мя утреннего туалета.

Если позволяют условия —  
приучайте ребенка к кон-  
растному душу: когда токи

завести на 4—5 минут, а  
облить прохладной, окол-  
25 градусов, водой.

Хочу остеречь от модного  
ныне моржевания и плаве-  
цев в проруби. Экстремаль-  
ные сверхсильные холодо-  
вые нагрузки безболезненны  
лишь для немногих людей.  
Полезно помнить известное  
в физиологии правило: сла-  
бые раздражители обычно  
помогают деятельности  
функциональной системы,  
сильные противодействуют,  
а сверхсильные могут выз-  
вать обратный эффект.

твет, овет

## тва изкурятника

ского  
ться  
Как  
бьем,  
иных

пназе и других заболе-  
вях кожи, связанных с  
временными болезнями.  
И приготовить из нее ле-  
ство?

про-  
же-  
вают,  
шите  
в по-  
к от  
у и  
/2—1  
поро-  
есяц-  
кам-  
изма.  
овто-  
раз в  
о вы  
болях.  
ичнал  
усно-  
остей  
лах, а  
иных.

Сырую сырых яиц — она  
должна быть достаточно плот-  
ной, освободить от внутрен-  
ней белой пленки, просушить  
при комнатной температуре,  
затем промолоть в кофемолке.  
Порошок собрать в банку с  
крышкой и принимать 2—3 ра-  
за в день по 1/2 чайной лож-  
ки, заивая чем-нибудь вкус-  
ным или минеральной водой,  
так как вкус у порошка не из-  
приятный. Лечиться нужно до-  
вольное продолжительное вре-  
мя, но польза окажется ощу-  
тимой.

Это же средство хорошо ук-  
репляет десны. Попробуйте,  
вреда не будет, уверяют зна-  
токи народной медицины.

Мне 60 лет. Страдаю, как  
пишут врачи, мигренью,  
ужасные головные боли —  
приступы. Может, кто поде-  
лится рецептом от мигрени.  
Отзовитесь, милые люди!  
Л. ВИШНЕВСКАЯ.  
Воронежская область.

Вот что советует один из  
разработчиков методики со-  
временного массажа, автор  
популярного издания «Само-  
массаж» Анатолий БИРЮКОВ:

Помните, как в романе Ми-  
хаила Булгакова «Мастер и  
Маргарита» мучился от голов-  
ной боли Понтий Пилат? «О  
боги, боги, за что вы наказы-  
ваете меня? Да, нет, сомне-  
ний, это она, опять она, непо-  
бедимая, ужасная болезнь ге-  
микрания, при которой болит  
пол-головы... От нее нет сред-  
ства, нет никакого спасения...»

Очень многие считают так  
же. А между тем спасение от  
мигрени есть. «Рецепт» этот  
старинный: массаж волосистой  
части головы. Можно делать  
самомассаж.

Массируют голову, стоя или  
сидя, воротник должен быть  
расстегнут, все движения де-  
лаются по направлению роста  
волос — от макушки вниз к

## Нецуг прикуратора

шее, ушам и т. п. Последова-  
тельность приемов такова.

1. Поглаживание:

а) ладонями поочередно, ко-  
торые накладываются так, что-  
бы пальцы соединялись на ма-  
кушке, сначала поглаживают-  
ся боковые части головы, не  
задевая ушных раковин, за-  
тем лобная и затылочная час-  
ти;

б) подушечками пальцев  
обеих рук поочередно.

2. Периодическое давление  
основаниями ладоней с раз-  
ных сторон одновременно. То  
же производят подушечками  
всех пальцев и фалангами  
сжатых в кулак пальцев. Не-  
сколько большее давление  
следует оказывать на затылоч-  
ную и лобную области.

3. Растирания кругообраз-  
ные, прямолинейные и спира-  
левидные. Выполняются по-  
душечками всех пальцев, ко-  
торые не только надавливают  
на кожу, но и сдвигают и рас-  
тягивают ее. Движения идут от  
макушки вниз к ушам, шее и  
надбровным дугам. После это-

го повторяют поглаживание, а  
затем кругообразными движе-  
ниями растирают височные  
части. При растирании не сле-  
дует сильно давить на кожу,  
чтобы избежать болезных ощу-  
щений.

4. Разминание основанием  
ладони одной или одновре-  
менно двумя руками. Ладонью  
надавливают на кожу, а  
затем смещают ее вместе с  
кожей.

5. Поколачивание подушеч-  
ками четырех пальцев обеими  
руками по всей голове, более  
интенсивное на лобной и за-  
тылочной частях.

Заканчивают массаж погла-  
живанием подушечками всех  
пальцев и основанием ладони.

При массаже во время при-  
ступов мигрени голова опуска-  
ется на грудь. Самомассаж  
головы в течение 3—5 минут  
снимает усталость и головную  
боль даже после большой фи-  
зической или умственной на-  
грузки. Кстати, полезен так-  
же для укрепления корней во-  
лос.

## Зеленая аптека

# Не панацея, но сильно

фекции, хронических инфек-  
ционных заболеваниях ды-  
хательных путей, простатите,  
полиартрите.

Растение стали применять  
столь активно потому, что  
оно способно воздействовать  
на иммунную систему на  
клеточном уровне и очень  
эффективно при заболевани-  
ях, когда ослаблен иммуни-  
тет. Эхинацею можно ис-  
пользовать и в качестве про-  
филактического средства от  
гриппа и других простудных  
заболеваний.

Как же выглядит это чудо-  
растение, как его выращи-  
вать и применять? В меди-  
цине используют два ви-  
да — эхинацея уколистная и  
эхинацея пурпурная. Погово-  
рим о втором виде как более  
известном и распространен-  
ном в нашей стране. Это

многолетнее травянистое ра-  
стение высотой 70—150 см с  
1—6 цветоносами, принадле-  
жащее к семейству астровых.  
Листья шероховатые, ниж-  
ние — яйцевидные на длин-  
ных крылатых черешках,  
верхние — сердцевидные,  
почти сидячие. Соцветия —  
крупные корзинки, напоми-  
нающие рудбекию, но с ку-  
половидно выгнутым донцем.  
Кстати, до начала нашего ве-  
ка эхинацея и называлась  
рудбекия пурпурная. Высу-  
шенные соцветия прекрасно  
смотрятся в сухих букетах.  
Язычковые цветки от мали-  
новых до белых. В декора-  
тивном садоводстве даже вы-  
ведены различные сорта.

Использовать с лечебной  
целью можно и траву, и кор-  
ни. Траву заготавливают в  
период цветения, сушат в те-

ни. Лучше собирать одни  
листья, без грубых стеблей.  
Из травы либо готовят от-  
вар, либо добавляют ее в  
противопростудные и проти-  
вовоспалительные чаи. Корни  
копают осенью, начиная со  
второго года жизни расте-  
ния. Их моют и измельчают.  
Настойку лучше готовить из  
свежих корней: в 250 мл 70-  
процентного спирта поло-  
жить 50 г измельченного  
сырья и настаивать в тече-  
ние двух недель. Применять  
по 15—20 капель 2—3 раза в  
день, если чувствуете, что  
простудились и заболеваете,  
или если организм просто  
ослаблен. Каких-либо побоч-  
ных эффектов от приема  
эхинацеи не отмечено.

Можно вырастить это ра-  
стение на своем участке. Се-  
мена высевают под зиму (су-

хие) или лучше весной в  
максимально ранние сроки:  
в Нечерноземье в конце ап-  
реля—начале мая. Для ве-  
сеннего посева семена пред-  
варительно замачивают на  
сутки в теплой воде, что ус-  
коряет появление всходов.  
Можно вырастить эхинацею  
через рассаду, если хотите,  
чтобы растение в тот же год  
зацвело. Для этого в конце  
марта необходимо посеять  
семена в горшок, а через 20—  
30 дней в фазе 2—3 настоя-  
щих листьев распикировать  
всходы в ящик на расстоя-  
нии 5 см друг от друга. Вы-  
садить рассаду лучше в се-  
редине—конце мая по 5—6  
растений на квадратный  
метр.

В южных районах эхина-  
цея зацветает в первый год  
жизни, в средней полосе Рос-  
сии, как правило, на второй.  
Цветение продолжается с  
конца июля до самых замо-  
розов.

Елена МАЛАШКИНА,  
аспирантка.



Как же в  
растение,  
вать и при  
цине испо  
да—эхина  
эхинадея  
рим о втор  
известном  
ном



В ДАЛЕКОМ лесном поселке, где раньше был гулаговский лесоповал, а теперь просто полтыщи всеми забытых людей живут, в этом затерянном мире бывший зек, а нынче пекарь и поэт пояснил мне:

— Здесь люди живут, сосуществуют равновелико потому, что каждый умеет постоить за себя, у каждого есть и ружье, и топор, и замах. Равновесие силы. На том и ладят.

А ведь эдак, пожалуй, о многих наших деревнях и селах сказать можно. Деревня, подобно космосу, обычно устроена как некая саморегулирующаяся система. И тут уж идеализировать нечего: не только добрые взаимоотношения создают равновесие — порой такие схватки случаются, что пыль столбом. В городском трамвае попадают двое незнакомых,

шину. Проводница все продолжала ворчать: и стенки-то ей поцарапали, и проход загородили. Мужик расстегнул куртку, вытер рукавом пот со лба, приосанился. Открыл бутылку пива, глотнул маленько — совсем восстановился, искорки лукавые блеснули в уголках его глаз.

— Хозяйка, а, хозяйка! — окликнул весело и громко проводницу. — А ты что ж это все гудишь?

— С вами, оголтелыми, тут скоро вообще чокнешься!

— Оно, конечно, — поддакнул мужик. — Только вот почему ты с меня взятку требовала?

— Ка-кую взятку? — задохнулась от праведного гнева проводница. — Я?!

— Ты, ты. Говорила: давай сто рублей, тогда пушу со стиральной машиной и без квитанции.

Жизнь, как она есть

## РАВНОВЕСИЕ

порвут друг другу нервы и расстанутся навсегда. То ли дело, когда сцепятся на меже две соседки. Тут уж сразу можно рассчитывать на целый сериал подлиннее мексиканского. И в таких вот ситуациях наш человек до того тароват бывает, что нельзя не восхититься.

В НАШЕЙ деревне при моем отрочестве уже не дрались. Спокойно, мило было. Но одна крутая традиция все же теплилась. Наш колхоз единственный в округе каждое лето держал арбузную бахчу, на зависть соседям. Всем миром сажали, артельно полили. Потом председатель ставил двух сторожей. Всякий раз выбор его падал на самых грубых, недобрых мужиков. Поток людей на бахчу был густым. Мужик на мотоцикле заскочит: «Дай-ка парочку кавунов». Дети ходили просить. Дальше приезжали с бутылкой. Как тут не поваклячиваться сторожам, видя такую свою знаменитость!

Пока сторожили, они успевали себе столько бурьяну, разнотравья накопить, что потом у каждого на подворье вырастал стог. Ежели какой сторож был слишком дураковат, жаден — быть тому стогу сожженным. Уж это как пить дать. Любым другим сторожам это не грозило, а вот бахчевым — поди ж ты. Ведь о чем, собственно, речь? Об арбузе, простом лакомстве, баловстве, тем более артельно выращенном. Там сторож, ежеси и мужик были, так единственно за порядком следить, чтоб не перетоптали, колесами не переделали или чтоб скотина не забрела.

ОХ, УЖАСТИ сверхбдительные сторожа...

— Я? — пыталась поднять на новую высоту свой гнев проводница, но тут ее голос сорвался, и выкрик получился каким-то жалким, надорванным.

— Ну перестань, — одернула мужа жена.

— Да погодь ты, — хохотнул ей негромко муж, — дай компенсировать. Она нас унижала, дак пусть теперь сама попереживает.

Пассажиры, словно бы обрадовавшись, начали смаковать созданную мужиком ситуацию, подхихватывать, подначивать. Проводница знала, что взятки она не требовала, что всю жизнь служит железной дороге рьяно, дотошно, но вагон вливался в нее десятками ехидных, уничижительных взглядов, и проводница сникла, как-то сутуло, тяжело развернулась и скрылась в своем купе.

— А то ишь развыпендрилась! — хорохорился мужик. — Не пушу! Давай квитанцию!

— Да ведь не требовала она с вас сто рублей, — возразила одна пассажирка. — Я рядом стояла.

— Да не в том же суть, — хохотнул мужик. — Просто я с ней расквитался. За унижение. Пушай вот теперь...

ИНТЕРЕСНО, конечно, определился мужик с этой самой компенсацией. Ею во многом уравнивается жизнь. Впрочем, не всегда.

Бригаду заводских рабочих отправили на месяц в колхоз шефствовать. Работы толковой не было, и шефы быстро проторили дорожку к магазину. Там и с местными познакомились. Местные сидели

лались, вернулись, разгоряченные, за стол. И тут обиженному горожанину стало не по себе. Совесть какая-то пробудилась, даже хмель прошел. За что, про что натравил на мужика?.. И стала ему противной харя Катюша. Как он бил, как геперь похвывается. Улучил момент заводчанин, умыкнул со стола две бутылки вина, вынес и сунул в карманы Васюкиной куртки.

Мужики вскоре хватились: «Кажись, еще должно оставаться вино?». Переполошились. Заводчанин возьми да и наемки. Проверили — точно. «Ах ты, гад!» И тут уж со всей раскрепощенностью кинулись гуртом бить Васюку Катюша. Его недавние подчиненные. И заводчанин бил с удовольствием.

— Но в конце концов вышло, что я в тот вечер дважды подлецом оказался, — подытожил, рассказав мне всю историю, горожанин. — До сих пор мучаюсь, помню и остерегаюсь.

Что ж, уметь покаяться — великое дело, тоже уравнивает жизнь. Грешить да каяться...

УЖЕ ЗАОСЕНЯЛО, и Олег Суземов, сварной, совсем загрустил. Рассказал:

— Шли с женой и куме на день рождения, все чин чинарем. Да, видать, не все. Точно и не помню уже, что сказанул супружнице своей, но помню — спокойно, без надрыва, а она тут и взвесься кострами. Ты, говорит, и на хрен не нужен на празднике, только веселье своей кислой рожей портить будешь. Иди, говорит, домой. Я и пошел. Она потом явилась чуть ли не за полночь. «Где была?» — спросил. А она тут за телефон да в крик: ой, кричит милиции, муж дебоширит. Приехали, начали орать на меня, не глядя, что я трезвый, как стеклышко. Так и ушел я от обиды жить в гараж. А теперь холода приближаются — куда бечь?..

Честное слово, жалко стало Олега. Добрый, спокойный, мастеровой — и на-на! Да ведь начал я думать глубже и не смог придумать, как бы помочь ему. Видно, там все не так просто. Уж если женщина, жена вознамерится — обязательно своего добьется.

Так думалось. А тут вдруг встречаю электрика поселкового Виктора Петрова, известного гитариста и барда, покровителя молодых женщин, живущего теперь не-расписанным с одной красавицей.

— О! — приветствовал меня Виктор. — Ты знаешь, а я тут маленько порядок наводил. Ирина-то моя в милицию кода жаловаться, что пью много, дурачий вожу.

— Ну и? — терпеливо потропил я Виктора.

— Да все в порядке, — поднял он вверх свой вечный по-...

## Бал золотых перьев

Свой профессиональный праздник — День российской прессы в Государственном Кремлевском дворце отметили 15 января репортеры, очеркисты, фотокорреспонденты, радио- и телекомментаторы, издательские работники. Их гостями были представители деловых кругов России и зарубежные журналисты.

Казалось бы, о каком празднике может идти речь, когда столь реальна угроза закрытия газет и журналов, связи с постановлением Совета Министров — Правительства России о пересмотре основных фондов (средств) предприятий и организаций, в результате чего полиграфические расходы могли возрасти в несколько раз.

Но, как стало известно, постановление правительства приостановлено сроком на три месяца. Разрабатывается механизм компенсации печатным органам дополнительных затрат. Журналисты же в минувшем году работали очень активно. И лучшие из них стали лауреатами года.

Рады сообщить, дорогие читатели, что среди лауреатов есть и наш коллега — скромный человек и большой труженик — заместитель редактора по отделу информации газеты «Сельская жизнь» Борис Хамзович Садекэв. Он награжден Почетным дипломом Союза журналистов России за лучшую творческую работу 1993 года. Вручена ему и денежная премия, благодаря спонсорству московского Промраднехбанка. А получил Борис диплом за свои «Письма из Парижа».

Только ездил журналист не во Францию, а в противоположную сторону — на Урал. Именно там, в Челябинской области, и находится село Париж. Живут там замечательные сельские труженики, и Борис Садекэв рассказал о них, как всегда, с большим талантом и мастерством.

От души поздравляем коллегу и желаем ему творческих успехов.

Леонид КРУТОВ.

## Памятная монета

С 18 января выпускается в обращение памятная монета достоинством 2 рубля в связи со 115-летием со дня рождения П. П. Бажова.

Памятная монета изготовлена из серебра (масса драгметалла в чистоте 7,78 гр. пробы сплава 500) и имеет форму круга, диаметром 33 мм.

Монета с лицевой и обратной стороны имеет выступающий кант по окружности.

На лицевой стороне монеты в круге, обрамленном бусовым узором, расположено рельефное изображение двугла-

СВОЕОБ-  
семья Пряд-  
мил найти  
расположена  
селения, к  
ная дорога. Б  
деленных с  
огорожена по  
волокой, дабы  
не заходил  
рота, однак  
пираются, по  
желавший  
лу или в го  
препятствии  
территорию  
хозяйства.

Впервые  
Прядко в ок  
В тот нестат  
ней осени в  
семьи Рома  
чем и его с  
Дмитриевой  
ворили, о лю  
жизни, о лю

Поведал т  
сильевич и  
янский забо  
уже три год  
его сыновей  
тельное хоз  
1992-й для  
сем удачны  
вые два по  
брали непл  
меня, то на  
взяли верх  
види. И ни  
лось землед  
ле пересев  
озимой ро  
трудности  
са, отчего  
раха больш

В общем  
хватало, а  
до конца т  
законом о  
и сестры  
не отчаив  
ем и моли  
вый день  
ли уверен  
подъ в бе  
И вот  
Прядко.

— Как  
Роман Ва  
— Весн

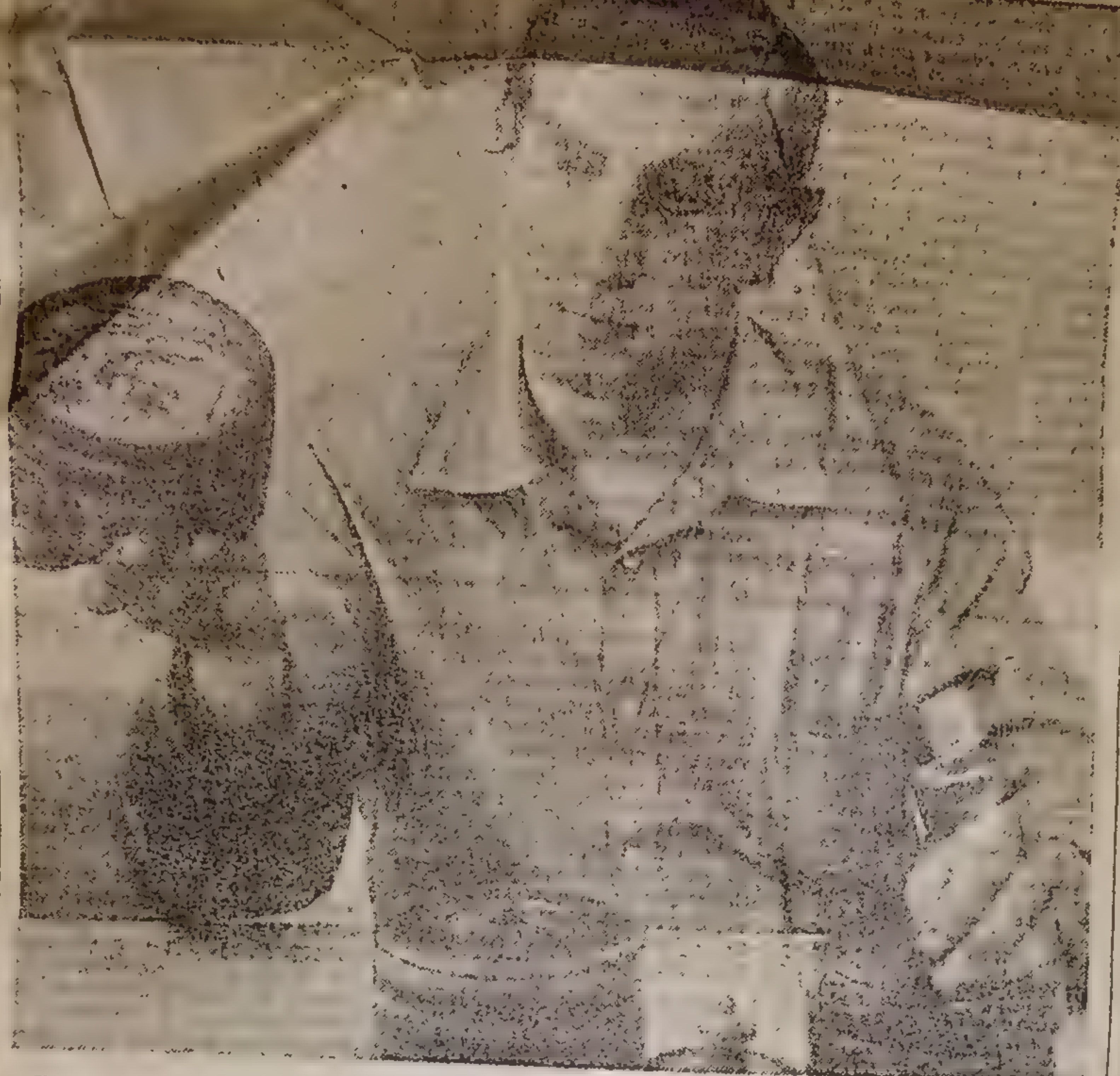
оформили  
зайство.  
лись за  
строить д  
рениться  
родной  
на площ  
уже вам  
году. А  
одно по  
лометра  
провели  
подряд  
та участ  
жай. П  
центнер  
лого ге  
не мень

— А  
мал ро  
тура?  
хотайс



Эти службы и лаборатории сразу же стали базисом на пути повышения производительности на наш рынок. Так, по результатам исследований





Почти в каждом уральском селе есть умельцы, рационализаторы и изобретатели. Этими качествами обладает токарь и сварщик из села Яр Талицкого района Свердловской области Леонид Порошин. Он сконструировал вздоход, которому без-

дорожье нипочем, носилку и мотоблону, культиватор.  
И еще Леонид делает шнатулки. На токарном станке он вытачивает прекрасные подзорные шнатулки.  
На снимке: Л. Порошин.  
Фото В. Николаева.

...и стороны мо-  
...жены эльфе-  
...ния П. Г. Бажа-  
...Слева: в спра-  
...олена, лбедей,  
...заяйки медной  
...Уральский гор-  
...П. П. Бакова,  
...ся вверху по  
...дпись «П. П. Ба-  
...1879—1950».  
...ерхность моне-

...монета явля-  
...м платежным  
...ийской Феде-  
...ельна и приему  
...все виды пла-  
...х ограничений.

...ма деятель-  
...но и большой  
...пыт. Нашими  
...а разработана  
...льного фото-  
...типа высоко-  
...сорта озимой  
...нования этой  
...формы ози-

посадочными биологически чистыми мини-клубнями мы могли бы обеспечить любую область России. При хранении в закрытых помещениях сельхозпродукции достигли хороших результатов. Виноград продавал 10 месяцев, и

спективу выхода на зарубежные рынки при соответствующей подготовке. Россия такая продукция необходи-ма — это создание фермы по промышленному разведению перепелов. Перепелиное яйцо по содержанию питательных веществ превосходит кури-

пела из ближнего зарубежья, то мы можем сами гарантировать промышленности инкубационное перепелиное яйцо соответствующего качества.

Имея посевную площадь 120—150 га земли, мы гарантируем 3 млн. яиц в год и 50 тонн мяса. Без увеличения посевных площадей и перепелиного поголовья, с привлечением местных жителей, обеспечив их маточным материалом. Продукцию можно увеличить в десятки раз. Нам бы очень хотелось, чтобы перепелиные окорочка «детели» не из-за рубежа.

На базе нашей общины или товарищества можно создать филиал интерната для детей-сирот. Дети получают специальность, научатся работать, смогут заработать себе деньги и помочь детскому дому. Наша программа подходит практически для всех центральных областей России. Если наши знания и руки нужны России!

Николай УЧАЕВ.  
г. Алматы,

поблдишхел в хол...  
...сии. Исполн...  
...практически во всех регионах  
...страны, даже таких отдален-  
...ных, как Петропавловск-Кам-  
...чатский, Южно-Сахалинск,  
...Томск, Мурманск, Калинин-  
...град, и других проверить пи-  
...щевые продукты, выявить в  
...них химические и микробио-  
...логические загрязнители.

Эти службы и лаборатории сразу же стали...  
...пути некачественной продук-  
...ции на наш рынок. Так, по  
...результатам исследований  
...было отказано в выдаче сер-  
...тификатов более чем 1300  
...партий ввозимых в страну  
...продуктов питания. Только  
...Волгоградский центр стан-  
...дартизации и метрологии в  
...1993 году не допустил в тор-  
...говлю двадцать партий пи-  
...щевых продуктов стоимостью  
...около двух миллиардов руб-  
...лей. Среди них оказались де-  
...сятки тонн рисовой крупы с  
...повышенным содержанием  
...афлатоксина, 4200 тонн са-  
...харного песка, закупленного  
...в Великобритании (из-за по-  
...стороннего резкого запаха).  
...5000 бутылок водки, завезен-  
...ной из Китая, с завышенным  
...содержанием сивушного мас-  
...ла (против норматива в де-  
...вять раз!).

Сертификационный орган «Ростест — Москва» в 125 случаях отказал в выдаче сертификата на фруктовые соки, консервы, вареные колбасы, чай. Среди «отказников» оказалась и фирма «Стар-2» Мурманского тра-  
...лового флота, пытавшаяся  
...сбыть печень трески с повы-  
...шенным содержанием пести-  
...цидов В 118 случаях продук-  
...ты не допущены в торговлю  
...из-за повышенной микроби-  
...альной обсемененности (на-  
...пример, сухой куриный буль-  
...он израильской фирмы «Оа-  
...сет-сервис»). Калининград-  
...ский центр стандартизации и  
...метрологии также 84 раза от-  
...казал в выдаче сертификата.  
...Пермским ЦСМ не допущено  
...к реализации 46 партий про-  
...дукции.

Подобных примеров, к со-  
...жалению, немало. Трудно по-  
...нять и оправдать тех, кто  
...любой ценой пытается обойти  
...таможенные пункты, сбыть  
...залежалый товар. Расплачи-  
...ваться же за такую «пре-  
...приимчивость» приходится  
...порой здоровьем.

Нередко слова «сертифика-  
...ция» и «безопасность» упот-  
...ребляются одновременно. Од-  
...нако сертификация сама по  
...себе не обеспечивает без-  
...опасность. В любом случае  
...изготовитель обязан соблю-  
...дать закон и выпускать без-  
...опасную... потребителя  
...продукцию независимо от то-  
...го, сертифицировал он ее или  
...нет. В выигрыше при этом  
...окажутся и тот, и другой.

Мария МИЩЕНА,  
начальник главного  
управления  
стандартизации и  
сертификации продукции  
пищевой и легкой  
промышленности и  
сельскохозяйственного  
производства  
Госстандарта России.

Генерал за данный материал  
автор просит перечислить в  
фонд «Ветеран».

зарубежье

## ЫТЬ ИЖДИВЕНЦАМИ

...рожайность  
...ентифов с  
...уя различ-  
...ом числе и  
...билиа уро-  
...5 тонн с 10  
...т выжи-  
...садов по-  
...во по уро-  
...обыкновен-  
...учет ис-  
...жиданий  
...лаборатор-  
...и-к-ель  
...ий же под  
...тятся с  
...в-жид-  
...Т. Тимин

потери составили всего 3—7 процентов.

В животноводстве, птице-  
...водстве, звероводстве мы ори-  
...ентируемся на среднего граж-  
...данина России. Реализация  
...продукции станем произво-  
...дить сами (без посредников)  
...по более дешевой цене, а по-  
...лученные деньги направим  
...на расширение производства.  
...В звероводстве это разведе-  
...ние, забой, выделка, шитье и  
...реализация меховых изде-  
...лий.

Хотелось бы остановиться  
...всего на одном примере. Дан-  
...ное направление имеет пер-

ное. Мясо сочное, ароматное  
...и с высокими вкусовыми на-  
...чествами. Разведение пере-  
...пелов значительно дешевле,  
...чем содержание кур. Наших  
...денег не хватает, чтобы сде-  
...лать все, как требуется, по  
...стандартам, предъявляемым  
...зарубежными странами, по-  
...купающими продукцию. Я  
...прекрасно понимаю, что труд-  
...но выйти на зарубежный ры-  
...нок, но мы... мы прорвемся.  
...Отдача продукции будет уже  
...на третий месяц после ввода  
...фермы в эксплуатацию. А ес-  
...ли учесть, что биокOMBина-  
...ты России получали лишь пере-



...и, собственно, речь? Об этом, кстати, лакомство, которое, как Салер артели, на их, конечно, Там сторо-  
жа, семьи и нужны были, так  
главным образом за порядком сле-  
дить, чтоб не перетоптали,  
колесами не передавили или  
чтоб скотина не забрела.

**ОХ, УЖ ЭТИ СВЕРХБДИТЕЛЬ-  
НЫЕ СТОРОЖА...**

Вот идет посадка в приго-  
родный поезд. Подходят муж-  
с женой, запыхались — сти-  
ральную машину в упаковке  
тащат. Протягивают провод-  
ные билеты.

— А на провоз груза нега-  
баритного квитанция есть?

— Дак ведь, — мнется му-  
жик, — мы не знали. Мы ак-  
куратно в уголочек ее...

— Никаких уголочков! —  
цыкнула угрожающе провод-  
ница. — Без квитанции не ду-  
шу.

До отхода электрички  
каких-нибудь семь минут ос-  
тается. Рванул мужик к кас-  
се, спросил через головы, где  
брать квитанцию.

— В любой кассе, — бурк-  
нула кассирша.

Стал в эту, нетерпеливо пе-  
реминается, глядит на нас-  
тенные часы. Наконец попро-  
сился без очереди, протяги-  
вает деньги.

— Я на стиральную маши-  
ну квитанций не даю, — оgoro-  
шила кассирша.

— Да как же так?

— Не знаю!

Наконец удалось выяснить,  
что квитанцию можно взять  
на телевизор. Успели все же  
до отхода электрички зата-  
щить в вагон стиральную ма-

...ределился мужик, конечно, с  
мной компенсацией. Его са-  
мостоятельно уравнивается  
жизнь. Впрочем, не всегда  
Бригаду заводских работ  
отправили на месяц в колхоз  
шефствовать. Работы толко-  
вой не было, и шефы быстро  
проторили дорожку к мага-  
зину. Там и с местными поз-  
накомились. Местные сидели  
на нулях, потому как колхоз  
уже три месяца не получал  
зарплату, а у заводских день-  
жата поначалу водились. Ко-  
гда они кончились, то кстати  
получили зарплату колхозни-  
ки. В общем, гужевали.

Под вечер зашли в какую-  
то избу. Пили, братались.  
Между прочим, проскользну-  
ло в разговоре, что тот сосед,  
который рубит сейчас дрова,  
из Мурманска приехал.

Один из заводских вышел  
во двор. Справил нужду,  
крикнул соседу:

— Ну, какие дела?

— Да нормальные, — спо-  
койно ответил тот, продол-  
жая махать топором.

— Как там Мурманск? —  
не отставал заводской, делая  
ударение на «а». — Бывал  
бывал и я там, — зачем-то  
сболтнул неправду. Ну, слово  
за слово, и тут сосед бесце-  
ремонно заключил:

— Не-а, не бывал ты в  
Мурманске, не видно.

Обиделся нетрезво инициа-  
тор диалога, вернулся в из-  
бу:

— Мужики, там сосед чего-  
то развыступался.

— Счас разберемся, — встал  
из-за стола местный завод-  
ла Вася Катяш, тут же и  
другие поднялись. Вили со-  
седа дружно, крепко. Отде-

...иристе и бар-  
...живущего тепл...  
...расписанным с одной крас-  
...ницей.

— О! — приветствовал  
Виктор...  
...жаловаться, что  
...много, душой вожу.

— Ну и? — Нетерпеливо по-  
торопил я Виктора.

— Да все в порядке, — под-  
нял он вверх свой вечно по-  
резанный — от зачистки про-  
водов — палец. Я тут же по-  
шел в милицию следом и за-  
явление написал, что сожи-  
тельница моя самогоноваре-  
нием занимается. Приехали,  
я им все запасы, сам аппарат  
показал, они штраф на нее и  
на учет поставили. Она бе-  
сится, а я по уши доволен.  
Ну, дак не хватало еще, что-  
бы мужики от баб страдали  
да терпели.

— Небось, сзмого-то жал-  
ко?

— Да нет — ради такого де-  
ла... Все, расстались мы с  
ней, хватит! Других найдем.

И Виктор Петров гордели-  
во пошел не совсем трезвой  
походкой: победитель.

Муж да жена — единство и  
борьба противоположностей,  
а проще сказать — два сапога  
пара. С помощью милиции,  
различных там комитетов,  
комиссий слабый пол урав-  
няется в силе с сильным,  
и тут уж схватки на равных  
происходят...

А Олег Суземов себе отоп-  
ление в гараже кирпичном  
сделал — он же сварщик, и  
живет там, тем более что ма-  
шины уже нет. Собачку себе  
завел, маленькую...

**Сергей БРОВАШОВ.**  
(Корр. «Сельской жизни».)  
Липецкая область.

С 18...  
...моне...  
...проба...  
...500)...  
...диаметром...  
...Монета с лицевой...  
...оборот...  
...выступаю...  
...по окружности...  
...лицевой стороне...  
...монеты...  
...в круге, обрамленном...  
...бусо...  
...вым узором, расположено...  
...рельефное изображение...  
...даугла...  
...вого орла. Под ним...  
...простав...  
...лены обозначение...  
...металла по...  
...периодической...  
...системе хими-  
...ческих элементов...  
...Д. И. Мен-  
...делеева, проба...  
...сплава, товар-  
...ный знак...  
...монетного...  
...двора...  
...«ЛМД» и масса...  
...дрюг...  
...чистоте, а также...  
...по окружно-  
...сти имеется...  
...надпись...  
...разде-  
...ленная орнаментом...  
...верху —  
...обозначающая...  
...достоинство...  
...монеты «2 рубля»...  
...и год че-  
...канки «1994 г.»,...  
...внизу — «Банк...  
...России».

На оборотной стороне мо-  
неты расположены рельеф-  
ные изображения П. П. Бажо-  
ва с книгой. Слева и спра-  
ва от него — олень, лебедь,  
ящерица и Хозяин Медной  
горы на фоне Уральских гор —  
героев сказов П. П. Бажова,  
а также имеются...  
...вырху по...  
...окружности...  
...надпись...  
...П. П. Ба-  
...жова и даты «1879—1950».

Боковая поверхность моне-  
ты рифленая.

Памятная монета в связи со  
115-летием со дня рождения  
П. П. Бажова изготовлена  
качеством «пруфа» и тиражом  
250 тыс. штук и предназна-  
чена для продажи на территории  
Российской Федерации и за  
рубежом по коллекционной  
стоимости.

Выпускаемая монета явля-  
ется законным платежным  
средством Российской Феде-  
рации и обязательна к приему  
по номиналу во все виды пла-  
тежа без всяких ограничений.

Почт...  
цы, ра...  
начест...  
села Я...  
сти Ле...  
Он с...

## Смерть на дороге

Восемь автомашин, включая  
два пассажирских автобуса, ре-  
зком потерпели аварии на од-  
ной из дорог Нефтекумского  
района, что на Ставрополье. Из  
последний наезд друг на  
друга лишь чудом обошелся  
без больших жертв, хотя один  
человек все-таки погиб, а трое  
получили увечья.

Причиной этой супераварии,  
по мнению сотрудников ГАИ,  
стал не только густой туман, но  
и проявленные водителями  
беспечность и недисциплиниро-  
ванность. Что, кстати, весьма  
характерно для участников до-  
рожного движения в сельской  
местности. Из более чем трех  
тысяч ДП, зарегистрированных  
в минувшем году в Став-  
ропольском крае, две трети  
произошли за пределами горо-  
дов. Хуже того, сельские доро-  
ги обгоняют городские и по  
количеству погибших и ране-  
ных. Общее число их состави-  
ло по краю соответственно 585  
и 3588. Причем каждый деся-  
тый из погибших — ребенок.

**Александр БЫКОВ.**

**ВЫНУЖДЕННЫЕ** пересе-  
ленцы. Страшный смысл  
этих слов во всей полноте  
может понять только человек,  
который испытал на себе, что  
это значит. Сколько людей,  
потерявших жилье, работу,  
друзей! Честно трудились и  
верили своему государству — и  
оказались никому не нужны.  
Видно, судьба у нас всех та-  
кая, что каждое поколение в  
борьбе за «светлое будущее»  
должно проверить себя на  
прочность.

Я — один из многих русских,  
которые живут теперь в  
ближнем зарубежье — Казах-  
стане. 43 года от роду, инже-  
нер-механик сельского хо-  
зяйства. Из 26 лет непрерыв-  
ного трудового стажа 9 лет —  
рабочим, 17 лет — инженером.  
Я и мои единомышленники  
хотели бы вернуться в Рос-  
сию, но не вынужденными  
переселенцами. Будет ли  
польза России, если через два  
или три года мы ими станем,  
разбредемся по разным об-  
ластям России.

Нам ставят в вину, что мы  
не знаем казахского языка.  
Не отвечают в магазинах  
только потому, что разгова-  
риваем по-русски. Плохо  
быть русским в ближнем за-

рубежье, и не известно, что  
ожидает в будущем наших  
детей.

Мы, люди различных спе-  
циальностей: агрономы, ин-  
женеры, зоотехники, эконо-  
мисты, учителя, врачи, ра-  
бочие, строители и т. д. (око-  
ло 30 семей), хотели бы орга-

◆ Русские в ближнем зарубежье

## Не хотим быть

низовать свою общину (вто-  
рой вариант — с местным на-  
селением), заключив соответ-  
ствующий договор. Мы не  
просим продавать нам зем-  
лю. Дайте в аренду, но с га-  
рантией, что ее не заберут у  
нас через 5—10 лет. Имею-  
щиеся у нас сбережения мы  
сможем использовать на ор-  
ганизацию производства.  
Первое время будем жить в  
вагончиках или временном  
помещении. Постепенное пе-  
реселение осуществим по ме-  
ре увеличения производства  
и строительства жилья свои-  
ми силами. У нас есть не

только программа деятель-  
ности общины, но и большой  
практический опыт. Нашими  
коллегами была разработана  
модель оптимального фото-  
синтетического типа высоко-  
продуктивного сорта озимой  
пшеницы, на основании этой  
модели созданы формы ози-  
мосты, ра-  
начест...  
села Я...  
сти Ле...  
Он с...



# НЕВСКИЙ ПРИВОЗ

Репортаж с ярмарки «Российский фермер» в Санкт-Петербурге

**СКАЗОЧНЫМ** райским уголком на ярмарке выглядит стенд агроэкологического центра «Петербургская Усадьба», мило, которого трудно пройти равнодушно. Его красоту дополняет декоративное обрамление из живых цветов в сочетании с пышными гроздьями овощей, ягод, фруктов. Трудно поверить, что все они выращены на скудной ленинградской земле, да еще в нынешнее холодное лето. Сейчас на его опытном поле поспевают более восьмидесяти различных видов овощей, в том числе и экзотических, а в теплице вызревает даже виноград.

Многочислен и у фермеров из под Новгородской Т. Старцевой и Ю. Шумкова. На их прилавке — невиданной величины плоды сладкого перца, помидоров, огурцы, с наперсток, сирийские огурцы, увесистые головки чеснока, морщинистые ярко-желтые кабачки и множество других овощных редкостей. Тут же шла бойкая торговля их семенами.

К слову, год назад, когда ярмарка «Российский фермер» проходила впервые, ей отвечали только три павильона «Ленэкспо», а ныне — уже пять, да еще немало дополнительных площадей. Тогда для подстраховки часть стендов закрепили за сельскохозяйственной кооперацией, теперь же сами фермеры, а их собралось здесь около 500, заняли все продовольствен-

ные торговые ряды. Их продукцией торгуют на Васильевском острове, в магазинах других районов города на Неве. Возрос не только привоз, заметно повысилось качество продуктов, разнообразнее стал ассортимент: от астраханских арбузов до готового подсолнечного масла, полученного из выращенных тамбовскими фермерами семян и переработанных на созданном ими же объединенном предприятии; от целого стада свиней и племенного молодняка крупного рогатого скота, предлагаемых по контракту крупнейшим фермерским хозяйством «Агропис» из Новгородчины до семян редких интенсивных кормовых культур, выращиваемых на фермерском опытном поле «Лебяжье» Ленинградской области.

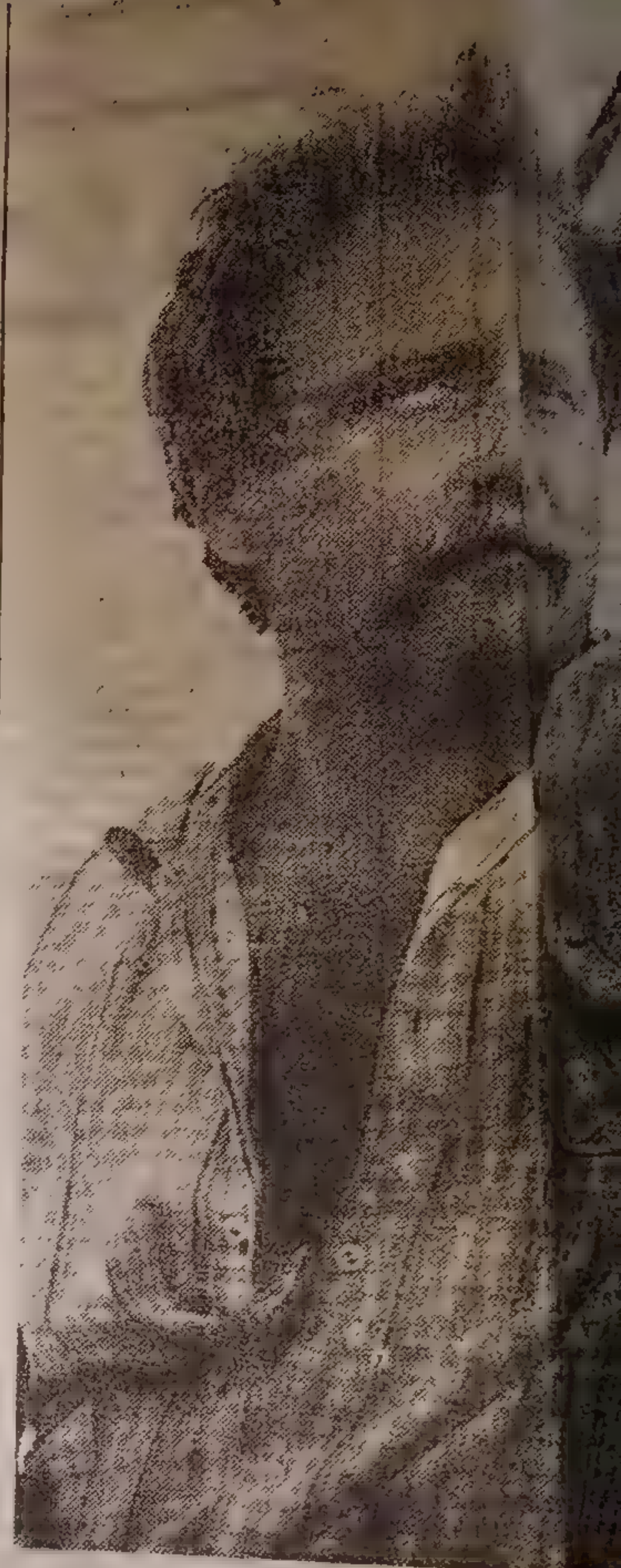
И во всем проявляются добрый характер, широкая душа истинного земледельца, который, едва сам встанет на ноги, спешит помочь другим людям. Как же иначе расценить инициативу фермеров из Егорлыкского района В. Щербоченко, В. Лубенцова, Г. Комарова, решивших безвозмездно передать полторы тонны великолепных ростовских яблок детским домам Санкт-Петербурга. Миллион человек — ветераны войны, пенсионеры, многодетные матери и дети из многодетных семей — приглашены посетить фермерский праздник бесплатно. Ярмарка — не улица с од-

носторонним движением. Продавая, здесь сразу же стремятся приобрести другие товары. Поэтому апремешу с продуктовыми ларьками здесь можно встретить стенды с изделиями ширпотреба, а на открытых площадках — полюбоваться новыми сельскохозяйственными машинами. Правда, высокие цены на них вызвали у ведущего популярной программы «600 секунд» А. Невзорова ироническое замечание, что эта техника, очевидно, для сельских ротшильдов.

Тем не менее торговые сделки все-таки совершаются, иначе вряд ли бы неизменным участником подобных ярмарок стало АО «Красный Октябрь», предлагающее мотоциклы с навесным оборудованием более двадцати наименований. Рядом — новые холодильные установки, упаковочные материалы, оборудование мясных цехов и компактных пивных заводов, тракторы и погрузчики, сельскохозяйственные ротационные плуги и другие промышленные изделия.

Среди участников выставки — финские «Валмет», «Нокка», «Ляннен», польские «Плешев», «Ролимпекс», ряд других предприятий дальнего и ближнего зарубежья. А министерство сельского хозяйства, рыболовства и продовольствия Великобритании совместно с консультативной фирмой «Продьюс-стадиз» направили сюда своих экспертов для изучения необъятного российского рынка.

Венедикт ДАДЫКИН,  
Иван СЕЛИВАНОВ.  
(Спец. корр-ты  
«Сельской жизни».)



# УСАДЬБА

ГАЗЕТА В ГАЗЕТЕ

Факт и комментарий

## Первый инфаркт

ВИКТОР Михайлович Черников, жилистый, загорелый, почувствовал, как в груди что-то полыхнуло жарким пламенем, и на него медленно навалилась гнетущая усталость. «Надо же...» — удивился он, направляясь к своему привычному жилищу — павильону. Несторопливо зашагал туда, в чистоту, прохладу. Ощущение было такое, что

нужно было фермер за поддержкой, до Москвы дошел. Но так ничего и не добился. На пустыре тем временем районному руководству построили терема-дачу.

И все-таки землю Черникову выделили. Далековато, правда. Значит, придется осваиваться на новом месте: и дом строить, и сарай для эко-

строго предупредили: мол, у вас, молодой человек, был инфаркт, а с ним шутки плохи. Так что никаких перегрузок.

— А как это стать фермером, и жить без перегрузок? Такой у нас невозможно, — вздохнул Черников. — И потом, раньше я был один-одинешенек. Теперь нас про-

## Сообщения с мест

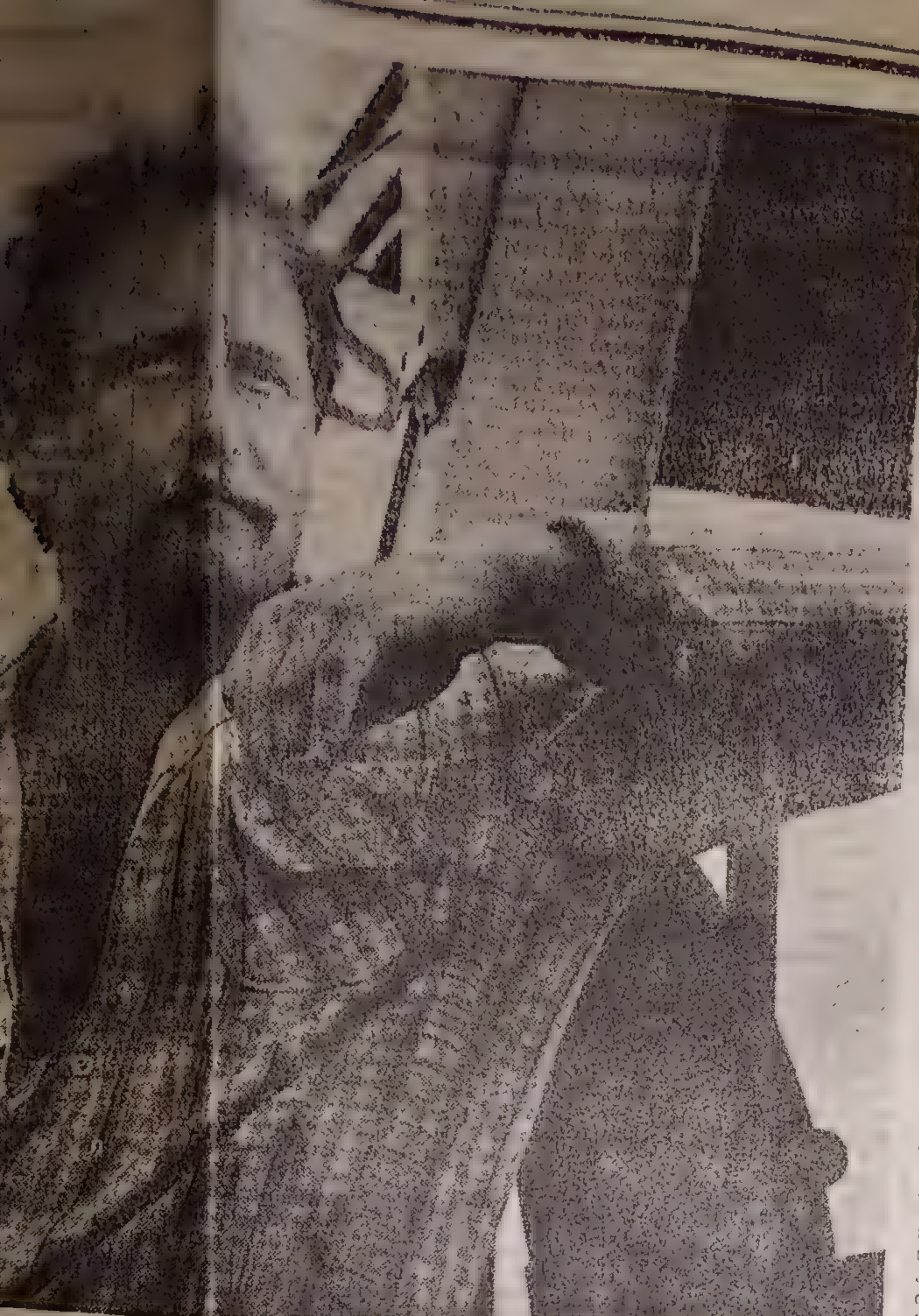
Землю я получил еще в 1988 году. Тогда же стал арендатором и жил безбедно. Как говорится, не глядя мог на одну, а две-три легковушки сразу купить. А теперь и на велосипед не соберу. Были у меня раньше и помощь, и поддержка, а когда явился «господа», моей жизни — крестьянской пришел конец.

Теперь я — фермер. И не липовый, не какой-то барыга, а вполне честный, добросовест-

КСЕЛ  
жать все  
Соседам  
был уд  
гой так  
кабин  
и н  
нот  
го под  
ва е  
электр  
венски  
друзья  
корыт  
ным  
час) да  
парализ  
вор ком  
с одной

Сергей  
тий год  
в полтор  
числе кот  
тни — па  
скт работ  
забот — ф  
ка коров  
количество  
же хлеба  
так с  
достав  
на ферм  
еще де  
ной у





так: он сумел все сделать вовремя. Три трактора, набор другой необходимой техники, штабеля отличного пиловочника и других строительных материалов, отличная дорога от райцентра прямо до его фермы, где она и заканчивается почему-то, десятки квадратных метров асфальта на самой ферме, аккуратно стеленные проволокой вытаски — это по нынешним ценам тянет на многие десятки тысяч, а то и сотни миллионов рублей. Пару лет назад в Ярославской области была собрана документация на создание хорошего оборудованного фермерских хозяйств, в разработке которых участвовали лучшие умы проектировщиков области. Стоимость такого хозяйства после реализации проекта должна была превысить миллион рублей — «те еще» деньги. Можно смело утверждать, что кузнецовский вариант обшелся дороже даже в сопоставимых ценах. Сам совхоз, ставший спонсором Сергея Кузнецова, на сотню гектаров сельскохозяйственных земель и не будет иметь столько же основных фондов в рублях, как у фермера. Ну и пусть, лишь бы фондоотдача была хорошей!

Но тут одолевают сомнения: когда-то, видимо, так все и будет, а пока отдача невелика. У Кузнецова три десятка коров доят, как он считался, «три с половиной» человека. В рядовых хозяйствах с его степенью механизации трудоемких процессов на одну доярку приходится 25—40 коров. В любом случае хозяйство области скотники ухаживают за гуртами молодняка, втрое превышающими куз-

нецовское стадо. От полководца набар тоже невелик, потому что от пары десятков гектаров хлебной нивы зерна не хватит, по его же признанию, даже на собственные концентраты.

Предвидим резкие возражения читателей: «три с половиной» человека на усадьбе Кузнецова занимаются ведь не только уходом за животными, но и обеспечением поголовья скота кормами на будущую зиму. Все правильно. Мы упираемся все в ту же проблему села: в час «пик» людей на селе в обрез, в межсезонье избыток народа изливается от вынужденного без-

Не поэтому ли Сергей полусуто заявляет, что он категорически против силоса, так как тот скверно пахнет. Дело, конечно, не в ароматах, потому что тогда ему пришлось бы вообще отказаться от фермы, где воздух тоже вовсе не розами благоухает. Причина в огромной энергоемкости этого вида корма и в технологических затруднениях. Есть и другая: он может позволить себе роскошь не покупать. Но надо ли?

Говорят, каждый должен заполнить собой пустоты...

## Человек и его дело

# Богатое наследство

К СЕЛЯНАМ днем присажать всегда не ко времени. Особенно летом. И что же было удивляться, что Сергей так неохотно вылез из кабины самосходной косилки и терпеливо выслушал от изнеможенного в это время нашего недолгого разговора? Следом его пригласились хриплым электросварки (это по-деревенски приехали на «помощь» друзья, которым он тоже бескорыстно отплатит собственным трудом в свободный час) да беспокойным брехом парализованного пса. Разговор комкался, перескакивал с одной темы на другую.

Сергей фермерствует третий год. Получил территорию в полторы сотни гектаров, в числе которых чуть более сотни — пашня. Главный объект работы и бесконечных забот — ферма на три десятка коров и соответствующее количество молодняка, а также же хлеба, корнеплоды. Это, так сказать, производственный комплекс. Кроме этого, надо строить кирпичный дом на ферме, не кататься же еще десяток лет с центральной усадьбы совхоза «Савинский» до места работы. Вон ребята крышу кроют оцинкованным железом на большом навесе-хранилище. Да сено-

пинские времена выкупил здесь земли и довел их до ума. Нарыл гручную канаву для осушения, привел все в порядок. Не то что местные нынешние мелиораторы: наворотили бугры при расчистке полей, теперь надумались, как в божеский вид привести этот участок. На землю же грех жаловаться: деды знали толк в пашне, они и на гонимой глине хлеба растили богатые.

В нашем разговоре было много лирики. Вскользь коснулись грибной поры и его профессионально близких лесных секретов. (Он по профессии — лесовод). Узнали от него...

ния

ше в 1988  
арендато-  
Как гово-  
е одну, а  
разу ку-  
елосипед  
ня рань-  
ржка, а  
л, мой  
пришел  
и не  
прыга, а  
совест-  
десяти  
тонн  
ду  
у...



...обла, коренья, а так-  
...и, кроме этого, надо  
...ферме, не кататься же  
...лет с централь-  
...до места работы. Вон  
...крышу кроют оцинко-  
...навесе-хранилище. Да сено-  
...тревожит: дожди заму-  
...«окно» в непогоде ну-  
...как воздух. Вот и лови  
...погожий час, чтобы зи-  
...мой не кормить скот гнилой  
...трухой!

— У нас в этом месте свой  
микроклимат, — объясняет  
ситуацию молодой фермер. —  
Далеко ли «Савинский» — час  
хотьбы пешком отсюда, а  
земли там — супесь, не наш  
суглинок, дождя чуть поме-  
нее, ветра побольше (у нас ле-  
са кругом, зимой снега боль-  
ше, чем у соседей по всей ок-  
руге). Добавьте сюда еще  
один штричок: мы с вами  
стоим на водоразделе. Отсю-  
да одни ручейки текут на се-  
вер, другие — на юг. Вот та-  
кое сокровище досталось мне  
в наследство...

— От кого же?

— От прадеда. Он в столы-

...поле, топорь, подума-  
...как в божеский вид  
привести этот участок. На  
землю же грех жаловаться:  
деды знали толк в пашне,  
они и на гонимой глине  
хлеба растили богатые.

В нашем разговоре было  
много лирики. Вскользь кос-  
нулись грибной поры и его  
профессионально близких лес-  
ных секретов. (Он по про-  
фессии — лесовод). Узна-  
ли от него, когда лучше ко-  
сить лесное и полное разно-  
травье. Не была затронута  
лишь одна тема — экономиче-  
скал. Много в этом деле  
составляет производствен-  
ную и коммерческую тайну.  
Он мимоходом лишь заме-  
тил, что молоко отвозит для  
уплаты долгов бывшим ше-  
фам — мелиораторам район-  
ной мехколхозы. Почему и  
сколько — не стали уточнять.  
Наивно было бы применить  
старые расчеты для опреде-  
ления рентабельности этого  
фермерского хозяйства.

Можно с уверенностью ут-  
верждать, что какое-то вре-  
мя этому фермерскому хо-  
зяйству банкротство не гро-  
зит. У Сергея Кузнецова сли-  
шком крепкие тылы, чтобы  
инфляция, хозяйственная не-  
разбериха, что царствует по-  
всюду, легко могли бы вы-  
бить его из седла. Скажем

...даже на собственные  
концентраты.  
Предвидим резкие возра-  
жения читателей: «три с по-  
ловиной» человека на усадь-  
бе Кузнецова занимаютс-  
ведь не только уходом за жи-  
вотными, но и обеспечением  
будущую зиму. Все правиль-  
но. Мы упираемся все в ту  
же проблему села: в час «пик»  
людей на селе в обрез, в меж-  
сезонье избыток народа из-  
бывает от вынужденного без-  
делья. Летом работники хо-  
зяйства работают с перегруз-  
кой, чтобы к зиме не избав-  
ляться от сезонников, что  
всегда в нашей державе бы-  
ло сопряжено с большими  
юридическими затруднения-  
ми. Уволить лодыря в колхо-  
зе и совхозе всегда было про-  
блемой.

На кузнецовской ферме пе-  
регрузки бывают не так уж  
часто. Да, в жаркие дни се-  
нокоса приходится спать  
урывками, отдыхать с огляд-  
кой на собирающиеся тучи.  
Но таких деньков едва на-  
бегается на несколько не-  
дель в году. А в остальное  
время? Дойка коров произво-  
дится в 6 утра и в 18 часов  
вечером. Кормораздача даже  
на ферме в сотню животных  
требует времени намного  
меньше, чем на просмотр се-  
рий бесконечных телесериа-  
лов. Нам могут снова возра-

...как тот сиреневый плакат.  
Дело, конечно, не в прома-  
тах, потому что тогда ему  
пришлось бы вообще отка-  
заться от фермы, где возлуж-  
тоже вовсе не розами благо-  
ухает. Причина в огромной  
энергоёмкости этого вида ко-  
рма и в технологических за-  
труднениях. Есть и другая:  
он может позволить себе рос-  
кошь не покупать. Но доста-  
го ли?

Говорят, каждый должен  
заполнить собой пустующую  
нишу. Добавим: надо успеть  
занять ее, расталкивая дру-  
гих локтями. На всех таких  
ниш все равно не хватает. По-  
хоже, что фермерство уже  
насытилось кадрами, кото-  
рые сумели как-то устремить  
ся в жизни. Какой путь са-  
моутверждения выберут дру-  
гие желающие стать сельски-  
ми предпринимателями? И ка-  
кого они теперь смогут рас-  
считывать в трудную мину-  
ту?

Борис СВИЩЕВ,  
Владимир САЧЕКА  
(Спец. корр.-ты  
«Сельской жизни»).

Тутаевский район,  
Ярославская область.

На снимке: ярославский  
фермер Сергей Кузнецов.

Фото Владимира Сачека.

В ОБЪЯВЛЕННОМ кон-  
курсе «Каким быть подво-  
рью фермера?» определены  
два пути развития фермерст-  
ва («СЖ», 8.08.93 г.). Спе-  
циализация хозяйства опре-  
деляется в основном усло-  
виями региона, традициями  
в развитии сельского хозяй-  
ства, техническим оснаще-  
нием, квалификацией рабо-  
чих, конъюнктурой рынка и  
другими факторами. Но каж-  
дый вид выращиваемых ра-  
стений требует специфиче-  
ской технологии возделыва-  
ния, под которую фермер  
должен иметь агротехниче-  
ские разработки, комплекс-  
ные разработки, комплекс-  
ные разработки, и герби-  
циды, тока и хранилища. На-  
сколько это возможно со-  
здать в ближайшее время?

Что касается превращения  
многоотраслевого хозяйства  
в товарное с производством  
сливок, творога, колбас и  
других продуктов, то это не  
так все просто, да и сам  
представленный на конкурс  
проект фермерской усадьбы  
далек от поставленной цели.

Дело в том, что фермер  
должен держать только вы-  
сокопродуктивный скот. Это  
обусловлено экономическими  
проблемами. А это значит,  
что для каждого вида скота  
должны быть созданы опти-  
мальные условия содержа-  
ния и, самое главное, живот-  
ных необходимо кормить  
полноценными рационами.  
А для этого в каждом хозяй-  
стве надо создавать прочную  
кормовую базу, а ее уклады-  
вать с проектом фермы. В  
данном случае повторяется  
ошибка комплексов — строим  
здания без проработки основ  
кормовой базы.

Кроме того, наличие в хо-

## ◆ Наш конкурс

# О проекте «Подворье»

...зайстве всех видов скота по-  
требует разнообразных кор-  
мов, разные способы их под-  
готовки к скармливанию, а  
самое главное, иметь комби-  
корма для разных видов и  
продуктивности животных.  
Что в настоящее время прак-  
тически нереально? А како-  
ва перспектива? Никто не  
знает, на что ориентировать-  
ся. А без комбикормов нель-  
зя содержать высокопродук-  
тивных животных. Поэтому  
целесообразнее, вероятно, в  
настоящее время прорабаты-  
вать вопрос об узкой специа-  
лизации развития животнов-  
водства с учетом местных  
условий с одновременной  
переработкой части продук-  
ции на месте.

Если планировать произ-  
водство молочных продук-  
тов, то зачем на ферме дер-  
жать свиней, овец, кур? Вме-  
сто 20 коров следует плани-  
ровать до 100, иметь построй-  
ки для содержания молод-  
няка, для переработки моло-  
ка, холодильник для хране-

...ния продукции. Соответствен-  
но и кормовую базу специа-  
лизировать для производства  
кормов для крупного рога-  
того скота.

Для производства мясных  
продуктов фермер должен  
иметь свиней и крупный ро-  
гатый скот, в некоторых ре-  
гионах целесообразно дер-  
жать овец. Это повлияет на  
проект фермерского хозяйст-  
ва и по видам помещений, и  
по кормовой базе.

По представленному про-  
екту — по всем видам живот-  
ных. Целесообразно облоки-  
ровать помещения для коров  
и овец под одной крышей, а  
выгулы сделать справа и  
слева. Из проекта неясно,  
что делать с телятами. Если  
они остаются в хозяйстве, то  
где их содержать? Овоще-  
хранилище следует располо-  
жить ближе к кормокухне.

Возникает вопрос, а стоит  
ли располагать сад рядом с  
домом? Эстетически это хо-  
рошо, а практически? На

этом месте следовало бы сде-  
лать площадку для хране-  
ния грубых и сочных кор-  
мов, а сад перенести за чер-  
ту проектируемой террито-  
рии.

В проекте предусмотрена  
подвесная дорога. А везд ли  
она пойдет? Проще и эффек-  
тивнее навоз убирать будь-  
дозером непосредственно в  
хранилище.

Представленный проект  
фермерского хозяйства за-  
служивает самого серьезного  
обсуждения как с практиче-  
ской стороны, так и с науч-  
ного обоснования направле-  
ния и специализации фер-  
мерской деятельности. В на-  
стоящее время фермерство —  
это в основном чистой воды  
самодеятельность, основан-  
ная на сладком слове «сво-  
бода» или энтузиазме лю-  
дей, имеющих самое элемен-  
тарное понятие о сельском  
хозяйстве. Отсюда и наблю-  
дающийся в некоторых ме-  
стах застой в развитии фер-  
мерского движения. Выделен-  
ные государством средства  
должны идти в четко опре-  
деленные формы развития  
производства сельскохозяй-  
ственной продукции, в соз-  
дание инфраструктуры на  
селе, повышение благосостоя-  
ния народа.

Николай  
СКОРОВОГАТЫХ,  
доктор сельскохозяйст-  
венных наук, профессор.

АД ВЪЗНМА  
РЕАЛИЗУЕТ

ШПАГАТ ДЛЯ СЕНОВЯЗАНИЯ, КЛЕЙ КМЦ,  
ОЛИФУ, ЭМАЛИ, ЛИНОЛЕУМ, ЭЛЕКТРОДЫ.  
346300, Каменск-Шахтинский, Ростовской обл.,  
ул. Горького 74.

Тел. (8635) 5-26-03, 5-56-74.



Михаил Черников, журналист, загорелый, почувствовал, как в груди что-то полыхнуло жарким пламенем, и на него медленно навалилась гнетущая усталость. Надо же... удивился он, направляясь к своему временному жилищу — вагончику. Неторопливо зачерпнул воды, чистой, прохладной. Выпил глоток-другой. Внезапно земля под ним закачалась, и все вокруг — обшарпанный вагончик, сарай для коров и свиней, пашня — поплыло куда-то в серую туманную бесконечность.

Один из его помощников строителей, почувствовав что-то неладное, подбежал к Черникову, пытаясь поддержать, чтобы тот не упал на землю, но не успел.

Надвинулся мужик, тяжело вздохнул он, сжался над ним.

И то правда. Не каждому по плечу нелегкая ноша фермера. Сколько сил, труда, денег угрожал старобосковский фермер В. М. Черников, чтобы обрести свою усадьбу. Построил дом в надежде, что местные власти отдадут несколько гектаров пашни, глядящего с его порога. Не получился. Ки-

нулся было фермер за подержкой, до Москвы дошел. Но так ничего и не добился. На пустыре тем временем районному руководству построили терема-дачи.

И все-таки землю Черникову выделили. Далековато, правда. Значит, придется осваиваться на новом месте; и дом строить, и сарай для скота, и для пашни присмотреть подходящее место. Другой бы руки опустил, понимая, как трудно начинать с нуля и стройку, и освоение срубленной земли. Но Черников ваял за дело еще настывшее, словно пытаясь доказать кому-то, что будет и у него хорошо налаженное фермерское хозяйство.

— Не знаю, долго ли я пролежал на земле, вспоминает Черников. Очнувшись, слышу мои друзья-строители собираются отправить меня в больницу. Зачем? Лежать там, когда здесь столько работы — только успевай поворачиваться. Еле отговорился. Правда, через несколько дней все-таки поехал в Старый Оскол, в районную больницу. Врачи долго осматривали меня, прислушивались к чему-то там, — указывает он на грудную клетку. — А потом

строго предупредили: мол, у вас, молодой человек, был инфаркт, а с ним шутки плохи. Так что никаких перегрузок.

— А как это стать фермером, и жить без перегрузок? Такое у нас невозможно. — И вздохнул Черников. — И потом, раньше я был один-одинешенек. Теперь нас трое: жена и дочь распрощались с городским комфортом, тоже решили фермерское дело освоить. С такой подмогой, как говорится, горы свернуть можно.

В предлагаемом нашим читателям очередном выпуске «Усадьбы» мы публикуем лишь несколько писем из нашей почты. Их в редакционном портфеле много. И каждое, словно крик души, испущенный в горьких разочарованиях! Значительно меньше — с верой и надеждой на то, что все, что намечено, о чем мечталось, сбывается когда-нибудь. И все же верится: со временем фермерские хозяйства займут достойное место в многоукладной экономике России.

**Николай СКОРОЛУПОВ,**  
заместитель редактора  
отдела крестьянских хозяйств и продовольствия.

(10,1 тысячи) областях, Республике Дагестан (9,5 тысячи), в Омской, Челябинской областях, Алтайском крае (примерно по 7 тысяч хозяйств).

За последние полтора года в России зарегистрировано 1,6 тысячи крестьянских (фермерских) хозяйств бывших военнослужащих, уволенных в запас. Им предоставлено 56 тысяч гектаров земли (в среднем по 34 гектара на хозяйство). В Краснодарском крае насчитывается 180 таких хозяйств, в Ленинградской — 164, Смоленской — 105, Московской, Волгоградской, Саратовской, Воронежской, Калининградской — от 50 до 60, в Тульской, Тамбовской, Омской областях — от 35 до 40.

Из-за возрастающих трудностей с материально-техническим обеспечением, ухудшением финансового положения и по другим причинам только в первом полугодии 1993 года прекратили свою деятельность 5,8 тысячи фермерских хозяйств. Заметим, что за весь прошлый год таких банкротств было 5000.

В текущем году от 370 до 570 фермерских хозяйств ликвидировано в Пензенской, Тамбовской областях, Краснодарском и Приморском краях; от 250 до 320 — в Воронежской, Саратовской, Ростовской, Пермской, Челябинской, Новосибирской, Омской, Тюменской областях, в Алтайском и Красноярском краях, Республике Башкортостан.

двух три легковушки (два) пить. А теперь и на велосипед не соберу. Были у меня раньше и помощь, и поддержка, а когда явился «господи», мой жизни крестьянской пришел конец.

Теперь я — фермер. И не липовый, не какой-то барыга, а вполне честный, добросовестный. Продаю в год до десяти тонн молока, пять-шесть тонн мяса, картофеля. Работать хочу и умею. Кредиты не беру, сам изворачиваюсь. Но я — нищий. Ну где, скажите, в какой стране, при каком правительстве здоровый, работающий мужик, имея 54 гектара земли, гусеничный трактор, 32 головы крупного рогатого скота, 70 овец, не может свести концы с концами?

Под корень режут, крестьянина нынешние правители. И не важно, кто он — колхозник, совхозник ли, или такой же фермер, как я. Всем одинаково плохо. Диспаритетом цен, налогами так режут, что производят что-то на земле сегодня разорительно.

**Б. ВОРОШИЛОВ,**  
Псковская область.

Как же так: на перерабатывающих предприятиях заработки в десять, а может, и в двадцать раз больше, чем у крестьян! Ведь мы все кругом в грязи и навозе, получаем, к примеру, молоко, ведем его на завод. Там могут его даже водичкой разбавить, а потом дерут шкуру с простых работников — покупателей. На других перерабатывающих заводах такая же хреновина.

**И. КИСЕЛЕВ,**  
Смоленская область.

Боюсь, мое письмо скопается с улыбкой и бросите в урну. Посчитаете, что о мелочи пишу. Но для нас, крестьян, это очень важно. Потихоньку ломаются и выходят из строя вилы, которыми еще деды и отцы наши пользовались. А нужны эти вилы в любом хозяйстве вечно, как ножи, топоры, лопаты. Похоже, перестали их выпускать. Сейчас в стране столько конверсионных предприятий, уж могли бы помочь крестьянам, сделать простейшее орудие.

**А. БОГДАНОВ,**  
Красноярский край.

## Режут под корень

Словом, тут еще крепко задуматься — а стоит ли вообще заниматься сельским хозяйством?

Израсходовал я все свои сбережения и пришел к выводу, что если государство не поможет с льготным кредитованием, то только не на таких условиях, как сейчас, то придется землю возвращать. Хорошо еще, что мне выделили землю из районного фонда, и я могу ее вернуть, а тем, кто вышел из колхоза, что делать?

У меня много хороших специальностей, я могу вернуться назад, в город. Жаль, конечно: ведь за эти пять лет сто-

лько пережито, столько истрачено денег — и все пойдет «на ветер».

Мое мнение таково: государство, правительство просто обманули всех фермеров. Выходит, не нужны России кормильцы. Ведь судя по нынешней аграрной политике, власть имущим российские продукты не нужны, они будут кушать заморские — ведь у них зарплата по сто тысяч и больше. А как быть другим россиянам?

**И. КАЛМЫКОВ,**  
с. Лески,  
Навлинский район,  
Брянская область.

## ВОПРОС РЕБРОМ

такое условие поставили — или 50-процентный долгосрочный кредит на 5 лет под 25 процентов плюс 10 процентов страховой кампании, или залог краткосрочный под те же 50 процентов, но с выплатой в течение этого года. Хотя, обещана была ссуда под 8 процентов и на пять лет.

Землю мне выделили в этом году — 4,4 гектара в собственность и 5,6 — в аренду. Вспахать я успел, а посеять — нет. Денег нет, да и разве можно выплатить в течение года 50 процентов ссуды? А не выплатишь — еще сверху «накинут» 200 процентов...

Уважаемая «Сельская жизнь»! Пишет вам фермер. Хотелось бы узнать, что будет предпринято для финансирования фермерских хозяйств в ближайшее время. Дело в том, что при нынешней финансовой поддержке у фермера есть только два выхода — либо вернуть землю, либо влезть в долговую петлю российского банка.

Посудите сами. Я пять лет занимался, выпрашивал землю. И после 5-летнего мучительного ожидания по кабинетам все же добился своего — землю дали. Правда, не в том месте где просил. Ну, да ладно. Получил документы, заверил у нотариуса, открыл счет в банке. Когда мне потребовались кредиты, обратился туда, а мне

В курсе рью ф два пу ва («циалии деляет виями в разв ства. нием. чих, к другим дый ви стений кой т ния, п должен ские Р машин, циды, т сколько адать Ч то к многоот в товаа сливок. других так все предст проект далек о Дело должен сокопро обуслов проблем что для должны мальные яия и. с вых н полномс А для эт стас над кормову вать с данным оспибка знания б родмовой Кроме



# В ОГОРОДЕ



## Спасайте картофель!

В НАЧАЛЕ вегетации все способствовало хорошему развитию картофеля. Однако дождливая погода с туманами и росами привела к интенсивному распространению фитофтороза. Более устойчивыми против этой болезни оказались сорта «луговской», «удача», «голубизна», «белюсовский», «ресурс», «вестник», «кистринский», гибрид 946-3. Менее других пострадали от него сорт «резерв», отличающийся прочной кожурой, а также «раменский» и «эффект». Однако у последних клубни неустойчивы к болезням.

Сильно пострадала ботва у сортов «бронницкий», «искра», а также у всех голландских — «санта», «романс», «агрия» и др. Раньше многих других фитофтороз поразил сорт «кадретта», ботва у него полностью пропала, и его надо немедленно убирать, а клубни перебрать, просушить, выбраковать имеющие бурые и темные пятна и использовать для переработки. Для закладки на семена следует провести длительное просушивание клубней при активном вентилировании, а через месяц перебрать. На хранение их лучше заложить тонким слоем.

Сорт «жуковский ранний» успел сформировать урожай до начала массового распространения фитофтороза. Кожура у него приобретает прочность довольно рано. Клубни надо просушить и перебрать.

Скороспелые и среднеранние сорта, например, такие, как «детскосельский», «невский» и другие, тоже уже утратили ботву и подлежат уборке.

Среднепоздние и поздние сорта — «гатчинский», «кистринский», «лорх», «луговской», «столовый 19», «темп» — местами еще продолжают вегетировать и накапливать урожай. На таких посевах необходимо как можно дольше сохранить ботву в зеленом состоянии и продолжить борьбу с фитофторозом с помощью бордоской жидкости, хлорокиси меди, даконила, дитан-купромикса, поликарбацина, полихоме, обрабатывая растения с интервалом в 7—8 дней. Однако если на поле или его части ботва болезнью уже поражена наполовину, ее надо скосить и тщательно до листочка удалить с поля. Это снизит заражение клубней в период уборки, укрепит их кожуру и повысит устойчивость против механических повреждений. Поля с поздним картофелем полезно обработать и десикантами: семенные участки — реглоном (2 литра на гектар), семенные и товарные участки — карвейдом (3 кг), хлоратом магния (25—30 килограммов на гектар) или хлорат-хлоридом кальция (40—50 литров на гектар) или скосить ботву и после этого обработать растительные остатки десикантами, дав  $\frac{1}{4}$  или  $\frac{1}{2}$  части

их полной дозы. Наилучший срок уничтожения ботвы на семеноводческих посевах — за 14 дней до уборки, на товарных — за 8—10.

На полях, где почва сильно уплотнена, после удаления ботвы проводят предуборочное междурядное рыхление ее культиваторами. После уборки необходимо методом клубневого анализа точно установить качество каждой партии картофеля, поступившей на хранение. При поражении до 5 процентов клубней их закладывают на длительное хранение без переборки. В так называемый лечебный период, длящийся 10—20 дней после уборки, температуру поддерживают на уровне 15° и влажность воздуха — 85%. Нужный режим поддерживают с помощью циклической активной вентиляции воздухом хранилища 5—6 раз в сутки по 0,5 часа с перерывами 3,5—4 часа.

При наличии 5—10% больных клубней партию закладывают отдельно и потом подрабатывают. Лечебный период продолжается 15—20 суток, в это время поддерживают температуру 11—12° и влажность воздуха 85 процентов. После переборки здоровые клубни закладывают на хранение при температуре 2—3° и влажности воздуха 85—90%.

Если поражено 10% и более клубней, их перед закладкой перебирают и здоровый картофель хранят отдельно, охлаждая после завершения лечебного периода до 2—3°, а при наличии еще и механических повреждений — на 1° в сутки. При этом вентилируют хранилище наружным воздухом, а при отрицательных температурах — смесью наружного и внутреннего (при температуре на 2—5° ниже, чем в насыпи клубней, но не ниже +0,5°). Влажный картофель в хранилище обсушивают тоже с помощью вентиляции сухим воздухом (днем) — до 2—3 суток.

Ныне закладку семенного картофеля целесообразно проводить сплошно, совмещая этот процесс с интенсивной вентиляцией. Общая толщина насыпи — 2—3 м, при естественной вентиляции — 1—1,5 м. В хранилищах надо оставить резервные емкости для переборки картофеля осенью и зимой. По своей реакции на температуру хранения сорта картофеля подразделяются на три группы: относительно устойчивые к пониженным температурам 1,5—2,0° — «раменский», «резерв»; неустойчивые (3,0—5,0°) — «лорх», «гатчинский»; сорт «темп» хранят при 2,0—3,0°, «невский» — при 3,0°.

Чтобы не выпадал конденсат на поверхности насыпи клубней, температура в хранилище должна быть на 0,5—1° выше, чем внутри насыпи картофеля. Не следует прибегать также к проветриванию хранилищ, выпуская в них холодный воздух.

Для контроля за сохранностью картофеля от партий в 60—80 тонн отбирают пробы здоровых клубней, по 100 клубней в трехкратной повторности, закладывают их в полиэтиленовые пакеты размером 0,4×0,7 м, пакеты плотно завязывают и хранят при темпера-

туре +15—20° в течение 14 суток. При массовом загнивании клубней в пакетах (более 80%) картофель непригоден для длительного хранения.

Для уменьшения заболевания клубней сухими и мокрыми гнилями, которые часто сочетаются с фитофторозом, картофель полезно сразу же после уборки обработать препаратом титусимом: 0,06—0,09 литра на тонну, а семенные клубни — методом УМО. опрыскивания, по 2 л воды на 1 т клубной, или без разбавления водой, но с использованием протравливателей типа ПУМ-30, «Мафекс», «Мантис», приспособления к ТЭК-30 и других аналогичных машин. В хранилищах с активной вентиляцией можно проводить фумигацию семенного картофеля формалином в течение 6 часов. Расход 40%-ного формалина 1—2 мл на 1 т клубней ранних, среднеранних и среднепоздних и 3—4 мл для среднепоздних и поздних.

Виктор ШЕВЕЛУХА,

академик РАСХН,

Борис ПИСАРЕВ,

директор НИИХХ, профессор.



## Хмели-сунели

АППЕТИТНЫЙ аромат закавказской пряности хмели-сунели, которая входит в состав аджики, и изысканному индийскому кэри придает одно и то же растение — пажитник голубой. Он относится к семейству бобовых. Это однолетнее, высотой 40—60 сантиметров, растение внешним видом напоминает люцерну.

Агротехника выращивания пажитника несложна. Ранней весной мелкие темно-коричневые семена высеваю на глубину до 3 сантиметров. Рядки располагаю через каждые 30 сантиметров. Всходы появляются спустя неделю. Загущенные рядки прореваю и оставляю растения в ряду через каждые 5 сантиметров. Уход за посевами сводится к уничтожению сорняков и распушиванию междурядий после дождей. Чтобы получить ароматную приправу, я высеваю один рядок пажитника отдельно. После окончания цветения, в период созревания семян, растения обильно поливаю теплой водой. Если этого не делать, то плоды не приобретут характерного для них аромата. Когда нижние бобы на соцветии начнут желтеть, полностью их срываю и кладу в темное сухое место для сушки. Хорошо высушенные бобы вместе с семенами измельчаю в сухой порошок, храню в плотно закрытых стеклянных банках.

Полное побурение бобиков — сигнал к сбору семенников. Надземную часть растений срезаю, высушиваю и обмолачиваю.

А. АНДРУСЕВ.

332719, с. Новонивановка,  
Ореховский район,  
Запорожская область.



# ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ



## И СИНИЙ КОМПОТ

Из синих ягод жимолости в домашних условиях готовят много вкусного: варенья, компоты, соки, джемы, кисели, желе с добавлением желатина, вино, прекрасную начинку для пирогов. Вот несколько рецептов.

**Компот из жимолости** приятен на вкус и привлекателен на вид. Зрелые ягоды, промытые и обсушенные, укладывают в стеклянные пастеризованные банки, заполняя их на треть или  $\frac{2}{3}$ . Заливают кипящим 30-процентным (на литр воды 300 г сахара) сиропом до краев. Банки закрывают крышками, пастеризуют и закатывают.

**Варенье из жимолости** имеет приятный вкус, ягоды в нем благодаря тонкой кожице нежны, семена почти не заметны. На килограмм ягод берут столько же сахара и 100 г воды. Сначала готовят сироп на медленном огне при постоянном помешивании до полного растворения сахара. В готовый сироп опускают ягоды, доводят до кипения, снимают с огня и остужают 6—8 часов. За это время ягоды хорошо пропитываются. Доваривают варенье на слабом огне 10—15 минут. Охлажденное варенье раскладывают в подготовленные банки и плотно закрывают капроновыми крышками.

**Варенье пятиминутка.** На килограмм ягод расходуют 1—1,2 кг сахара. Чистые ягоды послойно пересыпают сахаром и оставляют на 7—8 часов. Затем массу доводят до кипения и варят 5 минут. Готовое варенье распределяют в пол-литровые—литровые банки, пастеризуют 10—15 минут и закрывают капроновыми или стеклянными крышками.

**Джем.** Промытые ягоды размягчают деревянной ложкой или толкушкой в эмалированной посуде. Протертую массу смешивают с сахаром в отношении 1:1,5 и нагревают до 60—70° при регулярном помешивании до полного растворения сахара. Массу расфасовывают в стерилизованные банки и быстро закрывают крышками. Хранят при температуре 0—5°.

Можно обойтись и минимальным количеством сахара либо даже без него. Вот несколько рецептов.

**Жимолость протертая.** На килограмм ягод берут 200—300 г сахара, размешивают и нагревают в эмалированной посуде до кипения. Кипятят 3—5 минут, затем разливают в стерилизованные банки, пастеризуют и герметически закрывают металлическими или стеклянными крышками. Можно протирать жимолость и с другими ягодами в соотношении от 1:1 до 1:3.

**Сок из жимолости** — прекрасный диетический и освежающий напиток. Правильно приготовленный сок сохраняет основные свойства свежих ягод. Ягоды жимолости пропускают через соковыжималку, полученный сок

фильтруют через 2—3-слойную прокипяченную марлю, добавляют 200—300 г сахара на литр сока. Разливают в банки небольшого объема, накрывают металлическими крышками, пастеризуют и герметически укупоривают.

**Жимолость в собственном соку.** Ягоды моют, обсушивают и добавляют на каждый килограмм столовую ложку сахара, насыпая ягоды в банки. Банки стерилизуют при 90° 40 минут, закатывают и хранят в прохладном месте.

**Сушеные ягоды жимолости.** Ягоды рассыпают тонким слоем и обсушивают. Для дальнейшей сушки их помещают на противнях в духовой шкаф при температуре 50—60°. Можно сушить ягоды жимолости и при комнатной температуре, в тени, на листах бумаги (но не газетной) или разостланной ткани. Помещение необходимо хорошо проветривать, ягоды регулярно ворошить.



## Калина на десерт

КТО не знает калину! Она привычна нашему глазу среди русских перелесков, на берегах рек и озер. Калина всегда красива — весной в белом наряде, зимой — раскрасневшаяся от мороза. Что же можно приготовить из плодов калины в домашних условиях?

**Калина, протертая с сахаром (джем).** Спелые ягоды перебирают, удаляют сухие и мятые, промывают и в эмалированной посуде подогревают при постоянном помешивании, не допуская потемнения ягод. Прогретые ягоды протирают сквозь сито. К соку добавляют сахар в соотношении 1:1 по объему. Смесь нагревают до полного растворения сахара. Готовый продукт разливают в стерилизованные банки емкостью 0,5—1 л, закрывают крышками, пастеризуют 10 минут и закатывают. Джем хранится хорошо.

**Мармелад.** Калину и яблоки пропаривают отдельно и протирают через сито. На килограмм смеси добавляют килограмм сахара и уваривают при постоянном помешивании до загустения. Готовый мармелад должен отставать от ложки и от дна таза. Массу разливают в посуду с невысокими бортиками и, остудив, досушивают в духовке при 50—60°. Готовый мармелад нарезают на кусочки и хранят в стеклянных банках.

**Повидло.** Пропаренную протертую калину смешивают в равных количествах с сахаром. Сироп готовят, растворяя 700—800 граммов сахара в 0,3 литра кипящей воды. Полученное пюре уваривают до густоты сметаны, постоянно помешивая.

**Соус из калины.** В двух столовых ложках развести 5 г картофельного крахмала, затем влить его в кипящую воду (2 стакана), добавить 200 г сока калины и 30 г сахарного песка и до-

вести до кипения. Используют в качестве подливки к крупяным блюдам.

**Сушеные плоды калины.** Собранный урожай перебирают, очищая от сора и поврежденных, испорченных ягод. Затем плоды рассыпают тонким слоем на листах бумаги и подвешивают в тени. Досушивают их в духовке на противнях. Сушеные плоды можно заваривать как чай, добавлять в компоты.

**«Кофе» из семян калины.** Мезгу с семенами, полученную как отход при изготовлении сока или джема, отмыывают, протирают на сите. Семена отделяют от кожицы. Последняя во время промывки сливается с водой, семена остаются на дне. Высушенные семена прожаривают и измельчают в ступке или кофемолке.

Галина ПРИЩЕПИНА,  
656906, Барнаул-34,  
совхоз «Цветы Алтая»,  
ул. Павлюкова, 23-2.



## С дерева и куста

**Абрикосовый компот.** Для него используем только те ягоды, мякоть которых еще достаточно плотная. Абрикосы консервируем целиком и половинками, с косточками и без них, с кожицей и без кожицы. Плоды моем в холодной проточной воде, укладываем в банки, часто встряхивая их. Плотно уложенные абрикосы заливаем кипящим сиропом (30-процентный для целых плодов; 50-процентный для половинок, такая концентрация предохраняет их от разваривания). Банки накрываем крышками и стерилизуем 12 мин. — пол-литровые, 16 мин. — литровые, 30 мин. — баллоны.

**Абрикосовый сок с мякотью.** Такой сок получают не прессованием, а протиранием. Абрикосы моем, бланшируем (не более 10 мин.) в кипящей воде до мягкости. Затем на сите из нержавеющей металла протираем деревянной ложкой или пестиком. Готовим сахарный сироп (200 г сахара на 1 л воды) и добавляем его в полученную массу. Тщательно перемешиваем, доводим до кипения, разливаем в банки и стерилизуем: 0,5 л — 25 мин., 1 л — 40 мин.

Соотношение продуктов в литровой банке: абрикосы — 900 г, сироп — 100 г.

**«Наршараб» из красной смородины.** Отобранные ягоды моем, даем стечь воде и пропускаем через соковыжималку. Полученный натуральный сок сливаем в кастрюлю из нержавеющей металла или эмалированную, добавляем сахарный песок (100 г на 1 л) и на умеренном огне при постоянном помешивании увариваем до  $\frac{1}{3}$  первоначального объема. Горячий уваренный сок фильтруем в бутылки (желательно мелкие: 0,2; 0,25; но не более 0,5 л), укупориваем, заливаем сургучом или смолой и охлаждаем.

Галина ВОРОНЦОВА.



# РУКОДЕЛЬНИЦА

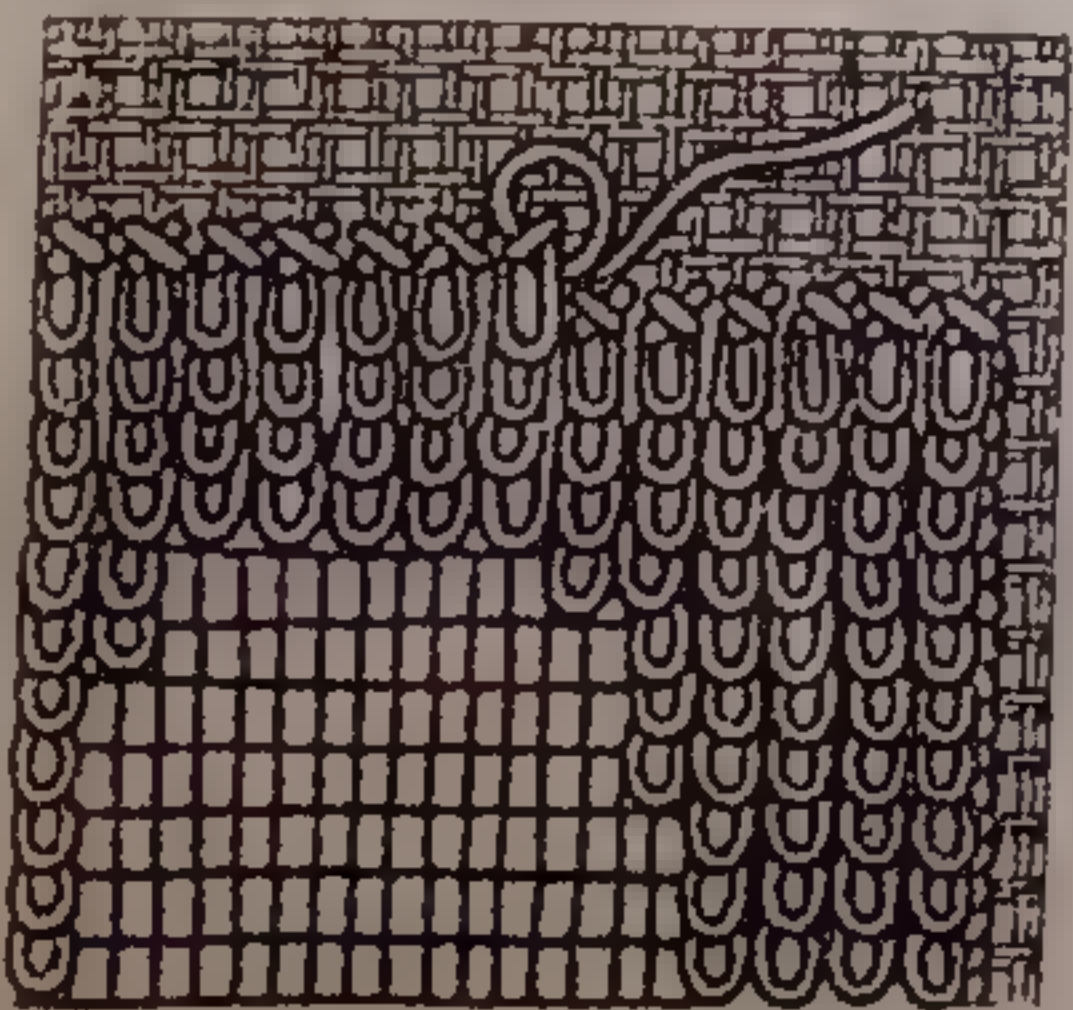


## Сами делаем гобелены

ВЫ СЛЫШАЛИ о гобеленовом шитье? Нет, не о ткачестве или плетении, а именно о шитье. Если эта техника вам не знакома, не удивляйтесь, что она столь проста. Это обычный полукрест, который вышивают через две нити ткани в высоту и одну в ширину, работая слева направо. Такой шов называют косым гобеленовым шитьем. Есть еще и прямое гобеленовое шитье. Вышивают его горизонтальными рядами слева направо или справа налево. Высота стежка — 2—3—4 нити ткани (в зависимости от их толщины). Между стежками — 1 нить ткани. По узору, намеченному на клетчатой бумаге, высота стежка уравнивается с шириной группы стежков. В основе этой группы — квадрат. Часто вышивают также прямым гобеленовым шитьем над проложенной под ряд стежков нитью — таким образом добиваются большей выпуклости узора.

Прямое и косое шитье через малое количество нитей ткани — это классическое исполнение гобеленов. Но в зависимости от структуры полотна и толщины вышиваемой нити длину стежка или высоту можно увеличить. Можно изменить и угол наклона косого шитья. Важно одно — между нитками не допускать просвета.

Гобеленовое шитье — работа спорная, она идет быстрее, нежели вышивка крестом. Это полукрест. А сейчас вы познакомитесь с более трудоемкой техникой, которая называется шитьем булавчатым бархатом. Внимательно рассмотрите рисунок. Чтобы петли получались одинаковыми, стежки лучше делать вокруг палочки. Вышиваем рядами слева направо. Каждая петля прикрепляется к ткани крестиком.



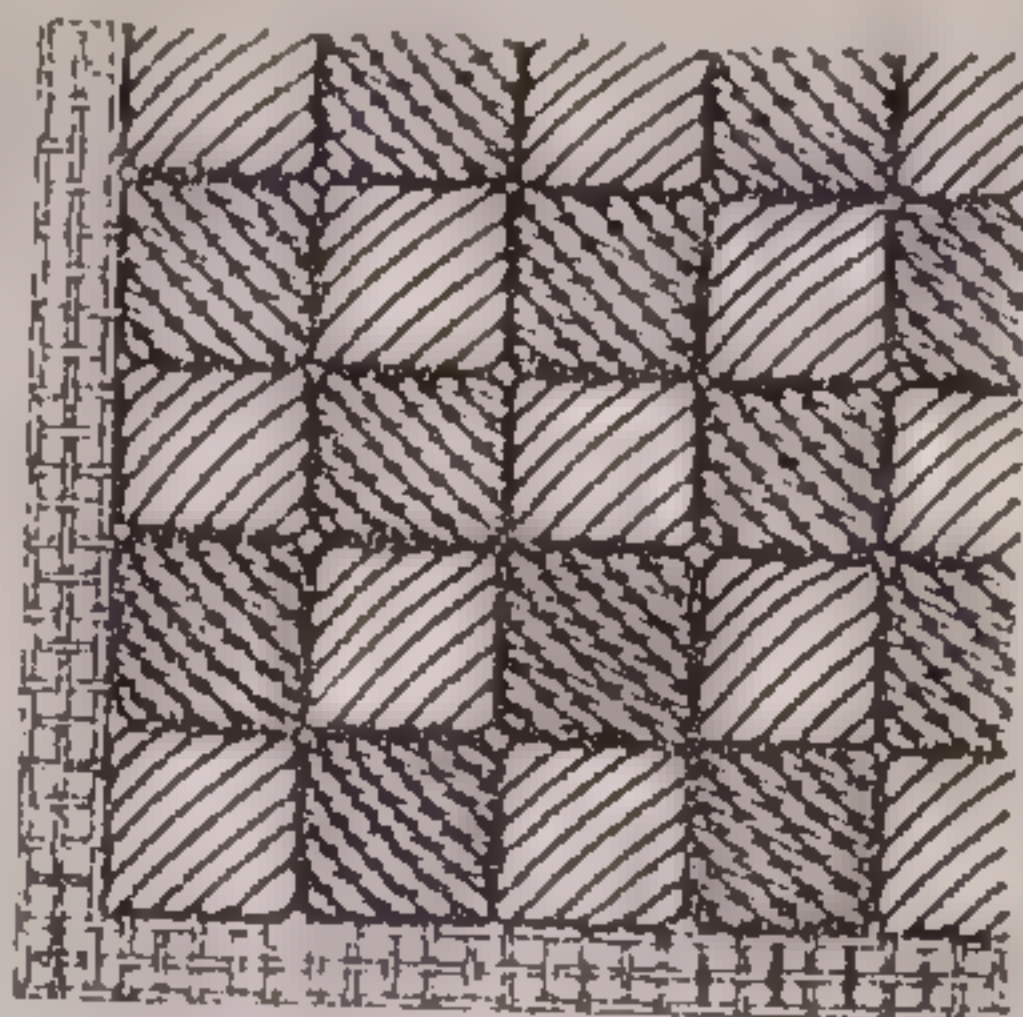
Введенную в ткань нить проводим в начале ряда под палочкой; обводим палочку снизу до верхнего края крестика; наклонным стежком направляем иглу с изнаночной стороны изделия налево к началу ряда стежков; вкалываем снова в место прокола; выводим иглу вертикальным стежком на нижний край крестика и наклонным стежком образуем на нижнем стежке крестик; игла выводится снова из места прокола предыдущего

крестика, и можно делать новую петлю. Стежки могут остаться петлями, а можно их и расстричь, тогда у вас будет настоящий ворсовый ковер. Ряды вышиваем только снизу вверх, каждый новый ряд как бы перекрывает предыдущий своими петлями.



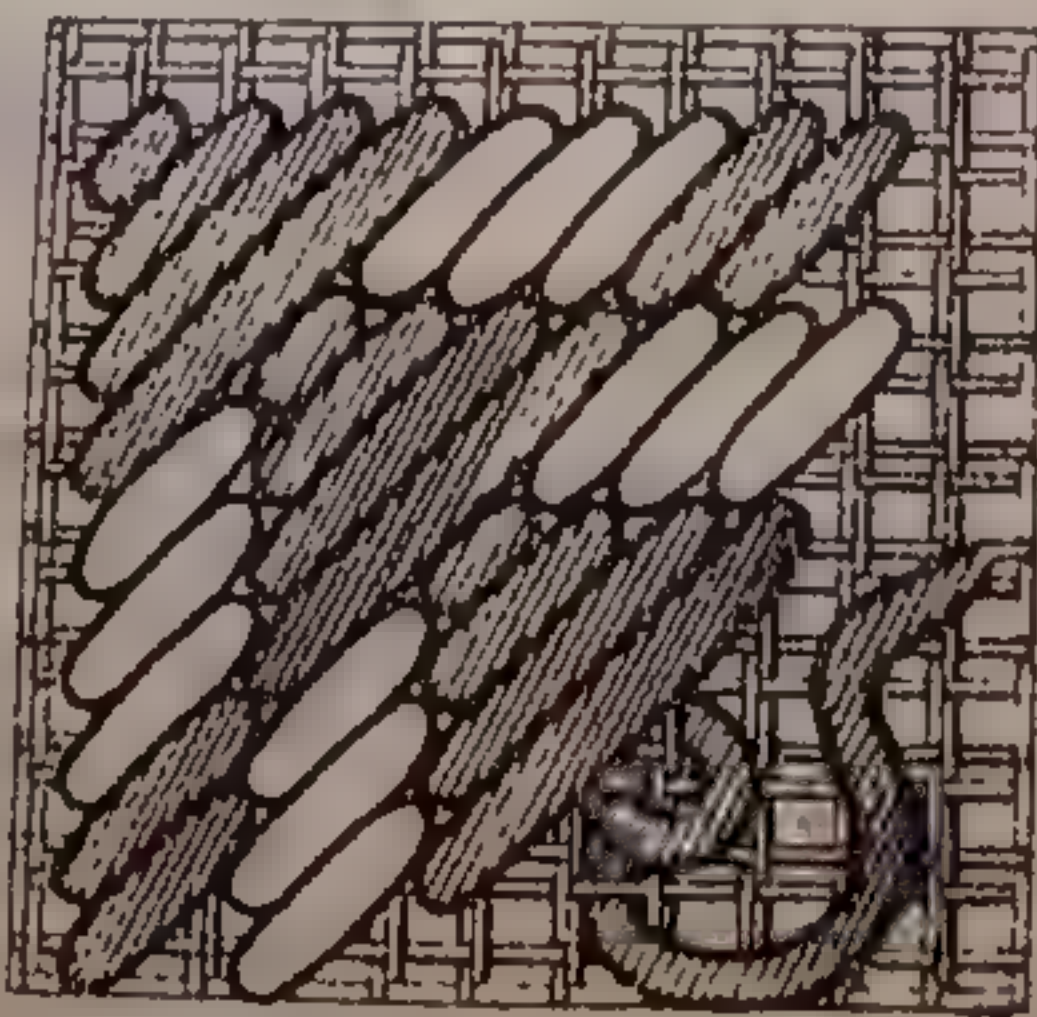
## Шитье из Парижа

ЕСЛИ посмотреть на изображенные здесь образцы и не прочитать текста, трудно предположить, что все они родные братья того простого креста, с которым вы уже знакомы (см. «СЖ» 7 августа). А между тем это так: чередуя прямые и наклонные стежки различной длины и направления, можно добиться необычайного многообразия рисунков для вышивки.



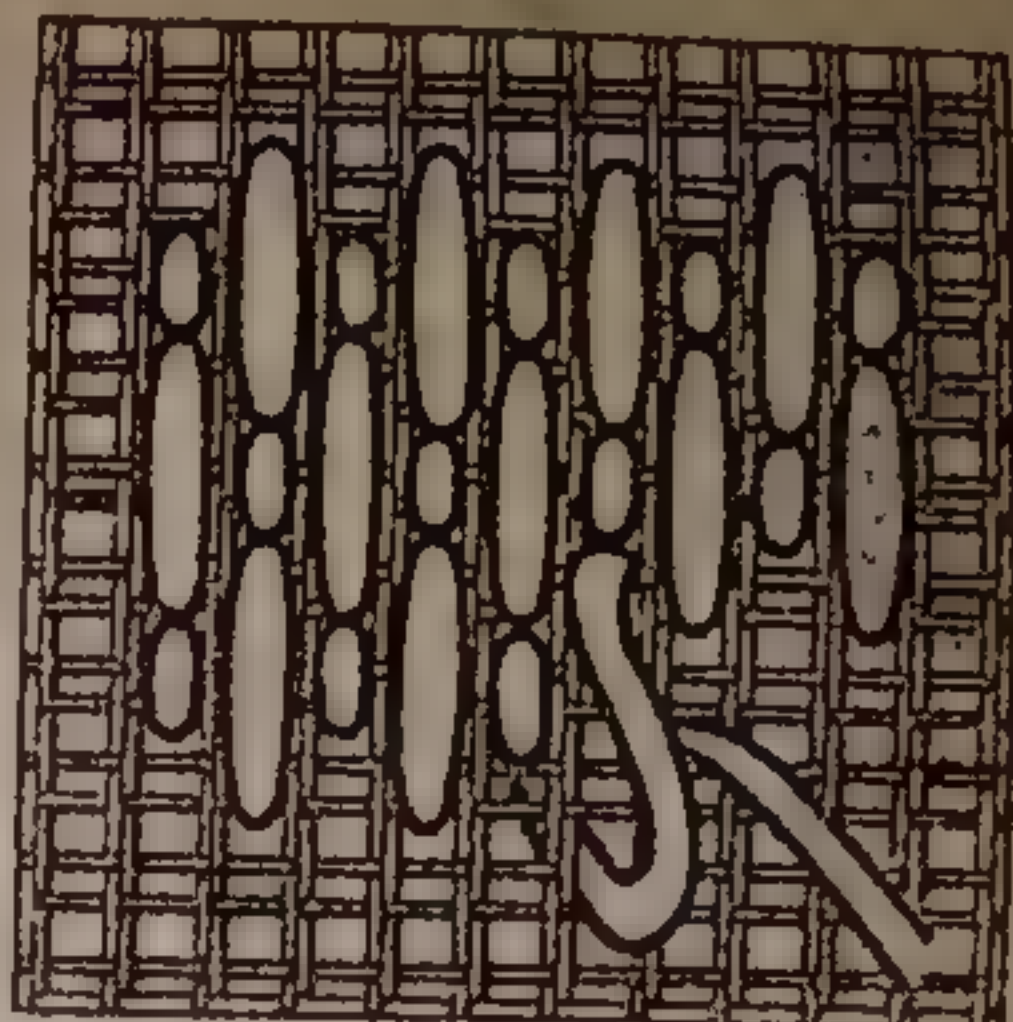
Вот, например, как можно создать фон из прямоугольников, заполненных плоским швом. В каждом из них делаем девять наклонных стежков: два по краям вышиваем через одну, а средний — через пять нитей ткани. Работаем двумя цветами. На первый взгляд, такая работа покажется кропотливой. Ну, а если размер прямоугольников увеличить и взять толстые нитки?

Тот же рисунок можно совершенно изменить, если между квадратиками проложить короткие наклонные стежки, но уже сами квадраты надо будет заполнить стежками в одном направлении. Вышивать можно и двумя цветами, и одним.



А вот еще один узор, в котором поверхность разделена наклонными стежками через одну, три, пять, семь нитей ткани на треугольники. Находящиеся же по сторонам треугольников свободные участки мы заполним

косым гобеленовым шитьем. Немного подумав, сообразите, как этот рисунок трансформировать в узор из ромбов?



Точно так же вы можете «поиграть» и с прямым гобеленовым шитьем. Для затравки предлагаем пример, который известен опытным рукодельницам под названием «парижское шитье». Узор состоит из чередования одного длинного и одного короткого стежка.



## Как узор разместить?

ВЫШИВАЯ, мы не всегда покрываем поверхность ткани сплошным узором. Часто мелкий рисунок приходится «разбрасывать». И здесь очень важно позаботиться о равномерности его размещения на ткани.

Предположим, вы решили вышить готовую блузку. По изнанке ее мылом, мелом или простым карандашом (но ни в коем случае не шариковой ручкой) разлиновываем каждую часть изделия на квадраты, размер которых определяется рисунком. Затем все линии прометываем швом «вперед иголку». И уже по лицу определяем, как разместить узор.

Если блузка еще в крое, можно поступить проще. Разлинуем выкройку (с бумагой эта операция проводится легче), наложим ее на ткань и просточим по нанесенным клеткам на машинке, ослабив натяжение нити в шпульке. Иголку и нитку выбираем самые тонкие. Бумагу срываем, а наметка остается. Далее поступаем так же, как в первом случае.

Но оба эти способа пригодны только тогда, когда ткань достаточно плотная. На тонком же, прозрачном полотне остаются следы и от карандаша, и от наметки. В этом случае поможет канва, по которой легко ориентироваться, либо же рисунок придется намечать точками с помощью подшивания. Сам узор мы распределим (опять же разлиновав) на выкройке, сделанной на кальке. На стекло, под которое помещена лампа, положим кальку с намеченным рисунком, а поверх нее поместим полотно. Остро отточенным карандашом наметим точки, по которым потом и будем воспроизводить узор.

Галина ВОРОНЦОВА.





## Болотные бобры

РЕЧЬ сегодня пойдет не о российских речных зверьках, снабжающих мехом шапки бояр, а их далеких американских родственниках — нутриях. Болотными бобрами их прозвали за некоторое сходство с бобрами речными. Родом они из местности с субтропическим климатом, и у нас могут существовать лишь в неволе. Теплолюбивые зверьки плохо переносят холодную погоду, поэтому помещения для них надо утеплять. Родом они из Южного полушария, где разгар лета — в январе-феврале. В эти и другие зимние месяцы у нутрий наблюдается особенно интенсивный обмен веществ, и кормить их зимой надо даже обильнее, чем летом.хлопот требуется немало, но отдача какова! Этот самый крупный из грызунов растет очень быстро. Если месячный нутренуш весит всего 600—800 г, то полугодовалый — 2,5 кг, а в возрасте 9 месяцев — почти 5 кг. Нутрии быстро созревают и уже в 4 месяца способны к размножению. Но, чтобы не повредить росту и развитию, в случку их лучше пускать немного позже — самок в 7—8 месяцев, самцов в 8—9, когда они весят (это главный критерий) не менее 4 кг. Спаривают зверьков в любое время года. Через 120—140 дней нутрия дает 4—6, иногда 10 и даже больше щенков. Так что в год от одной самки можно получить два помета, 10—20 шкурочек.

Самка выкармливает потомство собственным молоком (27,9% жира!) 45—50 дней, после чего молодняк полностью переходит на растительные корма. Любимое блюдо нутрии — болотная растительность: корневища камыша, тростника. Охотно едят зверьки селяные травы, особенно клевер и донник, одуванчик, морковную ботву, капустный лист — в общем, растения, содержащие меньше клетчатки, которую болотные бобры переваривают хуже, чем, скажем, кролики. Поэтому им надо давать молодую неогрубевшую траву. Свекольную ботву лучше не использовать — она расстраивает желудок. Зимой полезно скармливать заранее заготовленные облиственные ветви ивы, дуба, вербы, тополя, березы. Осину, ольху, клен, рябину нутрии едят плохо, а от липы, ясени и черемухи вовсе отказываются. Вводят в зимние рационы и корнеплоды — морковь, свеклу, картофель. Не откажутся зверьки и от зерна, комбикорма, хлебных корочек.

В среднем одному зверьку летом требуется, в зависимости от веса, возраста и физиологического состояния, 25—40 г травяных кормов, 20—25 г комбикорма (лучше всего по рецепту К-СК-1), или зерна либо хлеба. Хорошо бы добавить в мешанку 1—1,5 г зерна бобовых, жмыха, кормовых дрожжей и 1—1,4 г мясо-костной или

рыбной муки. Зимой средний рацион состоит из 30—50 г корнеплодов, 18—20 г концентратов и 1,5—3,5 г хорошего бобового сена или травяной муки. Дачу животных кормов увеличивают до 1,7 г. При отсутствии мясо-костной или рыбной муки их можно заменить молоком (его добавляют в мешанку). И зимой, и летом требуется поваренная соль — по 0,1—0,2 г на зверька. Концентрированные корма дают увлажненными (в виде каши).

В состав комбикорма для нутрий входит 45% по весу молотого ячменя, 40% дробленой кукурузы, 8% подсолнечного шрота, 6% рыбной муки и по 0,5% кормового мела и поваренной соли. Приведу еще два рецепта, чтобы любители имели возможность сами составить такую смесь. Для лактирующих самок и молодняков в возрасте до 5 месяцев (в процентах): травяная мука бобово-злаковая — 10, зерно ячменя и кукурузы — 57, зерно пшеницы, овса — 15, отруби пшеничные — 5, жмых, шрот подсолнечниковый — 8, дрожжи кормовые — 2, костная мука — 1, мел кормовой — 1, соль поваренная — 0,5, витамины А, Д, Е и др. Для молодняка старше 5 месяцев и взрослых зверьков в период случки и беременности рекомендуется такое соотношение этих же кормов: 20, 47, 15, 5, 8, 2, 5, 1, 0,5, 0,5. Для нутрий можно использовать также комбикорма для свиней и телят.

Обычно дневную дачу смеси кормов делят на две порции — половину скармливают утром и половину вечером. При этом на 1 весовую часть концентрированных кормов должно приходиться 1,5 части сочных. Летом мешанки делают более жидкими, в холодное время года — полусухими. Если же корма раздают отдельно, то утром скармливают 75—80% концентратов, а полднем — свежую зелень или корнеплоды, посыпанные пшеничными отрубями (так нутрии лучше их едят), а вечером — остальную часть рациона.

Зерно взрослым зверькам можно и не дробить. А вот для молодняка такая подготовка обязательна. Еще лучше готовить каши из концентратов, кормов животного происхождения, мела, соли. Цельное зерно кукурузы и гороха вымачивают или варят.

Корнеплоды, как и траву, дают сырыми, хорошо очищенными от земли, вымытыми и разрезанными на куски. Картофель обязательно варят и скармливают в составе мешанок. Кстати, им можно заменить до половины зерновых кормов в соотношении 3 к 1. Поваренную соль растворяют в воде, взятой для увлажнения мешанок. В эту же воду добавляют и мел.



**В тепле и сырости**

ДЕРЖАТЬ нутрий в клетках или загонках под открытым небом можно лишь

в Закавказье и некоторых районах Средней Азии. Во всех остальных районах нужны утепленные помещения, температура в которых не понижалась бы более чем до +15° — это наилучший режим для нутрий.

Индивидуальные клетки для взрослых зверьков делают из металлической оцинкованной сетки с ячейкой размером 18—25 мм. Деревянный каркас клетки, установленной на столбики высотой 70 см, изнутри обязательно обивают той же сеткой, оцинкованным железом, асбоцементными листами и т. п. — иначе грызуны их прогрызут. Клетка высотой 50 см состоит из выгула шириной 50, длиной 200 см и домика (50X60 см), имеющего лаз размером 20X20 см, закрываемый шибровой заслонкой. Высота домика со стороны выгула 80, с противоположной стороны — 60 см. В выгуле устанавливают ванну-поилку и кормушку. Пол перед кормушкой на ширину 30 см сплошной. Норма площади в домиках и бассейнах — по 0,64 кв. м (80X80 см) в расчете на животное; выгула — по 1,2 кв. м (150X80 см).

Для молодняка устраивают групповые загонки, состоящие из трех частей — домика с односкатной открывающейся крышей, выгула и бассейна. На каждого зверька должно приходиться не менее 0,13 кв. м домика, 1,23 кв. м выгула и 0,36 кв. м бассейна. Таким образом, загон на 30 голов будет иметь размер 4X1 м.

В домиках пол устилают соломой безостых злаков или сеном. По мере необходимости подстилку меняют. На каждого взрослого зверька за год расходуется до 25 кг подстилки, на одну голову молодняка — 10 кг.

Некоторые любители держат нутрий круглый год в закрытых помещениях в сетчатых, часто многоярусных выгулах без домиков и бассейнов. Для содержания самки со щенками до отсадки достаточно иметь клетку размером 500X200 мм. Но при таком способе содержания кормить животных можно лишь сухими гранулированными кормами. Если же применяются влажные кормосмеси, под клеткой приходится устанавливать выдвижной поддон.

Качество меха нутрии во многом зависит от наличия воды. Зверьки охотно купаются в бассейнах. Если их нет, необходимо периодически обрызгивать мех нутрии водой — по 10—15 минут каждые 5 дней. В личных подсобных хозяйствах болотных бобров купают в бочках или ваннах, опуская на 10—15 секунд в воду по 3—4 раза в день.

Сегодня мы познакомились с основами разведения нутрий. В дальнейшем поговорим о племенном их использовании. Напишите, какие еще сведения по звероводству вы хотели бы получить. Буду весьма признателен звероводам-любителям, если они поделятся опытом разведения не только нутрий, но и других пушных зверей. Пишите.

Марат ГЛИНКА,  
зоотехник.



В ХОЗЯЙСТВАХ Российской Федерации в недавнем прошлом была проведена большая работа по переводу производства молока и говядины на промышленную основу. Организовали и перепрофилировали ряд научно-исследовательских институтов животноводства. Привлекли крупных ученых нашей и зарубежных стран для разработки новейших эффективных технологий.

Затрачены миллионы рублей на строительство технических оснащение животноводческих комплексов. Всего было построено и действовало на начало 1991 года 928 комплексов по производству молока и 152 — по производству говядины. Они занимали небольшой удельный вес от общего производства: молока — 5,2 процента, говядины — 6,5. Но при этом испытывалась новая организация производства, открывающая большие перспективы отрасли.

Опыт работы животноводческих комплексов показал, что в них была выше молочная продуктивность коров на 15—20 процентов, чем на других фермах совхозов и колхозов. Затраты труда и кормов на производство молока были ниже на

35—42 процента. Среднестатистические приросты живой массы молодняка на комплексах были выше в 1,4—1,8 раза, а расход кормов в 1,7 и затраты труда в 4,4 раза ниже, чем на традиционных фермах.

Увы...

## Вспять ОТ ПРОГРЕССА

Проведена большая селекционная работа по созданию высокопродуктивных стад с удоем 5000 килограммов молока в год и выше, разрабатывались способы выращивания высокопродуктивных коров, создавались стада животных, пригодных для использования в условиях промышленной технологии с высокой оплатой корма и труда продукцией.

Накоплен положительный опыт по кооперации и интеграции в самих хозяйствах, имеющих комплексы. В этих условиях выросли новые кадры специалистов и рабочих, владеющих современной технологией в производстве продуктов живот-

новодства на высоком профессиональном уровне.

Однако за последние пять лет ведется неоправданное разрушение комплексов, продается скот, снижена продуктивность. В силу разрыва между тем, что перераба-

тывающей промышленностью, а также в связи с резким сокращением поставок необходимых комбикормов и витаминов, минеральных добавок эффективность работы молочных комплексов ухудшается. Нанесен огромный ущерб новому направлению животноводства в России. Мы повернули вспять от прогресса. Уникальный опыт, приобретенный нашими учеными и практиками ценой больших усилий, сводится к нулю.

В связи с этим мы, группа ученых ВСХИЗО, обратились к Президенту Б. Н. Ельцину с предложением поручить Совету Министров Российской Федерации раз-

работать государственную программу по развитию промышленного животноводства России. Со своей стороны ученые готовы принять самое активное участие в становлении и дальнейшем развитии крупных комплексов, современных технологий производства. Наши убеждения в их эффективности базируются на многолетнем опыте работы в экспериментальном молочном комплексе «Нарский» и колхозе им. Горького Московской области, где были внедрены интенсивные технологии выращивания молодняка и созданы стада высокопродуктивных коров с удоем от 4000 до 6000 килограммов молока на корову в год.

Особенно важно восстановить полноценную работу в молочных комплексах, где созданы крупные племенные стада. Прокладывая путь технического прогресса, крупные комплексы работают на промышленной основе, не помешали бы, а наоборот, помогли бы своим опытом и племенным скотом малым фермам крестьянских хозяйств.

А. ВСЯКИХ,  
академик, профессор,  
заслуженный деятель  
наук РСФСР.

# НАУКА. ТЕХНИКА. ПРОИЗВОДСТВО

РАДИ ФОРМЫ ИЛИ РЕФОРМЫ?

## ОБСУЖДАЛИ, ГОРЯЧИЛИСЬ...

При Министерстве сельского хозяйства РФ создан координационный совет по аграрной реформе. Состоялось его первое заседание. Примечательно, что в совет входят руководители управлений сельского хозяйства, департаментов областей краев и республик. Но похоже, что именно это обстоятельство судит руководящему центру вновь созданного органа много дополнительных хлопот. Это показало обсуждение нового проекта программы аграрной реформы, которую Минсельхоз РФ решил срочным порядком «провести» через правительство.

Участники собрания, открыто говоря, приняли проект в штыки. Особенно ученым возмущали, что в нем вопросы реформы отделены от развития АПК, а акцент коренных преобразований на селе делается на ускорении темпов фермеризации. Отсутствует и механизм решения социальных проблем. Передача жизнеобеспечивающей инфраструктуры села на баланс местных Советов порождает много новых типичных вопросов.

Решения ученых вполне по-

нятна. Хотя об этом старались не упоминать, но в заде витал-таки дух печальной судьбы Федерального центра, создание которого, а затем срочная ликвидация связаны с именем А. В. Руцкого. Под его руководством была разработана программа аграрной реформы и развития АПК, ее четвертый вариант лег «под сукно» в правительство. На нем стоят подписи видных ученых и руководителей аграрных ведомств. Кстати сказать, та программа прошла и через все регионы. Присутствующие на координационном совете руководители сельхозуправлений и департаментов ее знают... в отличие от той которую в день обсуждения впервые взяли в руки. Аргумент, приведенный министром В. И. Хлыстуном, что та программа «непроходима», похоже, не подействовал. Не столько обсуждали сам проект нового документа, сколько попытку срочным порядком заменить «шило на мыло».

Министр все же стоял на своем до конца и темпов принятия нового документа сбавлять не хотел. На сбор замечаний и предложений в это-

го было дано всего десять дней. Потрясут ли они аграрный мир России? Возможно, да. Но повернут ли реформу из «шило» на «большевик»? Весьма сомнительно.

Наш вопрос академику РАСХН В. Воеву:

— Василий Романович, ваша оценка происходящего?

— Объективно говоря, обсуждений не получилось. И не только потому, что большинство его участников заранее не были знакомы с проектом. Многие руководители АПК регионов выявили, мягко говоря, неготовность говорить о далеких перспективах при том, что сегодня, в разгар ответственной сельскохозяйственной кампании — уборки урожая, на местах приходится пожинать горькие плоды разрухи: не хватает техники, запасных частей, транспортных средств, топлива и т. д.

Что касается самой программы, то она нуждается в коренной доработке за счет усиления разделов, связанных с материально-техническим обеспечением АПК. Жизнь показала несостоятельность любых попыток подменить конкретные решения этого вопроса вслестскими организационными манипуляциями вроде изменений форм ведения хозяйства. Какие бы ни были формы — они обречены на провал, если не подкреплены материально и экономически.

(Соб. инф.).

ВМЕС

ХВ

ВСЕ БОЛЬШЕ привлекает катков исполнителей гических растений. В КХИЗинституте гих лет професых с ученипредпосевное семян пшениня, гороха хасмукой амес

Опыты поклеваемость, и ницы кормевсравнению с ми семенами 2,8—3 раза, я 3,5. При грано

Важным явко повышени но и качества биопротраали зерен пшениц на 11,3 проце

держание сып повышалось centa по сра

же показате ческом протр

Особенно таты были п

ых при исп си хвойной

шим количе фата. Так, н

вание семян даю прибав центнера с хвойной му

том — на 3, ваппе искат



ВМЕСТО ХИМИИ

## ХВОЙНЫЙ ЩИТ ДЛЯ СЕМЯН

ВСЕ БОЛЬШЕЕ внимание привлекает вместо ядохимикатов использование биологических методов защиты растений. В Иркутском сельскохозяйственном институте в течение многих лет профессор Ф. П. Кривых с учениками проводил предпосевное опудривание семян пшеницы, овса, ячменя, гороха хвойной (сосновой) мукой вместо гранозана.

Опыты показали, что заболеваемость, например, пшеницы корневыми гнилями по сравнению с необработанными семенами снижалась в 2,8—3 раза, ячменя — в 2,5—3,5. При гранозане — в 2,8 раза.

Важным является не только повышение урожайности и качества зерна. Так, при биопротравливании вес 1000 зерен пшеницы увеличивался на 11,3 процента, стекловидность возрастала на 4,4, а содержание сырой клейковины повышалось на 4,0—5,4 процента по сравнению с этими же показателями при химическом протравливании.

Особенно хорошие результаты были получены Ф. Кривых при использовании смеси хвойной муки с небольшим количеством суперфосфата. Так, например, опудривание семян суперфосфатом дало прибавку урожая на 1,8 центнера с гектара, а смесью хвойной муки с суперфосфатом — на 3,4. Это дает основание искать для предпосев-

ной обработки семян наиболее выгодные соотношения хвойной муки и минеральных удобрений. Поиски себя оправдывают не только с точки зрения прибавки урожая, но и оптимального улучшения биологических качества получаемого продукта, сохранения чистоты среды обитания человека.

Растительную муку, если нет хвойных лапок, можно делать из сосновых шишек, коры березы и других деревьев. Муку рекомендуется хранить в темном месте, плотной таре — бумажных мешках, стеклянной таре с пробками. Само опудривание семян лучше производить за 10—15 дней до сева. Полезно осеннее опудривание — для улучшения хранения зерна, но при этом весной обработку повторяют.

При небольших количествах зерна опудривание производят в мешках протрягиванием, а при больших — в обычных машинах. Хвойную сосновую муку применяют обычно из расчета три килограмма на одну тонну зерна. После опудривания зерно укрывают и оставляют для «томления» на 10—15 дней, после чего высевают. Такая предварительная обработка дает лучшие результаты, чем непосредственная перед самым севом.

М. НИКОЛЬСКАЯ.

## Крым: хмурое лето 93-го

(Окончание.  
Начало на 1-й стр.)

только сядет в поезд крымского направления. Начнем с того, что вас заставят заплатить за один комплект постельного белья рублями, как за четыре украинскими купонами. Ах, у вас нет украинских денег? И вы не знаете, где поменять рубли на купоны? Так вам же хуже — надо знать места.

В Харькове у вас могут отнять сигареты и запас продуктов. Нет, не батяка Махно, упокой, Господи, его грешную душу! Таможенники, действующие по правилам и нормам, нигде не обнаруживают. Все равно с приближением к этому городу у вас невольно появляется ощущение предстоящего налета — ну жива еще воинственная мелодия Красного Перекопа в наших душах. А уж когда подъезжаешь к Евпатории, где в двухстах метрах от железнодорожного полотна плещется самое синее в мире, то ощущение тревоги нарастает с новой силой.

Изувеченные пляжи, где словно уже была война, поскольку сметены и искорежены все постройки. Здания, где, кажется, еще вчера, торговали яркими надувными крокодильчиками и купальниками, стоят с зияющими черной пустотой выбитыми окнами и дверями. Столовые со снесенными крышами. Подавленные люди молча бредут по берегу, абсолютно не общаются между собой. Только стараются не разбредаться, ибо вдруг ясно осознают, что оказались в одно мгновение ничем не защищенными, без всяких прав на нормальный отдых и гарантий от самого худшего — преступлений против их здоровья и жизни, которых на морском берегу слишком много. И в этой ситуации никому нет до них дела.

Ну, а много ли нынче прав и свобод у самих крымчан в этих новых и непривычных для них условиях?

Увы, не говоря уже об отсутствии экономической самостоятельности, когда из-за нехватки горючего, электроэнергии, из-за таможенных барьеров Крым не может решить ни одну крупную проблему в строительстве, на транспорте (летом почти полностью встал на прикол автобусный парк), в промышленности, сельском хозяйстве. Безостановочно идет сокращение рабочих мест даже в санаториях и домах отдыха. Люди вынуждены искать

перь в Крыму татарский афавит, он никому не мешает. А по российскому телевидению преподносят этот факт, как победу нацменьшинства.

И украинцы, и русские считают себя крымчанами, потому что живут на крымской земле. И говорят-то они на своем особом диалекте: русская речь с мягким украинским выговором. Но вот по российскому телевидению уже отделили «русскоязычное» население Крыма. Еще круче определился Дмитрий Киселев в обзоре работы Верховного Совета России. Говоря об известном постановлении о статусе города Севастополя, он раздраженно назвал клаякой, аплодирующих в зале заседания ВС РФ посланцев Крыма. А ведь вместе с ними радовались и крымчане, смотревшие этот репортаж.

Наутро у людей было уже более светлое настроение: блеснул хоть призрачный, но луч надежды в этой беспресветной тьме тревожного ожидания своей судьбы. В те дни я как раз находилась в Крыму, и мои знакомые — простые рабочие, сельские, встречались со мной, спрашивали: «А клаяка — это что такое?» Язык не поворачивался «толковать» слово, известное, правда, больше богатым, которым по карману нанимать бродяг с улицы, чтобы захлопать непокорную актрису в театре.

А их, этих богатеньких и властей предержащих, хоть в Крыму, хоть на Украине, хоть в России, мало волнует истинное положение крымского народа, который они бросили на заклятые политическим амбициям. Все это местные газеты пишут о критическом состоянии сельского хозяйства, стараясь привлечь внимание руководства к бедам селян. Однако по всему чувствуется, отношения производителей и властей зашли в тупик. Вот только один пример. Президент Украины издал указ о том, что совхозы и колхозы могут покупать горючее на наличные. Но этого не решает национальный банк Украины. Банки же кредиты не выдают. Даже на невыносимых условиях — под 245 процентов, как это было недавно. Всю уборку мучились крестьяне — если и сумеют убрать зерно, то сунуть его негде — а в Крыму нынешним летом, как назло, дожди и дожди без просвета всю жатву.

Еще в начале лета собрались украинские крестьяне







рата усовершенствовали. В каждый привариваем треугольную полочку. Зерно, падая на нее, растекается и ложится в землю широкой полосой. В итоге лучше распределяется площадь питания.

После сеялок — бороны. И все. Плуг не нужен. Сеялка СЗС-2.1 отлично заменяет культиватор. Она же вносит удобрения в рядок.

Специально экономическую эффективность от устранения плуга с поля мы не считали. Но нетрудно понять, что тут и расход топлива, и заработок тракториста, и преждевременный износ машин: пахота — работа тяжелая. Но есть другие, не менее важные цифры за 10 последних лет. До начала внедрения системы средний урожай зерновых вышел в колхозе 9,3 центнера с гектара. В первую пятилетку внедрения, далеко не самую удачную по погоде, довели урожайность до 14,8. В прошлом году — 20,4. А сколько потеряли! Такой осени в наших краях старики не помнят. Правда, у нас на поле не буксовали ни комбайны, ни грузовики: твердая подошва держала их, словно целина.

Было в колхозе 39 комбайнов. Оставили 7. Только «Доны». У них значительно выше производительность и гораздо меньше потерь.

Урожай кукурузы на силос составил 359 центнеров зеленой массы с гектара. Это на паханом поле, где кукуруза — монокультура. Уже не один год рядом мы по весне продаем силос, хотя посевы сократили с 1330 гектаров до 300. Сею кукурузу сеялками типа СЗС с междурядьями 28,8 сантиметра вместо рекомендованных 70 сантиметров.

Впрочем, обо всей технологии не расскажешь. Она не проста, как может показаться на первый взгляд, требует системы. Применять что-то отдельно не только бессмысленно, но и вредно. За свои агрономические годы мы достаточно убедились: пахать землю действительно бесполезно. Получать хорошие урожаи во многих местах можно и нужно без плуга.

**И. БОБЫЛЕВ,  
Т. БОБЫЛЕВА,  
агрономы,  
Алтайский край.**

Большим спросом в деревне пользуются шприцы, изготовляемые на Лебедянском инструментальном заводе Липецкой области.

На снимке: слесарь-сборщик Ирина Матвеева.  
Фото Константина Капунова.

## ◆ Новинки Комбикорма — СВОИ

Пришло то время, когда колхозы и совхозы отказываются от комбикормов, хотя очень в них нуждаются. Причина в том, что слишком дорого обходится их доставка. Поэтому многие сейчас предпочитают перерабатывать зернофураж местным способом. Возрос спрос на миникомбикормовые заводы. Учитывая это, Севастопольский завод из военно-промышленного комплекса решил частично загрузить свою мощностную продукцию для села. Здесь наладили производство автоматизированных линий по приготовлению гранулированных комбикормов. Мощности такой установки 10 тонн в смену. Продукция севастопольцев пользуется большим спросом у сельчан.

**Александр СОЛДАТСКИЙ.**

## Машина к сезону

С главного конвейера объединения «Ташсельмаш» сошла новая хлопкоуборочная машина. У нее много преимуществ перед своими предшественницами. Комбайн можно прицеплять к колесному трактору любой модификации, а бункер у него в полтора раза вместительнее прежних. При необходимости на хлопкосборщик можно ставить рабочие аппараты известной американской фирмы «Джон Дир», которые собирают в Израиле и поставляют в Ташкент.

Первая партия машин примет участие в уборке нового урожая. Примечательно, что на выпуск агрегата затрачено всего несколько месяцев, не что уходило недавно годы. Ускорить сроки помогло деловое взаимовыгодное сотрудничество с зарубежными фирмами.

**Михаил БАБИНЦЕВ.**

нехватки горючего, электроэнергии, из-за таможенных барьеров Крым не может решить ни одну крупную проблему в строительстве, на транспорте (летом почти полностью встал на праект автобусный парк), в промышленности, сельском хозяйстве. Безостановочно идет сокращение рабочих мест даже в санаториях и домах отдыха. Люди вынуждены искать иные источники существования. Новый из них — поездки в Москву с перекупленными на базарах фруктами и овощами. Фирменные поезда в Крым нынче превратились в грузовые.

Тяжелый удар получила крымская молодежь: ей стало недоступным среднее специальное и высшее образование. Двери российских вузов перед ними закрылись, своих же институтов и техникумов на полуострове слишком мало. Да и принимают сюда большей частью за деньги, причем договорное обучение дороже, чем в России. Золотые медалисты идут в Швецию и Уборщицы, да и то, если повезет. Соседка моих родственников сокрушалась: «Зачем моя племянница вытягивала на эту медаль, если нигде даже с отличным аттестатом зрелости не нужна? Теперь ездит со мной в Москву, лук на продажу возим. Последний раз с ней на вокзале случилась истерика — а как вы думаете, срок килограммов молоденькой девчонке тащить по эскалаторам — каково? Бросила лук посреди прохода, плачет, идти не хочет. Беда...» Другая соседка поделилась более радостной вестью. Ее дочь уезжает с мужем и его родственниками в Израиль. Уже все пропало, ждут визы. Дочь русская, у мужа-еврея отец русский. Все собираются жить в Израиле на бабушкину пенсию, которая ей положена. «И будут жить вот так!», — женщина показала ладонью на горло. Увидятся ли они когда-нибудь с дочкой после ее отъезда? Женщина не знает, но ради лучшей жизни готова не думать об этом.

Читая газеты и слушая информацию о Крыме по радио и телевидению, просто диву даешься, как далеки все эти размышления от истинного положения дел на полуострове. Как мало соответствуют всяческие выводы журналистов и политиков тем наслухам и чаяниям крымчан на возвращения к нормальной жизни. Нет в Крыму межнациональных проблем! Да, есть горькие воспоминания о депортации татарского населения, есть их просьбы к правительству о материальной помощи. Они даже в национальных одеждах теперь не ходят, как накануне возвращения, — чтобы не выделяться, не обидеть соседей. Да, были факты самозахвата квартир и земельных участков. Но, кажется, все это позади и расценивается лишь как хулиганские выходы экстремистов.

решает национальный банк Украины. Банки же кредиты не выдают. Даже на невыносимых условиях — под 245 процентов, как это было недавно. Всю уборку мукомольщиков — если и сумеем убрать зерно, то сунуть его негде — а в Крым нынешним летом, как назло, дожди и дожди без просвета всю жатву.

Еще в начале лета собрались украинские крестьяне на свой съезд, чтобы привлечь внимание руководства республики к проблемам села. Только месяц спустя журналисты, смогли «пробить» передачу о нем по украинскому телевидению. Слушать было больно сельских производителей. Результат? Судя по тому, как шла уборочная и что будет иметь сентябрь по осени, — минимальный. Зато регулярно по украинскому телевидению с трансляцией, разумеется, на Крым идет передача о насильственном голоде на Украине в годы сталинизма.

Каков результат новой пропаганды? Все эти передачи об исторической «правде» видят и крестьяне — тоже достаточно грамотные, чтобы до них «дошло». А вот хлеб-то нынче, как и в России, так и в Крыму, слава не спешит. Приберегают до новой цены. И зерно остается в основной массе в хозяйствах. Как развернутся события дальше? Особенно когда народу есть вовсе будет нечего, и как их потом дошлые историки трактуют? Как вынужденный голод или объективно спланированный? Но главное — будет ли с кого спросить? Когда в конце июля я уезжала из Крыма, буханка белого хлеба здесь уже стояла 260 купонов — более восьмидесяти рублей.

Нынешним летом я обратила внимание на то, что в отличие от разгрома на пляжах, в маленьких городках и райцентрах, напротив, постарались навести порядок. В парках поддерживают Бечный огонь в могиле, где похоронены отставшие жизнь за освобождение Крыма в Отечественную войну, ухаживают памятники Ленину, Пушкину, Гоголю. Здесь больше не дают разгуляться тем мальчишкам-хулиганам, которые года два назад начали все вокруг рушить, похуя на наступающий беспредел. Люди словно спохватились, на лету пытаются удержать вокруг себя то, что существовало и было фундаментом их прежней нормальной жизни. И только осознавая, где они живут что грозит, тому несчастному полуострову, если политические интриги, наверху клестнут через край, можно понять всю беспомощность крымского народа в попытке решить самостоятельно свои проблемы. Ведь любые разговоры о демократии и народных свободах — лишь сладкий соус, которым подмазывают...

**Галина ЩЕРБАКОВА,  
(Корр. «Сельской жизни»).**



Участники собрания, отнюдь не случайно, подняли проблему. Особенно ученым возмущали против того, что в нем вопросы реформы отделили от развития АПК. А акцент коренных преобразований на селе делается на ускорении темпов фермеризации. Отсутствует и механизм решения социальных проблем. Передача жизнеобеспечивающей инфраструктуры села на баланс местных Советов порождает много новых тупиковых вопросов.

Реакция ученых вполне по-

справлений и департаментов не знают... в отличие от той которую в день обсуждения впервые взяли в руки. Аргумент, приведенный министром В. Н. Хлыстуном, что та программа «непроходима», похоже, не подействовал. Не столько обсуждали сам проект нового документа, сколько попытку быстрым порядком заменить «шило на мыло».

Министр все же стоял на своем до конца и темпов принятия нового документа сбавлять не хотел. На сбор замечаний и предложений в что-

Что касается самой программы, то она нуждается в коренной доработке за счет усиления разделов, связанных с материально-техническим обеспечением АПК. Жизнь показала несостоятельность любых попыток подменять конкретные решения этого вопроса всяческими организационными манипуляциями вроде изменений форм ведения хозяйства. Какие бы ни были формы — они обречены на провал, если не подкреплены материально и экономически»

(Соб. инф.).



НАМ повезло. Молодожены, выпускники Омского сельскохозяйственного института, полные сил и надежд, мы попали под опеку Василия Степановича Сахно — главного агронома совхоза «Татарский» Омской области. Полвека было ему тогда, а не убоился изменить собственные взгляды на классическое земледелие, преуспевая, принялся за внедрение почвосохранный системы земледелия. В институте мы увлекались теорией и историей этой системы, в хозяйстве увидели ее на практике, в производственных масштабах. Увидели и окончательно «заболели». И уже отдали этой системе свыше 16 лет напряженного труда.

Бывали в те годы часто и на Алтае. В семидесятые здесь все еще пахали землю отфальным плугом и безотвальным. Чистый пар значился только в отчетах. За счет парового поля увеличилось посевы зерновых, но почти не было многолетних трав. Лозунг «Алтай берет хлеб площадями» действовал вавсю. Именно поэтому, наверное, переехав в совхоз «Путь Ильича» Крутихинского района, мы оказались не ко двору со своим новшеством. Конфликт с директором разразился на основе «пахать — не пахать». Первое там было законом. Пришлось уезжать. Зато повезло в соседнем Каменском районе, где без агрономов оказался совхоз «Ленинская искра». Директор, ныне покойный, В. Ширяев заявил напрямик: «В агрономические дела мешаться не буду, разработайте и покажите мне севооборот. Убедите в теории, а практику увидим и сами». Такая позиция нам подходила вполне.

Но и в этом хозяйстве долго не задержались. В августе 1984-го нас «сосватали» в колхоз «Родина» того же района. Одного — председателя колхоза, другого — главным агрономом. Уезжая из «Ленинской искры», мы оставляли прекрасный молодой сад. И урожайность зерновых в 23,4 центнера с гектара. Самую высокую в районе. Жаль было бросать начатое дело, однако новое место сулило полную свободу действий. Но, видно, правду

говорят: «Блажен, кто верует...» От стоящих над тобой начальников можно как-то отбиться, а вот от рядовых земледельцев — никак. Без них ты со своими идеями — нуль.

Не понимали нас колхозники. Как это ни странно, но это непонимание имеет долгую и непростую историю. Давайте немножко оку-

пироническими аплодисментами его согнали с трибуны.

Плуг продолжает свое черное дело, способствуя во многих регионах ветровой и водной эрозии. Но то, о чем говорил Прокопий Золотарев, за рубежом теперь красноречиво называют «нуль-обработкой».

Мы свои плуги продали. Естественно, не вызвав особо-

повторили — снова успех. И ячмень был хорош на этой же ниве.

Почему действовали именно так? Рожь по ржи — тут любой агроном за голову схватится: как можно! И что это за норма высева?! А ведь все объясняется просто. Зерно ржи, словно иголка, при уборке теряется. Не случайно обмолоченные в авгу-

рата у каждого...  
каждый...  
гольную...  
дая на...  
жится...  
посой. В...  
делается...  
После...  
И все...  
лка СЗ...  
няет к...  
вносит...  
Специ...  
эффект...  
плуга с...  
Но нетр...  
и расхо...  
ток тра...  
ременны...  
хота —...  
есть дру...  
цифры...  
До нача...  
средний...  
вышел...  
с гектар...  
ку внед...  
мую уд...  
вели ур...  
прошло...  
ко поте...  
наших...  
мнят. П...  
не бук...  
ви грузо...  
ва держа...  
Было...  
нов. Ост...  
ны. У...  
ше прои...  
раздо...  
Урожа...  
лос сос...  
зеленой...  
на непа...  
куруза...  
не один...  
не прод...  
вы сок...  
до 300...  
ками т...  
ями 28...  
рекоме...  
метров...  
Впро...  
гии не...  
проста...  
ся на...  
систем...  
отдель...  
ленно...  
агроно...  
статоч...  
землю...  
ние. П...  
жаи во...  
и ту...

## Опыт

# ПОЛЕ БЕЗ ПЛУГА

немся в нее. В 1828 году англичанин Битсон заявил: плуг — самое невыгодное орудие, и его надо заменить культиватором. Немного позже французский фермер Жан полностью стал обрабатывать свои поля культиватором. В 1851 году управляющий имением русского помещика Майер пропагандирует идею Битсона. Его не поняли и не заметили.

В начале сороковых годов нашего столетия американские фермеры вкупе с производителями плугов потешались над автором книги, фермером Э. Фолкнером «Безумие пахаря». Он нарочь отрицал плуг. И не только плуг. «...Большинство мероприятий, которые обычно следуют за пахотой, совершенно не нужны, если земля не пахали. Почву можно обрабатывать без бороны, без кольчатого катка — без всех тех орудий, которые обычно используются после пахоты для подготовки почвы к севу. Единственным исключением является дисковая борона, которая применяется, чтобы полнее заделать растительные остатки и поверхностный слой».

В январе 1966 года в Целинограде на заседании выездной сессии ВАСХНИЛ Ростовский агроном Прокопий Золотарев заявил: «Чтобы получать высокие урожаи пшеницы, землю не надо ни пахать, ни дисковать, ни культивировать, ни бороны, ни душить, ни прикатывать. Надо только сеять и собирать урожай». Сиехон, и

го восторга у односельчан. Можно сказать и больше. Если по каким-то причинам мы вдруг уедем из села, крестьяне вновь купят плуги. Именно так произошло и в «Пути Ильича», и в «Ленинской искре». А ведь живем мы в Аллаке (центральная усадьба «Родины») уже девять лет и все эти годы внедряем «свою» бесплужную систему. На поле многое удалось сделать. С сознанием людским сложнее. Колхоз «Родина» стал ассоциацией крестьянских хозяйств. Захотят люди выйти из ассоциации — уйдут с земельными наделами. Как будут обрабатывать землю — их воля. Но еще сложнее то, что порушится отлаженный севооборот. Знающие в этом толк легко поймут, чем это грозит. Мы начинали именно с него. Пришлось даже поновому нарезать поля и с великими потугами освобождать их от одиночных деревьев. Дерево посреди поля — это рассадник сорняков, это постоянная опасность для механизатора зацепиться и повернуть либо сеялку, либо борону. Дерево должно васти в лесу, там его место.

В конце концов порядок навели, а попутно заложили опыт. И для себя, и для людей, чтобы убедились. Три года на одном поле сеяли озимую рожь «старинным способом». Посеяли, убрали соломой разбросали и попеременно подсеяли 70 килограммов зерна на гектаре. Больше не делали ничего. В следующем году собрали урожай на два центнера с гектара меньше, чем на паровом поле. Опыт

сте поля зеленеют к сентябрю. Потери дают всходы. Вот мы и попытались использовать это. А чтобы не было изреженности, подсеяли. Разбросанная солома сберегла влагу в почве, а потом превратилась в удобрение. Монокультура очистила поле от сорняков.

Вообще соломой мы увозим с поля столько, сколько требуется скоту. (Костры на наших полях не горят). Остальную оставляем на мульчу. Измельчается она и заделывается в почву бородами типа БДТ или луцильником ЛДГ-10. Никаких специальных орудий у нас нет. Осенью стараемся обработать всю площадь дисковыми орудиями — это провоцирует рост сорняков, потом их убивает мороз. Где успеваем, работаем плоскорезами глубиной до 15 сантиметров, и никак не больше.

Весной не спешим с закрытием влаги, поскольку эта операция уже проведена осенью. Полностью отказались от протравливания семян, от гербицидов. Не потому, что они дороги. Дело в другом. Сорняки можно вывести и без них, а вот для людей безвредных ядохимикатов нет, как, вероятно, не существует абсолютно безопасной технологии их применения.

Сею по здешним понятиям не густо — 3,5—4 миллиона зерен на гектар (в округе считается нормой до 6 миллионов). Такая густота, хоть и привычная, но бесполезная. Это проверено и доказано. Сошники высевашего аппа-

До нача...  
средний...  
вышел...  
с гектар...  
ку внед...  
мую уд...  
вели ур...  
прошло...  
ко поте...  
наших...  
мнят. П...  
не бук...  
ви грузо...  
ва держа...  
Было...  
нов. Ост...  
ны. У...  
ше прои...  
раздо...  
Урожа...  
лос сос...  
зеленой...  
на непа...  
куруза...  
не один...  
не прод...  
вы сок...  
до 300...  
ками т...  
ями 28...  
рекоме...  
метров...  
Впро...  
гии не...  
проста...  
ся на...  
систем...  
отдель...  
ленно...  
агроно...  
статоч...  
землю...  
ние. П...  
жаи во...  
и ту...

Было...  
нов. Ост...  
ны. У...  
ше прои...  
раздо...

Урожа...  
лос сос...  
зеленой...  
на непа...  
куруза...  
не один...  
не прод...  
вы сок...  
до 300...  
ками т...  
ями 28...  
рекоме...  
метров...

Впро...  
гии не...  
проста...  
ся на...  
систем...  
отдель...  
ленно...  
агроно...  
статоч...  
землю...  
ние. П...  
жаи во...  
и ту...





## Картофельная болезнь

В ПЯТИДЕСЯТЫЕ годы девятнадцатого столетия европейские крестьяне решили, что с культурой картофеля покончено навсегда: во многих странах цветущие поля за считанные дни превратились в черную гниющую массу. Так картофелеводы познакомились с самым страшным, пожалуй, врагом пасленовых — фитофторой.

Болезнь эта — обычный гость на картофельном поле, но нынче во многих районах страны для раннего развития вредоносного гриба сложились особенно благоприятные условия. «Сельская жизнь» уже рассказывала своим читателям, как защитить «второй хлеб» от этого заболевания на колхозных, совхозных, фермерских плантациях и сельских подворьях («Внимание! фитофтора», 7 августа). Но как быть с урожаем, как сохранить его: ведь пораженные грибом клубни быстро загнивают? И что сделать, чтобы беда не перекопалась и на следующий сезон? Вот несколько практических советов из современной агрономической практики и опыта наших предшественников — картофелеводов дореволюционной России.

Клубни заражаются от ботвы. В своем развитии на тканях растения грибок образует спорангии —местилища спор. С каплями дождевой воды или росы они смываются с листьев и попадают на землю. И чем ближе к поверхности расположены клубни, тем быстрее и сильнее происходит заражение. Отсюда первое правило, применявшееся русскими крестьянами еще в начале столетия, — защитить клубни слоем земли из междурядий толщиной не менее 12 сантиметров.

Иногда советуют скашивать ботву на пораженных болезнью посадках, чтобы остановить распространение фитофторы. Но не все ли равно, кто уничтожит ботву — грибок или человек. Результат будет один и тот же. Ведь известно, что существенный недобор веса клубней наблюдается уже при поражении 30% листьев, резкое снижение урожая — при 50%, а потеря 75% ботвы приводит практически к тем же последствиям, что и полное ее уничтожение. И чем раньше скошена ботва, тем ощутимей потеря урожая. К тому же при скашивании неизбежно распыление конидий, которые заражают почву, легко проникают в стебель через свежий срез.

Иное дело — уборка. Здесь преследуется уже иная цель — предупредить соприкосновение клубней с ботвой. Особенно легко заражается при этом недозрелый картофель с легко сдирающейся кожурой. Поэтому ботву за 3—5 дней перед уборкой необходимо скосить, убрать с поля и уничтожить. На больших площадях с этой целью проводят десикацию ботвы путем об-

работки ее 60% раствором хлората магния (1 литр на 10 кв.м).

Через здоровую сухую кожуру зрелого картофеля заразное начало практически не проникает. Вот почему выкопанные клубни следует обязательно просушить и лишь потом положить на хранение. Такое просушивание (в поле или под навесом) надо начинать тотчас после копки — чем больше лежат влажные клубни, тем выше вероятность их заражения. Так как признаки болезни появляются через 15—20 дней после уборки, клубни с пораженных полей 4 недели выдерживают во временном помещении и лишь потом, после переборки, закладывают на хранение. При этом надо иметь в виду, что грибок особенно быстро развивается при температуре 19—21°, а при температуре ниже 3° рост мицелия прекращается. Хранящие дезинфицируют хлорной известью (400 г на 10 л воды), деревянные конструкции белят известковым молоком (1—2 кг извести на 10 л воды), в которое полезно добавить медный купорос (500 г на 10 л известкового молока).

Наши предки применяли такой оригинальный метод обеззараживания пораженных фитофторозом клубней: старательно их высушив, помещали в жестяное ведро, которое опускали на 4 часа в сосуд с водой. Температуру воды поддерживали на уровне 48—50°. После этого клубни осторожно высыпали на сухое место. Способ, этот предназначался для предпосевной обработки картофеля. Оно и понятно — трудно, а то и невозможно обработать теплом центнеры и тонны картофеля, идущего на зимнее хранение. Ну, а если владелец садово-огородного участка занял его посадками сотки-полторы и убрал несколько мешков в надежде сохранить на балконе или в подвале в утепленном ящике-термосе? Тут, пожалуй, подойдет и старый совет.

Теперь давайте подумаем, что нам сделать, чтобы отвести беду в следующем году. А для этого вспомним, как развивается фитофтора. Прежде всего, где она зимует? Большинство исследователей считают, что мицелий и споры гриба не сохраняются на растительных остатках и в клубнях зимующих в почве. Инфекционная его способность теряется при температуре ниже 0° и перезимовка гриба возможна лишь в странах с мягким климатом. Общее мнение сейчас таково: возбудитель сохраняется в зараженных клубнях, находящихся в хранилище, и продолжает свое развитие после высадки в поле. Так возникает первичный очаг инфекции.

Ну, а дальше, как говорится, дело техники. Голландские исследователи установили, что на посадках, очень восприимчивых к фитофторозу сортов, достаточно одного больного клубня, чтобы заразить растения на квадратном километре! Опасность, как источник инфекции, представляют кучи клубней, выбракованных при весенней переборке. В условиях Беларуси,

например, конидии фитофторы появляются в начале июня и даже в мае, когда картофель еще не взойшел. Ветер разносит их со свалок отбракованного картофеля.

Вот и вырисовывается первое правило: не выбрасывайте больные клубни при весенней переборке на свалку. Лучше скормить их скоту, заложить на компост, закопать в конце концов в землю. Поскольку возбудитель распространяется на большие расстояния ветром, позаботьтесь, чтобы таких свалок не было и у соседей. Все отходы около мест хранения и сортировки клубней собирают, обрабатывают 5-процентным раствором хлората магния или закапывают на глубину не менее 1 метра. А хранилище, площадку, тару дезинфицируют 2—3% раствором медного купороса с известью (по 100 г того и другого на 10 л воды) или формалином (2 куб. см на 100 литров воды).

Из больных клубней, имеющих живые ростки, разовьются только зараженные растения. Поэтому для посадки можно использовать лишь здоровый материал. Еще лучше использовать устойчивые к фитофторозу сорта. В садоводческом товариществе «Сергейково» нашей газеты некоторые сотрудники посадили картофель сорта «Лусанок». И если на большей части площадей болезнь уже в начале августа погубила ботву, то эти участки стоят темно-зелеными и в цвету. Устойчивы к фитофторозу и старые наши сорта — «Корх», «Фитофтороустойчивый», «Берлиханган», «Вольфман», «Петровский», а также «Любимец», «Вятка», «Касна», «Карина», «Гатчинский», «Столовый-19», «Астра», «Заревол», «Кристалл», «Исток», «Смена», «Дружный», «Мечта», «Детское сельский», «Веселовский», «Красавица», «Моточек», «Томля», «Кондидат», «Павлинка», «Белорусский крахмалистый», «Аммерал», «Сувей», «Селев», «Истринский», «Сударный», «Пионер», «Лощинский», «Пауль Вагнер», «Краменский», «Сотка».

Устойчивость растений к болезням можно повысить, если 25 дней до посадки проращивать клубни на свету при температуре 18—22°. Перед закладкой на проращивание картофель обрабатывают такой смесью: 2 г медного купороса и 10 г перманганата калия либо 10 г борной кислоты на 10 л воды. На обработку 10 кг клубней уходит примерно стакан раствора. Повышает устойчивость картофеля к фитофторозу и внекорневая подкормка растений микроэлементами (2 г на 10 л) медного купороса. Хорошо бы добавить сюда и 5—10 г аммиачной селитры, водную вытяжку суперфосфата (40 г) и калийную селитру (10 г на 10 л воды). Ну, а в дальнейшем в период бутонизации — начала цветения и далее с интервалом в 7—10 дней посадки обрабатывают раствором хлорокиси меди (30—40 г на 10 л воды), поликарбационом (40 г), 1%-ной бордоской смесью (100 г медного купороса и 100—120 г извести на 10 л воды).

Василий ТРАВКИН



# ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ

## Зиме —

## в закрома



ЧЕМ больше мы сумеем сделать сейчас заготовок, тем дольше в нашем доме будут витамины. А потому мы продолжаем публикацию рецептов овощных и фруктовых консервов.

**Соленый крыжовник.** Крупные свежесобранные ягоды моем, ножницами отстригаем чашелистики и плодоножки, накалываем и укладываем в банки, заливаем 3—4% горячим раствором соли (30—40 г соли на 1 л воды), накрываем крышками и стерилизуем пол-литровые банки 8—10 мин. Хранить банки надо в прохладном месте.

**Салат из крыжовника.** Средние и крупного размера ягоды зрелого, но еще твердого крыжовника очищаем от плодоножек и чашелистиков. Промываем в холодной проточной воде, даем ей стечь и ягоды плотно укладываем в банки. Заливаем кипящей водой.

Готовим маринад: в 6% уксусе растворяем сахар, доводим до кипения, прибавляем специи (гвоздику, корицу) и цедру цитрусов, кипятим 1—2 мин.

Остывшую воду из банки сливаем, заливаем кипятком второй раз. Через 5 мин. сливаем воду и в третий раз заливаем кипящим маринадом и укупориваем.

**Салат из слив.** Сливы темных окрасок сортируем по степени зрелости и размеру и моем. Бланшируем при температуре 80—85° в течение 3—5 мин. Затем охлаждаем в проточной воде и укладываем в банки. Заливаем кипящей водой и, накрыв крышкой, оставляем на 5 мин. Готовим маринадную заливку (такую же, как для крыжовника). Остывшую воду сливаем, заливаем второй раз кипятком, сливаем через 5 мин. и вновь заливаем кипящим маринадом и укупориваем.

**Фруктовое ассорти.** Сливы освобождаем от косточек. Груши режем пополам. Кизил промываем. Плоды смешиваем в соотношении: 1,5 кг груш, 1,5 кг слив и 1 кг кизила. Укладываем в банки и заливаем маринадом, приготовленным из 2,25 л воды, 1 л уксуса и 1,25 кг сахара (воду с сахаром кипятим, затем добавляем уксус). Время стерилизации — 10 мин.

**Свекла натуральная.** Для консервирования берем только молодую столовую свеклу без ботвы, круглой формы с темно-красной мякотью. Не пригодны вялые корнеплоды с механическими повреждениями или пораженные вредителями и болезнями.

Свеклу тщательно очищаем и моем, затем бланшируем в кипящей воде 15—20 мин., отделив кожицу, режем на кубики, пластинки или ломтики. Мелкую свеклу диаметром не более 30 мм можно консервировать в целом виде. После бланшировки как можно быстрее укладываем в подготовлен-

ные банки и заливаем кипящим раствором (на 1 л воды 20 г соли). Залитые банки накрываем крышками и стерилизуем: банки емкостью 0,5 л — 40 мин., 1 л — 45 мин. После стерилизации немедленно укупориваем.

По желанию в некоторые банки со свеклой можно добавить немного тмина, фенхеля, аниса и хрена. Хрен нарезаем мелкими ломтиками или натираем на терке.

**Свекла маринованная.** Вымытую свеклу бланшируем до полуготовности, отделяем кожицу и поврежденные места, измельчаем на кубики или ломтики. Их сразу укладываем в банки и заливаем кипящим маринадом. Маринад готовим в эмалированной посуде: на 1 л воды — 60—100 г сахара, 12 зерен душистого и столько же горького перца, 18 зерен гвоздики и, сняв с огня, вливаем 3—4 столовые ложки 5% уксуса (такого количества маринада хватит для трехлитровых банок), вновь доводим до кипения и этим маринадом заливаем свеклу.

Наполненные банки накрываем крышками и стерилизуем 0,5 л — 12 мин., 1 л — 15 мин., затем сразу укупориваем.

**Свекла с орехами.** Свежую свеклу с темно-красной мякотью без белых прожилок тщательно моем, удаляем кожицу и натираем на крупной терке.

Ядра орехов (грецких, лещины или миндаля) слегка поджариваем на сковороде, удаляем шелуху и толчем в ступе до равномерной массы. Кладем орехи в натертую свеклу, туда же нарезаем мелко лук, чеснок, добавляем лимонную кислоту, растительное масло, соль и сахар. Все перемешиваем и укладываем плотно в банки. Накрываем крышками и стерилизуем 0,5 л — 35—40 мин. Этот салат зимой будем есть с майонезом.

**Чеснок соленый.** Пригодны лишь крупные головки чеснока. Белые или розовые головки чеснока с зеленой или чуть подсохшей ботвой рассортируем по размеру, степени зрелости и качеству. Отбраковываем с гнилыми дольками и гнилые.

Чеснок вымоем, снимем первые покровные листья, не допуская огорения долек. Удаляем корневую мочку и ботву. Моем в холодной воде и оставляем на 3 суток, меняя воду 1—2 раза в сутки. Готовим солевой раствор (на 1 л воды 100 г соли), кипятим, фильтруем, охлаждаем. Чеснок укладываем в банки и заливаем приготовленным раствором. Накрываем крышками и храним в прохладном месте, доливая рассол, чтобы чеснок был полностью покрыт им. Если нет условий для хранения соленого чеснока, после заливки его стерилизуют: банки 0,5 л — 5 мин., 1 л — 8 мин., 3 л — 15 мин.

Соленый чеснок можно мариновать: за 8—10 дней до употребления его заливают 6% уксусом.

**Морковь консервированная.** Используем молодую свежую морковь. У нее отрезаем зелень, удаляем поврежденные части, моем, режем кру-

жочками и бланшируем в кипящей воде с добавлением столовой соли (20 г соли на 1 л воды) 5 мин. Бланшированную морковь укладываем в подготовленные банки и заливаем горячей заливкой.

Для приготовления заливки в эмалированную кастрюлю вливаем воду, насыпаем соль, сахар, даем вскипеть, добавляем столовый уксус и вновь доводим до кипения. На банку емкостью 0,5 л — 200 г воды, 5 г соли, 5 г сахара, 25 г уксуса.

Стерилизуем пол-литровые банки 20 мин., литровые — 25 мин.

### ФРУКТОВЫЕ СОУСЫ

**ГОТОВЯТ** соусы из яблок, айвы, слив, абрикосов, алычи, терна и кизила. Используют как приправу к мясным и рыбным блюдам, начинку к пирогам или подают к чаю.

**Соус из слив и кизила.** Кислые сорта слив и кизила моем. Отобранные плоды заливаем водой (0,3 л на 1 кг) и варим до получения пюреобразной массы. Готовую массу протираем в дуршлаге. Чтобы выход пюре был больше, при растирании постепенно добавляем до 1 стакана горячей воды на 1 кг продукта. В пюре можно положить горький зеленый или красный перец (1—5 шт. на 1 кг), мелко рубленый чеснок (1 головку), зелень кинзы или петрушки (до 25 г), соль по вкусу. Кипятим 10—15 мин. и разливаем горячим в подготовленные банки или бутылки. После укупорки банки ставим крышками вниз, а бутылки кладем на бок до полного охлаждения.

**Соус из яблок и айвы.** Отобранные свежие яблоки и айву моем, режем на дольки и каждое наименование в отдельности варим, пока не разварятся (на 1 кг плодов добавляем 1 стакан воды). Разваренные плоды горячими протираем в дуршлаге. К полученному пюре добавляем сахар (100 г сахара на 1 кг пюре), ставим на умеренный огонь, при постоянном помешивании варим 20—25 мин. Готовый соус горячим разливаем в стерильные банки, накрываем крышкой и стерилизуем 0,5 л — 10 мин., 1 л — 20 мин.

**«Ткемали» из крыжовника.** В Грузии есть сорт кислых слив ткемали. Из них готовят острую фруктовую приправу к мясным и рыбным блюдам. У нас этот сорт слив не произрастает, но мы можем заменить его кислым недозрелым крыжовником. Подготовленные ягоды моем, заливаем водой (0,3—0,5 л на 1 кг ягод) и варим до получения пюре. Эту массу протираем, постепенно добавляя на 1 кг пюре 1 стакан горячей воды. Затем вводим в пюре мелко нарезанный или молотый горячий перец (1—2 шт. на 1 кг пюре), головку очищенного мелко рубленого чеснока, мелко резанную зелень кинзы, базилика, укропа и соль по вкусу, перемешиваем кипятим на слабом огне. Горячим разливаем в бутылки, немедленно укупориваем пробками, завязываем и осмаливаем. Охлаждаем на боку.

Галина ВОРОНЦОВА



# В ПОВАРСКУЮ КНИГУ



## Что готовит лето?

ХОТЯ народная мудрость и гласит, что «рано думать о пирогах, пока не-ту разносолов в погребах», когда же, как не сейчас, отведают вареников с вишней, шанежек со свежими ягодами? Да и вообще только летом и осенью мы получаем витамины живьем. Так что заготовки заготовками, а летний стол наш обязательно должен быть насыщен блюдами из овощей и фруктов.

**Салат из свежих кабачков.** Кабачки вымыть, почистить и крупно настрогать на терке. Добавить свежие помидоры, нарезанные тонкими кружочками. Смешать с мелко нарезанной луковичей, рубленой зеленью. Посолить, заправить майонезом.

На 150 г кабачков — 200 г помидоров, 1 головка репчатого лука, 1 пучок укропа, соль и майонез по вкусу.

**Салат из кабачков сладкий.** К кабачкам, крупно нашинкованным, на терке, добавить крупно настроганное большое яблоко, мелко нарезанные маринованный или соленый огурец и луковичку, нарубленную зелень укропа. Все хорошо перемешать, посыпать сахаром, полить майонезом.

На 150 г кабачков — 1 крупное яблоко, 1 маринованный огурец, 1 головка репчатого лука, 1 пучок укропа, 1 ст. ложка сахарного песка, майонез по вкусу.

**Салат из цветной капусты.** Сварить цветную капусту, но так, чтобы она получилась не очень мягкой. Разобрать на соцветия, залить растительным маслом, добавить уксус, соль, сахар, молотый перец, сложить в салатницу и посыпать мелко нарубленными крутыми яйцами и зеленым луком.

На 500 г цветной капусты — 2 яйца, 2 ст. ложки нарезанного зеленого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 1 1/2 ст. ложки уксуса, чайная ложка сахарного песка, соль и перец по вкусу.

**Салат из помидоров и яблок.** Помидоры и яблоки нарезать, заправить сметаной, смешанной с сахаром и майонезом. Все перемешать и, уложив в салатник, посыпать рубленым укропом. Вместо майонеза и сметаны можно добавить фруктовое пюре, лучше всего клубничное или абрикосовое. Можно заправить салат одной сметаной.

На 300 г помидоров — 300 г яблок, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка майонеза или фруктового пюре, 1 пучок укропа, 1 веточка зелени петрушки, сахар по вкусу.

**Суп-пюре из репы.** Репу нарезать соломкой, опустить в кипящую воду для удаления горечи. Далее репу сварить в бульоне или подсоленной воде до готовности. Морковь, лук, корень петрушки спассеровать. Сваренные и спассерованные овощи протереть, за-

разить пассерованной мукой, разведенной водой или бульоном, проварить и в конце в суп-пюре влить смесь желтка с молоком.

На 200 г репы — муки 10 г, масла сливочного 10 г, молока 75 г, 1 желток, вода или бульон 350 г.

**Ботвинья.** Существует множество рецептов и способов ее приготовления. В очень давние времена ее готовили так. Прежде всего отваривали свекольный лист (ботву), шавель, все это мелко рубили, а затем разводили квасом, молочной сывороткой или оставляли в той жидкости, в которой варили. В блюдо добавляли рубленый зеленый лук, огурцы, огуречный цвет, иногда вареное яйцо и сушеную рыбу.

Иногда ботвинью варили из целых бурачков, очищенных от кожуры, в горшке. Затем сливали воду, мелко рубили и вновь заливали жидкостью, в которой варили. Все это несколько дней квасили и только после этого употребляли в пищу.

**Фаршированная репа или брюква.** Репу или брюкву среднего размера вымыть, очистить от кожицы, отварить. Середину выскоблить при помощи ложки. Яблоки очистить от кожицы и семян, мелко нарезать, добавить вымытый изюм и положить в углубление в репе. Приготовить сметанный соус. Для этого прогреть муку со сливочным маслом, помешивая так, чтобы цвет ее не изменился, а появился приятный аромат; развести муку небольшим количеством воды или яблочного отвара и залить в нагретую сметану, тщательно перемешать и прокипятить.

Репу, фаршированную яблоками с изюмом, положить на сковороду, смазанную маслом, залить сметанным соусом, поставить в духовку на 5 мин.

**Овощное рагу.** Для рагу можно использовать различные овощи в зависимости от сезона: морковь, репу, брюкву, капусту (цветную, белокачанную), стручки фасоли, репчатый лук, картофель. Очищенные овощи нарезать крупными кубиками. Морковь, репу, брюкву потушить, капусту и фасоль отварить, картофель и лук обжарить. Отдельно на сковороде поджарить муку, развести отваром овощей, прибавить мелко нарезанные помидоры или томат и прокипятить. Приготовленным соусом залить овощи, сложенные в одну кастрюлю, добавить соль, перец, лавровый лист, накрыть кастрюлю крышкой и тушить 15—20 мин. При подаче на стол посыпать зеленью петрушки.

**Плов с овощами и изюмом.** Мелко рубленый лук и нарезанную лапшой морковь слегка поджарить на растительном масле. Изюм перебрать и промыть. Отваренный в воде и промытый рис смешать с луком, морковью и изюмом, закрыть крышкой и поставить в духовку на 20—30 мин. Перед подачей горячий плов положить горкой на тарелку, полить маслом и посыпать зеленью петрушки и укропа.

**Вареники с ягодами.** В холодной воде или молоке (1/2 стакана) взбить сырое яйцо, добавить неполную чай-

ную ложку соли. Всыпать 2 стакана просеянной муки и замесить крутое тесто.

**Ягоды.** (земляника, черника, малина, вишня без косточек, абрикосы без косточек) положить в ситечко, чтобы сбежал лишний сок и пересыпать сахаром. Если все же ягоды очень сочные, в них можно добавить немного картофельного крахмала.

Тесто раскатать очень тонко, вырезать из него кружки, смазать их взбитым белком, на каждый положить чайную ложку ягод, края соединить и защипать.

Вареники опустить в подсоленный кипяток и варить, пока не всплывут. Затем вынуть их шумовкой, сложить на блюдо и подавать со сметаной или фруктовом соком.

**Оладьи с яблоками.** В теплое молоко положить дрожжи, добавить масло, яйца, сахар, соль и, тщательно вымешивая, постепенно всыпать муку. Посуду накрыть полотенцем и поставить в теплое место для подъема.

Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать тонкими ломтиками и перед выпечкой положить в поднявшееся тесто. После этого жарить оладьи на сковороде с разогретым маслом, причем тесто класть ложкой, смоченной в воде.

На 500 г муки — 2 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 чайной ложки соли, 25 г дрожжей, 3—4 яблока.

**Тертый пирог.** Три желтка растереть с 3/4 стакана сахара, смешать с 250 г маргарина, положить немного соды и соли, затем все осторожно смешать с мукой до состояния мелкой крупки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть насыпать на сухой лист слоем примерно 1 см, положить сверху начинку из тушеных яблок или абрикосов с сахаром, а сверху высыпать ровным слоем вторую часть мучной массы, слегка пригладив. Выпекать в духовке 30—40 минут.

**Крем из яблок.** Яблоки очистить от кожицы и сердцевин, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, прибавить сахара, воду и поставить на слабый огонь до получения густой массы без сока. Остудить. Взбить в пену стакан сметаны с сахаром. Перед подачей на стол соединить взбитую сметану с яблочным пюре и полить сиропом вишни или малины.

На 1 1/2 кг яблок — 2 стакана сахара, 1 стакан сметаны.

**Яблоки, запеченные с брусникой.** Яблоки промыть, вырезать сердцевину. Бруснику перебрать, промыть, пересыпать сахаром, заполнить ею углубления в яблоках. Яблоки поместить в ситечко или сковороду с высокими бортами, налить немного воды, запечь в духовке до готовности. На отваре из яблочных сердцевин и мятой брусники сварить сироп и залить им готовые яблоки.

На 600 г яблок — 150 г брусники, 150 г сахарного песка. Для сиропа: брусника — 150 г, сахарный песок — 100 г, вода — 250 г.

Валентина РЕДЕНА.



# ВСЕ О ЛОШАДИ



## Конские «забавы»

Пенсионеры Василий Алексеевич Макеев из Долгоруковского района Липецкой области и Анатолий Петрович Невестенко из села Александровка Самарской области спрашивают «о секретах отдельных пугливых лошадей»: как быть, если коня боится не только тракторов и автомашин, но и каждого шороха, а при запряжке не стоит на месте. Петр Николаевич Сметанников из Первомайского сельсовета Петровского района Тамбовской области сетует, что у его кобылки «есть замашка всхватывать», то есть внезапно помчаться в упряжи сломя голову. Подобных писем мне приходит немало. Поэтому отвечаю сразу всем адресатам через газету и сообщая, что в издательстве «Копос» (Москва) подготовлена к печати написанная мной книга «Своя лошадь, или Советы коневладельцам». О желании иметь ее пишите в издательство — в редакцию по изданию альманахов.

Лошади могут быть пугливыми из-за неважного зрения, ослабленного слуха, а также пережившие стрессы из-за сильного испуга или грубого обращения. Кобылы в охоте также становятся нервными, капризными, упрямыми. Обычно лошади боятся не всего подряд, а тех предметов (явлений, людей), которые внушили им, хотя бы раз, ужас. Подслеповатая лошадь боится теней, любых предметов на дороге или обочинах и вообще всего незнакомого. Нервных лошадей пугает каждый шорох.

Универсальных рецептов избавления от пугливости лошадей нет. Наилучшее правило — постепенное приучение их к пугающему объекту. Для этого надо уговорами и уверенным (но не грубым!) посылом заставить лошадь несколько раз осторожно приблизиться к пугающему ее предмету, дать его рассмотреть, обнюхать. Если это машина или трактор, то подъезжать к ним или подводить лошадь для привыкания надо сначала при заглушенном моторе, затем — при включенном и наконец — при медленном движении транспорта. При встрече с механическими транспортными средствами любую лошадь нужно мягко придержать, взяв за вожжи или повод, если вы едете верхом, ни в коем случае не дергая и не бранясь, а наоборот спокойно ободрять: «оп, маленькая, оп» или «тпру-тпру, ой-па...».

Случается, что к некоторым лошадям приходится применять и жесткие меры: «счеподдающуюся» крепко привязывают к телеге со спокойной лошадью и водят ее по дороге среди снующих машин, пока она не привыкнет и не перестанет бурно реагировать на них. Обычно несколько таких «уроков» достаточно, чтобы лошадь поняла, что машины ей не угрожают.

Если ваша лошадь очень впечатлительна, нервна, пуглива, то попробуйте

те нашить на щечные ремни узды кожаные наглазники. Но, закрыв таким образом глаза лошади сбоку, вы можете получить и обратный эффект: лишенная обзора, она станет еще более пугливой. Тогда сразу же уберите наглазники. Возможно, что ваша лошадь боится не вида машин или тракторов, а шума от них, неожиданных шорохов. В таком случае сделайте ей затычки для ушей. Скатайте из ваты два плотных комочка диаметром 4 см, оберните их марлей или широким бинтом, завязав концы, как на дорожном узелке. Эти затычки вставляйте в уши лошади так, чтобы концы марли или бинта торчали наружу и за них можно было легко ухватиться и вытащить затычки.

Если лошадь не стоит спокойно при запряжке и отпряжке, запрягайте ее вдвоем с помощником, который придержит коня, либо привязывайте, уткните в стену сарая, забор. Иногда достаточно дать лошади острастку (негрубо наказать), чтобы она поняла, что от нее требуется покорность.

Есть моровистые лошади, от которых в любой момент можно ожидать чего угодно. Дурной нрав из лошади редко вышибешь палкой, хотя большинство людей лупят именно таких лошадей, «чтобы боялась». Но зачастую она озлобляется еще больше, а терпеливое искоренение дурных привычек требует длительного времени. Нароботается за день, едва не падая от усталости, как шелковая будет, где уж норов выставить.

Обычно от дурноезжих, отбойных лошадей избавляются. Если конь представляет особую ценность или дорог вам, то при работе с ним можно испробовать некоторые приемы. Попробуйте поменять обычные двухгрывловые удила на одногрывловые или сделайте посредине удила колечко «восьмерку» (можно из небольшого звена тонкой цепи), чтобы лошадь оталекала, «играла»; либо обшейте удила кожей — может быть, такие мягкие удила ей понравятся больше? Для того чтобы лошадь не задирала голову, наденьте под узду капсюль (приспособление из ремешков, окружающих челюсти и затылок) и протяните от подпруги к подбородной части капсюля ремень-шпрут, ограничивающий взмах головы вверх. Если лошадь бьет задом, привяжите ей хвост.

А что делать, если лошадь внезапно подхватила на унос? Главное, не теряйтесь, не меняйте прямолинейного движения (иначе на поворотах можно перевернуться с экипажем) и делайте переводку, то есть поочередно резко и сильно натягивайте то одну, то другую вожжу, как бы перепиливая рот лошади. Если унос случился зимой, то направьте ее в сугроб. Летом остановите лошадь труднее. Вам повезет, если впереди окажется пашня, стог сена, скирда, правильный спуск к неглубокой реке — направляйте туда лошадь, и она скорее всего быстро попомнится.

Бывают и противоположности — ленивцы, которых все время надо подгонять. В народе издавна привешива-

ли на сбрую симулянтов острые волчьи зубы для того, чтобы они поковылали кожу таких лошадей, или вплетали в хвосты звонкие колокольчики-погонялки.

Дурные привычки далеко не подарок: их надо искоренять. Многие пороки — прикуску, раскачивание из стороны в сторону, разбрасывание овса из кормушки, копание ногой, кусание себя, верчение в деннике (кружение по деннику) и т. п. — лошади приобретают от безделья в конюшне. Нередко избавиться от комплекса помогает подселенец — приведенный в денник к лошади баран, козел, либо гусь, курица.

Вот несколько советов по искоренению основных дурных привычек и пороков. Прикуска — лошадь прикусывает край кормушки, доски, бревна и заглатывает с характерным звуком отрывки. Это может вызвать колики. Как всякий дурной пример, прикуска заразна для других лошадей. Против прикуски используют ремешок, крепко стягивающий лоб и гортань; либо надевают на лошадь кожаные или металлические намордники, коротко привязывая ее, чтобы не дотянулась до выступов кормушки, досок, бревен. Кормушку желательно убирать.

Если лошадь в деннике раскачивается из стороны в сторону, как маятник (медвежья качка), то держите ее как можно дольше на пастбище, а в денник вселите «постояльца» и заполните соседние денники. В кормушку лошади, рассыпающей овес, до время еды, положите несколько круглых камней-голышей, либо перегородите кормушку прутьями так, чтобы лошадь едва просовывала между ними морду за кормом. Ваша лошадь кусает свои бока или ноги, срывает бинты и стаскивает попону, которой вы заботливо укрыли ее? Наденьте на шею ожерелье, сделав его из продольных (по длине шеи) и поперечных (связующих) палочек диаметром 2—3 см. Длинные палки ожерелья можно связать по окружности с обоих концов веревками с междоузлиями, заменяющими короткие палочки.

Злобных, кусающихся лошадей, бывало, умирляли тем, что внезапно выливали им в глаза ведро воды. А находчивые цыгане придумали отучать лошадь кусаться... горячей брюквой. В пустой рукав телогрейки засуньте палку с горячей брюквой на конце, накиньте на себя эту телогрейку, а, подойдя к «людоеду», подставьте ему рукав с сюрпризом. Ожегшись раза два-три, лошадь вряд ли повторит попытки укусить вас за руку. На лязгах лошадей или имеющих дурную привычку бить задом в стены денника надевают цепи длиной 1,1—1,2 м, закрепляя их ремешками на бабках (пятах) задних ног. Лязг и дерганье цепей быстро отучают бить задом.

Татьяна ЛИВАНОВА,  
бригадир Чувашского  
госконезавода,  
429073, Чувашия,  
Ядринский район,  
с/пос. Засурье.



— Михаил Иванович, а что, гордились вы поди, что ваш земляк так высоко пробился? В мою сторону не посмотрел. Забурчал:

— ...не успели. Только возгордились, как его ругать начали.

— А чего ж раньше-то?

— Раньше, брат, не до него было, а сам не объявлялся.

— Здесь кулаки в него стреляли, да?

Дед затолкал папиросу в спичечный коробок.

— Стреляли. Было дело. Надоед ты мне, охранник. Твое дело молчать да смотреть в оба, а ты кудыхнешь сидишь.

— И то верно! Буду в оба смотреть!

Через некоторое время из сенных дверей, пятась и раскланиваясь, выкатилось все совхозное начальство. За ними вышел мой подопечный. На крыльце, с которого мы с дедом поспешно спускались, они еще трясли друг друга руки, друг друга заверяли во взаимном удовольствии встречи. Мой пошел проводить их до калитки. Когда возвращался, заметил деда. Это надо было видеть!

Злость на пахана чуть не выдавила мне мозги из затылка. Стояли рядом два человека, один лишь на два го-

варианту с землей. В принципе это же интересно: затыкаешь в землю сухую кроху, поливаешь водичкой, а из земли появляется что-то совсем другое, но именно то, что тебе нужно. В общем, это даже чудо, когда из пустой и мертвой земли появляется штука, которая живет. Когда вижу огромное дерево, так хочется раскопать корни, чтобы увидеть то место, где из мертвого начинается живое и как это чудо получается.

Они, жители деревни, ежегодные творцы такого чуда, подобных мыслей, наверное, не имеют. Кинул картошку — выросла картошка. А мне кажется, если б жил на земле, сколько жил, столько бы и удивлялся бы, когда что-то живое, зародившееся в земле, землю разрывает и высывается и растет таким образом, чтобы обеспечить продолжение рода.

После завтрака к калитке подкатил «рафик», и из него, кряхтя и постанывая, вылез дед Будко. Тут же появился мой, и, пошептавшись с Будко, они направились к машине. Я, в общем-то, немного забеспокоился, подошел к машине, спросил, будто так, между прочим:

и продолжительным игнорированием покалывания и слез, хотя встреча и разговор с бывшим односельчанином предусматривались в его программе, он это понимал, но во власти негодования уже не способен был отделить одни неприятности от других, потому что гнев требовал выявления простейшей, элементарной причины, у которой должно быть конкретное лицо. И когда он представлял лицо жены в слезах, ему становилось немного легче и все происходящее не казалось более столь безнадежно дурным.

Однако душа его раздиралась столкновением самых противоречивых чувств, из которых какие-то в прошлом были ему совершенно несвойственны и чужды. Оскорбительно было сознавать, что они, эти чувства, мелки и нестоящи, что он унижен ими не только в собственных глазах, но и в чужих глазах он словно видел беспощадное отражение своего униженного достоинства.

Сложна и мудра была схема, по которой он оценивал свою жизнь. Объективность оценки обеспечивалась добросовестным и беспристрастным учетом бесконечного множества факторов внешних, исторических и субъективных, личностных, и положительный знак в конце громоздкой формулы был выверен тысячекратно. В формуле смысла жизни присутствовали и знаки с отрицательным значением, как неизбежная составная часть любой человеческой судьбы.

Но вот сейчас случилось так, будто некий близорукий злоумышленник выковырял именно эти отрицательные знаки и потребовал объяснения, которое заведомо невозможно без учета состава всей формулы. Он, востребовавший, не по своей воле не знает о существовании высшей математики судеб и тычет тебе в нос четыре арифметических действия, чтобы вывернулся наизнанку, но подал доступный его пониманию смысл каждого знака.

Разве можно, к примеру, на таком уровне высказать истину о том, что крестьянство как класс в тридцатых годах было принесено в жертву идее государственного могущества? А ведь эта истина элементарна. Такая или подобная историческая жертва — это тысячи поломанных судеб. Но если, отталкиваясь от этого безусловно отрицательного знака, распространим такой подход ко всей формуле смысла государственного бытия, тогда следует признать неправомерность великой исторической жертвы. К примеру, в сорок первом, беспокоясь о судьбах конкретных людей, следовало бы капитулировать утром же и избежать этого.

## Народные рецепты Уроки жизни

В 45 лет я думал, дожить бы до пятидесяти. По несколько раз в год лежал в больнице с приступами стенокардии. Решил про себя, что мне одна дорога — к инфаркту. Без конца глотал таблетки — сосудорасширяющие, успокаивающие и другие. И думал, искал пути к спасению. Нашел их в разрозненных выступлениях периодической печати. Прежде всего решил всегда быть спокойным. Спокойное поведение для меня стало нормой, чертой характера.

Есть у меня и другие рецепты здоровья. В том случае, когда радикулит «растается» по организму (боли в пояснице, в области шеи, суставов рук, ног), эффективно применение девясиловой браги. Простите, это рецепт деревенской бабушки, соотношение компонентов далеко от точности, но эффективность гарантирую, проверено на себе. В трехлитровую банку всыпать большую горсть измельченного сухого девясила, влить поллитровую банку меда, 100—200 г дрожжей. Банку залить теплой кипяченой водой до горлышка, закрыть металлической крышкой, накрыть темной тканью и поставить в укромное место в квартире, не у батареи. Через две недели, если брожение закончится, процедить, поставить в холодильник. Если нет — оставить еще на неделю. Пить по 1/2 стакана утром и вечером. Выпить все.

За «экватором» жизни приходится больше обращать внимания на желудочно-кишечный тракт. Мне удавалось легко и просто лечить расстройство желудка отваром кровохлебки. Она растет всюду. Ложку измельченных корней залить стаканом кипятка, кипятить на слабом огне 30 минут. Долить до 200 мл. Принимать по ложке 5—6 раз в день.

Больно видеть руки старых дядюшек, они часто обезображены — суставы деформированы, пальцы плохо сгибаются и сильно болят. Рекомендую для лечения артритов спиртовую настойку алоказии (армы) — растения с округлыми листьями. Один лист (14—15 см) измельчить и залить 0,5 л 96%-ного спирта. Настаивать две недели. Раз в три дня смазывать перед сном. Этой настойкой можно мазать рубцы, шрамы. Сок алоказии обладает сильным рассасывающим действием,ловит, поэтому смазывать только рубцы, наросты, избегая попадания на соседние участки кожи. Не следует прикладывать ее к ожогам, порезам, ранам.

Леонид БОРОДИН

# БОЖЕПОЛЬЕ

ГЛАВА ИЗ ПОВЕСТИ

да старше другого, но тот, как раз старший, выглядел мужчиной с нормальным цветом лица, с вполне нормальными руками, прямой, как столб, а второй, младший, тоже ведь не хлюпик, в сравнении с тем — развалина; лицо цвета урюка, с костлявыми скрюченными пальцами — вот таким стал бы и я, если б не туфту гнал, а действительно пошел пахать. И ведь какал сволочь! Сам из деревни сбежал и выиграл жс! Вот они, оба рядом! Мой наконец качнулся, сказал тихо:

— Будко, что ль, Михаил?

— Он, — ответил дед, не отводя глаз.

Мой подошел ближе. Лица его я не видел, но фигура, она тоже много может сказать. Каким-то странным образом то ли присел, то ли втянулся в живот, плечи обвисли, ах если бы еще и морду видеть! «А тоже старенький и вялый!» — Вот что хотел он сказать, другу своей молодости. Стыдно стало? Прикидывался?

А дед? Никогда мне не забыть и никогда до конца не понять, что было на его лице.

— Далеко?

— Да вот, Михаил Иванович что-то показать мне хочет. К обеду вернемся.

В два часа вернулся «рафик», и мы с Иркиным отцом и дедом Будко вытаскивали моего пахана. Его было не узнать. Глаза провалились в глубину черепа, лицо пожелтело, шея не держала голову, голова запрокидывалась, и тогда он хрипел. На «рафике» же привезли местную врачиху. Не знаю, что она с ним делала, но сказала, что не умрет, что, возможно, микроинфаркт, нужно в больницу, но сейчас его лучше не трогать, пусть отлежится. Я помчался на почту отбивать телеграмму. Возвращаясь, наткнулся на деда Будко.

— Признавайся, — сказал я ему строго, — это ты моего патрона достал?

— Чего болтаешь-то? Какого патрона?! — прикидывался дед.

— Чем ухаживал его, а?

— А что с ним? — полюбопытствовал дед.

— Врач говорит, микроинфаркт.

— Ишь ты, — перекосился

Перебор...  
никогда...  
о тру...  
та в...  
нас не...  
гих с...  
писчик...  
щадь...  
вероят...  
публик...

Поч...  
мых о...  
ет, к...  
Новош...  
лентин...  
узнали...  
ка». П...  
В этог...  
ды. По...  
их дет...

Дети у...  
винок...  
лентин...  
что с...  
просьб...  
Кокша...  
которо...  
ки ред...  
собо. ...  
газета...  
шу я ...  
могит...  
Викто...  
а ваш...  
«Здор...  
следн...  
Кон...  
подли...  
лы ру...  
пожел...

Нет...  
чем...  
виль...  
ру —  
затян...  
эконо...  
звезд...  
Аруг...  
ладно...  
На...  
говиз...  
тов...  
ние...  
они...  
лись...  
ровы...  
миче...  
можн...  
а в...  
Аукт...  
ноце...  
ступ...

ДЕТС...  
чувств...  
ному п...  
стало...  
отмеча...  
тания...  
Болева...  
Для...  
суточн...  
кроме...  
точно...  
необход...  
тия и о...  
строите...  
ткашей...  
и гормо...  
нам и...  
кам тре...  
причем...  
вотного...



мат; дожить  
яти. Но не-  
год лежал в  
ступани сте-  
л про себя.  
дорога — к  
онца глотал  
дорасширяю-  
вающие и  
искал пути  
дел из раз-  
ыступлениях  
печати.  
ешил всегда  
Спо-  
с для меня  
той харак-

другие ре-  
В том слу-  
улит расте-  
низму (боли  
бласти шеи,  
ог), эффек-  
ие децис-  
остите, это  
ской бабуш-  
компонен-  
точности,  
ь гаранти-  
на себе. В  
нку вспать  
измельчен-  
сила, влить  
анку меда,  
кей. Банку  
плечевой во-  
а, закрыть  
крышкой,  
тканью и  
ное место  
атарей. Че-  
сли броже-  
процедить,  
лодильник.  
ть еще на  
1/2 стакана  
ыпить все.

жизни  
ше обра-  
на желу-  
тракт. Мне  
и просто  
во желуд-  
овохабки.  
Ложку  
рней за-  
ятка, ки-  
огие 30  
200 мл.  
ке 5—6

уки ста-  
сто обезо-  
дефор-  
плохо  
болят.  
лечения  
настой-  
— рас-  
листья-  
15 г из-  
0,5 л  
становить  
ри дил  
ом. Этой  
вывести  
локации  
рассасы-  
довит.  
только  
скал по-  
е участ-  
т при-  
но. Че-  
идира-  
расли-

## К НАШИМ ЧИТАТЕЛЯМ

29 сентября 1992 года

№ 73 (21511)

Перед вами, дорогие читатели, очередная подборка «Здоровье». Приходится, к сожалению, пока говорить «подборка», а не «страница», как было в прежние годы: вы знаете о трудностях, с которыми столкнулась газета в нашей лихорадящей стране, сейчас у нас нет возможности без ущерба для других столь же важных, интересующих подписчиков «СЖ» тем выделить большую площадь для этой рубрики. Но вскоре, по всей вероятности с Нового года, мы возобновим публикацию страницы под этим заголовком.

Почта рубрики «Здоровье» — одна из самых обильных в редакции. Вот что сообщает, к примеру, жительница донского города Новошахтинск, подписавшаяся просто «Валентина». «Благодаря вашей публикации мы узнали о системе Порфирия Иванова «Детка». Пользы лично мне это принесло много. В этом году у меня ни разу не было простуды. Начала обливать холодной водой и своих детей — девочке 8 лет, мальчику 3 года. Дети у меня закаленные, обходятся без прививок...» Что ж, мы очень рады за вас, Валентина. И, конечно, ответим на те вопросы, что содержатся в вашем письме. Как и на просьбу Галины Лукьяновой из деревни Кокшамары (Республика Марий Эл), письмо которой начинается так: «Дорогие работники редакции, хочу вам сказать большое спасибо. Вы не обходите стороной никого. Ваша газета интересная, полезная и нужная. Пишу я вам с очень большой просьбой — помогите мне!» Как и на мольбу челябинца Виктора Трояковского: «Недавно прочитал в вашей газете «Сельская жизнь» рубрику «Здоровье» и меня осенила, возможно последняя, мысль написать вам письмо...»

Конечно, постараемся помочь. Всем кто подпишется на «Сельскую жизнь». Материалы рубрики «Здоровье» — это ответ на ваши пожелания, просьбы и подсказки.



Межколхозный санаторий «Хопровские зори» — одна из ведущих здравниц Пензенской области. Здесь применяются эффективные методы лечения и восстановления здоровья человека.

На снимке: врач-иглотерапевт Алексей Николаевич Кочетков проводит курс лечения. Фото А. Одноколкина.

## Помогите!

В наше трудное время, может быть, мое письмо и нескстати, но надеюсь на милосердие людей.

Болен наш семилетний сын, страшный диагноз — детский церебральный паралич. Мальчик не может ходить и брать ручонками, а ведь он растет, все понимает, разговаривает. Когда видит и слышит игры детей, рвется к ним, просит братика взять его с собой погулять.

Я готова сделать и перетерпеть все, лишь бы дать сыну здоровье. Молю вас, напечатайте мое письмо, может, есть люди, которые помогут нам, и я смогу отвезти сына в Москву в неврологическую клинику при Российском детском фонде, где умеют высокоэффективно лечить детей с ДЦП. У нас нет средств на лечение: с болезнью Ванечки мне пришлось оставить работу, чтобы ухаживать за ним. Муж получает мало, и предприятие, где он работает, разваливается. Единственная наша надежда, что на нашу боль отзовутся те, кто способен помочь. Может быть, мы еще услышим здоровый смех нашего мальчика.

БРЯНСКАЯ

Антонина Ивановна.

442570, Пензенская область, пос. Сосновоборск, ул. Гагарина, 3.

# ЗДОРОВЬЕ

Нет неблагоприятней темы, чем говорить сейчас о правильном питании: не до жиру — быть бы живу. Живем, заткнув пояс, научились экономить на желудке, отказывать себе то в одном, то в другом. Мы-то, взрослые, ладно, а вот дети... Как при нынешней дороговизне и нехватке продуктов организовать их питание, чтобы не почувствовали они недоедания, развивались и росли крепкими, здоровыми? В каких гастрономических удовольствиях можно отказать детишкам, а в чем нельзя? Какие продукты можно заменить равноценными, но более доступными?

ДЕТСКИЙ организм очень чувствителен к неполноценному питанию, которое, увы, стало явлением жизни. Врачи отмечают: с ухудшением питания детей повысилась заболеваемость.

Для ребенка важно, чтобы суточный рацион содержал, кроме всего прочего, достаточно белка. Он жизненно необходим для роста, развития и обмена веществ, это — строительный материал для тканей и органов, ферментов и гормонов. В сутки малышам и младшим школьникам требуется 75—95 г белка, причем 60 процентов — животного происхождения. Основные источники его — мясо, рыба, творог, яйца. Особо ценен творог — его желательнее включать в меню ежедневно: достаточно 2—3

низм от вредных влияний. В них содержатся витамины А, Д, Е и К. Жиры, давая калорий в два раза больше, чем белки и углеводы, позволяют уменьшать объем пищи и улучшить ее вкус. Это сметана, масло сливочное и растительное. Школьник должен

бенно кальция. Кальцием богаты кисломолочные продукты, кефир, творог, сыр.

Второй по значению микроэлемент — железо, оно необходимо для образования гемоглобина, нормального кроветворения. Железа достаточно много в таких дос-

Пусть пища будет приготовлена вкусно, есть такую и приятно, и полезно. Вкус улучшают петрушка, укроп, лук, чеснок. А вот острые приправы — перец, горчицу, уксус — можно разрешить в очень небольших количествах только старшеклассникам.

Чаше подавайте на стол свежую капусту, морковь, лук, зелень, яблоки — источники витаминов. Кстати, витамины содержатся не только в овощах, но и в черном хлебе, гречневой и овсяной крупах, говядине, фасоли, горохе, чечевице, орехах и грибах.

Конечно, хотелось бы побаловать детишек пирожными, шоколадом, апельсинами... Но это — деликатесы, без которых можно обойтись. Выращенная на собственной грядке экологически чистая морковь, пожалуй, полезнее вызывающего аллергию цитруса.

Но все же старайтесь разнообразить питание ваших детей. Нет, не деликатесами и прочими лакомствами, а доступными продуктами, чередуя и сочетая их так, чтобы они вызвали аппетит. Чем разнообразнее будет ваш стол, тем выше гарантия, что ребенок получит все необхо-

## Мы и наши дети

# Без особых изысков

получать в день приблизительно столовую ложку растительного масла. Сливочного — утром ложку в кашу, к обеду — бутерброд. Этого достаточно, чтобы удовлетворить суточную потребность.

Углеводы тоже нужны детям, ведь это — «энергосистемы», а расход энергии у детей, сами знаете, повышенный. Углеводами снабжают нас хлеб, хлебобулочные изделия, крупы. Стремитесь к простым, столовым сортам хлеба — в них больше белка и железа.

Хочу предостеречь от од-

тупных продуктах, как овсяная крупа, желтки яиц, тот же творог, бобовые, ржаной хлеб, фрукты. Другие микроэлементы — калий, магний, медь, марганец, йод — необходимы в микродозах и содержатся во всех овощах.

Обязательно включайте в ежедневный рацион питания ребенка хлеб, мясо, молоко, масло, овощи и сахар. Сметану, рыбу, яйца можно давать и не каждый день, но обязательно каждую неделю.

Позаботьтесь о том, чтобы питание по возможности было разнообразным. Если, нап-



Газета передана в г. Саратов  
по фототелеграфу. Отпечатана  
типографией по адресу ул.  
Волжская, 26.



Каким-то странным образом то ли присел, то ли упал в живот, плечи обвисли, ах если бы еще и морду пидеть! «Я тоже старенький и дряхлый!» — Вот что хотел он сказать другу своей молодости. Стыдно стало? Прикидывался?

А дед? Никогда мне не забыть и никогда до конца не понять, что было на его лице. Можно попытаться перечислить: сначала ошарашенность, потом, пожалуй, зависть, может быть, стыд, но не уверен. Но в обвислых усах, провалиться мне, была еще и гордость, даже что-то вроде вызова — казалось, что выражение его лица меняется со скоростью кинокадра. Только что точно видел гордость, а вот уже и наоборот, что-то лакейское промелькнуло. Что и говорить, не простой этот дед, да и бывают ли простые, если вот так присмотреться к каждому, особенно когда он перед кривым зеркалом...

— А Степка Горбунов, что?

— Откуда знаешь про него?

— Так писали же мне...

— Учителка? В город сбегала А Степка помер в прошлом годе на Покров.

— А еще кто-нибудь?

Дед отвел глаза. Вдохнул.

— Пойдем, посидим, что ли? — сказал мой робко.

— Посидим, — согласился дед.

В дверях никто из них не хотел проходить первым, они дурачки топтались друг перед другом, потом мой чуть ли не силой протолкнул деда в дверь. Страсть как хотелось послушать их разговор. Я заскочил в дом, будто воды попить, и подслушал-таки пару отличных фраз. Мой спросил: «Как жили-то тут?» Ну, можно ли задать вопрос глупее! А дед ответил: «Как ты приказал, так и жили». Как это было сказано! Это надо было слышать!

Я прогрохотал ковшиком по ведру и вышел. Снова решил поболтаться по деревне. Пошел к реке. Посидел с пацанами, они вылавливали какую-то мелочь но были серьезны и деловиты, труженики рыболовецкой артели. Мне было тоскливо. Когда возвращался, уже ближе к вечеру, вообще напала сентиментальность и деревня не раздражала, а было даже что-то вроде зависти — это когда человек завидует чему-то, что живет дольше его, дереву например, — такая бесполезная зависть может быть очень даже искренней, местами не поменяешься... Конечно, думал хорошо бы, например, взять и вырастить сад там, где его никогда не было, или посадить дубовую рощу. Но это одно дело на всю жизнь. На всю, положим, мою жизнь, которая когда-то началась и когда-то кончилась. Одно дело! А хочется много и разного. Будь жизнь поллиней, хотя бы лет полтораста, можно было бы лет тридцать или сорок отдать

Будко. — Признавайся, — сказал я ему строго, — это ты моего патрона достал?! — Чего болтаешь-то? Какого патрона?! — Прикидывался дед.

— Чем ухайдакал его, а?

— А что с ним? — подлюбопытствовал дед.

— Врач говорит, микроинфаркт.

— Ишь ты, — перекопился дед, — инфаркт знаю, а микро — это чего?

— Небольшой, значит.

— Ну да. У всех инфаркт так инфаркт, а у него небольшой.

И такую злобу я увидел на его лице, что даже замер от удивления и ничего больше сказать не нашелся.

— Грозно не смотри, мне пугаться нечего, — бурчал он.

— Видать, допек он вас тут по молодости?

— У кого, может, и молодость, а у нас все одно — жись. Пойду.

Я смотрел ему вслед и думал, что дед сейчас самый счастливый человек на земле. Ну, просто один на сто миллионов. Ему удалось при жизни отомстить и увидеть поверженным своего врага. Теперь он еще долго прожить сможет, будет, может быть, очень добрым, каким никогда не был в жизни, и если случай подвернется, даже что-нибудь очень хорошее сотворит, потому что освободился от ненависти. И перекошенное его лицо — возможно, последняя гримаса утоленной злобы.

А может быть, я это вообще не о нем, а о себе.

Появилась почти уверенность, что с того момента, как он сошел с поезда, все идет не так, как надо, словно он не там сошел, и совпали с намеченным только его собственные действия, и оттого с неизбежностью возникают какие-то недельные ситуации, в которых он постоянно терпит поражение и бессилен развернуть ход событий в нужном направлении. Он потерял инициативу, казалось бы, прочно заложенную во всю программу его поездки, и если отбросить всякие фантастические предчувствования, то, несомненно, это случилось все именно тогда, когда сошел с поезда.

Его передавали из рук в руки, и он вынужден был принаравливаясь к этим чужим рукам, возмущаясь собственной послушностью и в то же время не имея сил к сопротивлению. Нарастало раздражение против жены, ибо, безусловно, ее непростительное вмешательство было действительной причиной всех несуразностей, возникающих одна за другой с определенного момента его путешествия. Уже не раз произносился гневный монолог, и если поначалу он бывал назидательно-укоряющего характера с быстро следующим прощением, то после разговора с Будко это уже был резкий и грубый выговор с применением крепких слов, с воображаемым хлопаньем дверью

манных судеб. Но если, отталкиваясь от этого безусловно отрицательного знака, распространим такой подход ко всей формуле смысла государственного бытия, тогда следует признать неправомерность всякой исторической жертвы. К примеру, в сорок первом, беспокоясь о судьбах конкретных людей, следовало бы капитулировать утром же двадцать второго июня Гитлер оккупировал бы страну, но количество конкретных жертв было бы несоизмеримо меньшим, народ остался бы, и материальная культура не пострадала. По причине расового психопатизма уничтожили бы евреев, но ведь не ради евреев были положены двадцать миллионов, а то и более. Следовательно, есть ценности, ради которых позволительно и даже должно жертвовать судьбами конкретных людей. В частности, эту вот военную жертву понимают и принимают все, в том числе и западные крикуны-гуманисты, потому что она элементарна по смыслу.

Крестьянская же политика первых десятилетий — явление более сложное, требующее для понимания его известного гражданского мужества и опыта государственного мышления. С позиции сопливого гуманизма вообще любое напряженное историческое действие есть преступление, без которого, однако же, вообще не будет истории.

Вся эта азбука политической грамотности была решительно бесполезной в ситуации, в которой оказался Павел Дмитриевич. И ведь сам усугубил ситуацию, потому что, положим, можно было не допустить панибратства с Будко. Но пошел на это. Над разумом возобладали вторичные чувства: захотелось быть понятым последним свидетелем его, прошлой сумбурной жизни, когда только определялся, когда был лишь на подступах к судьбе. И еще это урок того, что даже в мыслях нельзя заигрывать с мистикой. Но проговорил же самому себе: вот, мол, если этот поймет, то на том свете и всех остальных убедит в правильности жизни Пашки Клементьева. Воистину образец того самого «красного словца», что сродни преступлению. Политический деятель перестает быть таковым, когда вознамеревается быть понятым всеми, и тем более теми, кому таковое понимание противопоказано.

Разумеется, разговор с Мишкой Будко не получился. Двусмысленность нарастала с каждым словом и с каждым умолчанием, но от начала разговора и до конца один из них был наступающей стороной и когда спрашивал, и когда отвечал, другой же оборонялся и ответом, и вопросом. Все время казалось, вот-вот будет произнесено нечто, что сделает дальнейшее общение невозможным.

(Окончание следует).

ми. Один лист (11-15) и 96%-ного спирта. Настинать две недели. Раз в три дня смазывать перед сном. Этой настойкой можно вывести рубцы, шрамы. Сок алоказии обладает сильным рассасывающим действием, ядовит, поэтому смазывать только рубцы, наросты, избегая попадания на соседние участки кожи. Не следует применять ее ежедневно. Через 5-6 процедур прекратятся боли, а потом увеличится подвижность суставов.

Ионов Виктор  
Алексеевич,  
инвалид Отечественной  
войны.  
Орск.

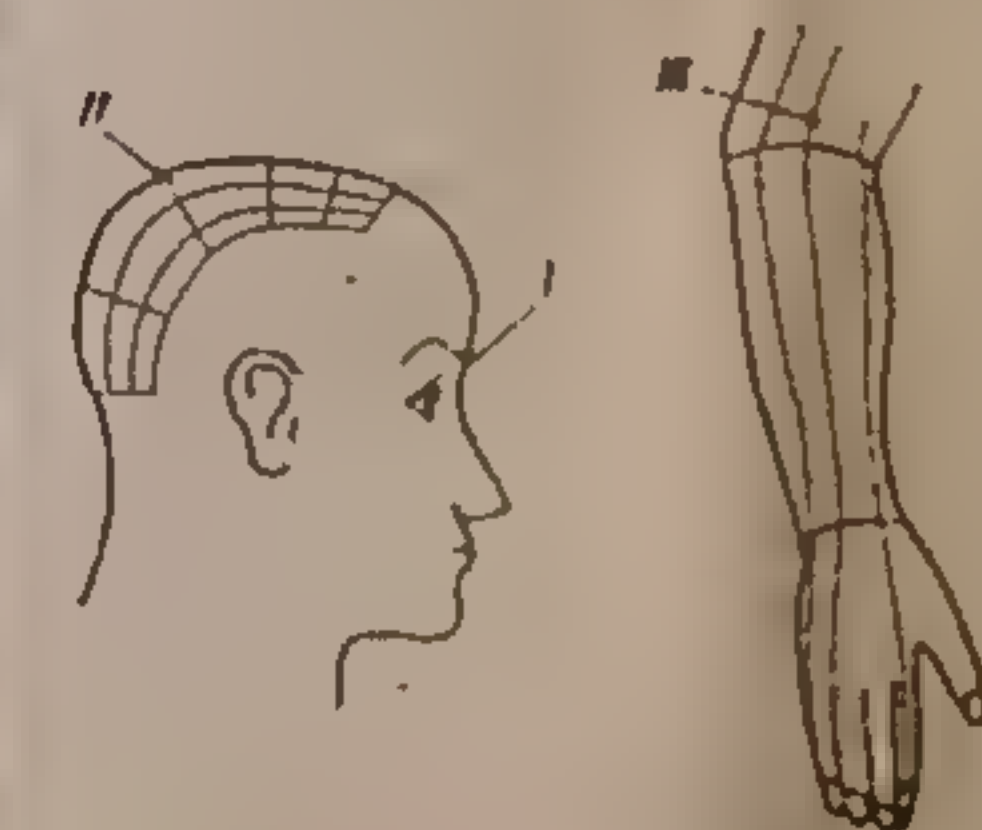
◆ Волшебные точки

## Если ночь

...Не спешите прибегать к сну

БЕССОННИЦА обычно возникает как результат истощающих нервную систему переутомлений, инфекций, травм. Поэтому в первую очередь попробуйте наладить режим дня. Не допускайте в работе штурмовщины, авралов, что неминуемо приводит к перенапряжению, стрессу. Постарайтесь в любую погоду хотя бы полчаса гулять перед сном. Не ешьте на ночь. Проветривайте комнату, где спите.

Даже если эти рекомендации покажутся вам банальными, не отвергайте их сходу. Попробуйте выполнять хотя бы месяц и вы почувствуете облегчение, станете спокойнее, нормализуется сон.



Характер расстройства сна может быть разным. Один долго не засыпает, ощущая наплыв мыслей, переживая события прошедшего дня. Другой сначала засыпает, но с трех до пяти часов утра бодрствует, на рассвете чуть ус-

## Как избавиться от храпа?

Эта патология дыхания доставляет много неприятностей. Можно ли избавиться от нее? Да, если дышать правильно — через нос. Тренировать носовое дыхание: заклеивать рот полосками лейкопластыря на ночь, и недели через две-три храп прекратится. Спать советую на животе. К. ЖУРОВ, г. Канев, Черкасская область.

Продолжение. Начало в номерах за 22 и 25 сентября.

Главный  
Редактор  
го редакт  
дктора,  
М. ШАРО  
Коммер  
по издани  
Газета  
информац



На сессии Верховного  
Совета России

Сельская жизнь

...Плюс  
ваучеризация

**Приватизация: ограбление народа или манна небесная?** Склоняясь было поначалу к первому выводу, российский парламент согласился в конце концов со вторым. Созданной в минувшую пятницу комиссии поручено представить к следующему совместному заседанию палат проект постановления, за основу которого надлежит взять предложения фракции «Смена» и Комитета по вопросам экономической реформы и собственности.

Впрочем, все по порядку. Целый час, считай, пытался убедить депутатов всех политических оттенков вице-премьер А. Чубайс: очередное наше светлое будущее — капитализм, куда с завидным упорством тащат поставленную на колени Россию свежие испеченные реформаторы, есть не что иное, как президентская власть плюс ваучеризация всей страны. Еще битый час отвечал на вопросы. Какие только аргументы и факты не запуская в зал с высокой трибуны, цемнтируя ими идею народной (иначе ее наши новые государственные мужи, избегая дурного тона, и не называют) приватизации!

Хотя даже самый, пожалуй, смелый из них до безобразия прост: раздача этих самых ваучеров и неизбежно последующая затем скупка их оборотистыми толстосумами — всего лишь «процесс перераспределения доходов». «От весьма небольшой группы людей, имеющих сегодня средства», — считает Главный Приватизатор Федерации, — деньги перейдут к тем, у кого их мало». Сделать же это будет весьма просто, утверждает он: не менее 90 процентов населения, доведенного до нищеты, день ото дня набирающей силу либерализацией цен, не захочет стать собственниками, без страха и сомнения потратит вырученные гроши на молоко и мясо, товары первой необходимости. В результате станут возможны мощные вливания в те отрасли, которые сегодня, после очередного скачка цен на энергоносители, особенно нуждаются в поддержке. «Это как раз и будет сельское хозяйство», — заключает дальновидный кандидат наук.

А депутаты тут же. Нахо-

**КОПАЛ** вчера картошку на своих «сотках». Соток, как и едоком в семье, — чепуха, а вот бульба уродилась так себе — дробенькая, как говорят соседи — белорусы. Придавила «второй хлеб» не-сусветная жара, подобно молодой, как свидетельствуют старые полевухи, не было сорок шестого года. Но по-ели борщ на лебеду, у детей опухали ноги с голодухи, и если б не полесские благословенные леса с их грибами и ягодами, не пойменные при-десняжские, приднепровские да присожские со шавелем, да не реки с их рыбой — мно-гие и многие из моих зем-ляков не выдюжили, не дож-дались бы этого предосенне-го светлого праздника — Спа-са, почти совпавшего в теку-щем году с празднованием первой годовщины провозгла-шенной независимости.

А так дождались — кто в терпении, кто в нетерпении обещанного благополучия и вышли, как и я, на карто-фельные свои огороды и ого-родики, ибо мешок-другой собственной картошки, при-пасенной на зиму, — пока что чуть ли не единственная из реальностей, дарующая душе хоть минутное умиротворе-ние. А все остальные из реальностей, окружающих нас как в будни, так и в праздники, — они, да простят

А год, минувший от провоз-глашения суверенитетов быв-шими республиками, надо признать, пока что осенил нас, граждан новых госу-дарств, лишь новыми обост-рившимися и обостряющими-ся ежедневно заботами о хле-бе насущном. Цены на кото-рый достигают уже 20-про-центной части заработной платы большинства пока что работающих сограждан. Если же прибавить к хлебу хотя бы стакан молока для детей, да ложку масла, да «костно-супового» набора хоть раз на неделю, то станет ясным — большинству семей с детьми и стариками трудно будет удержаться на жизненном плаву. И как ни высоко под-няты сегодня наши государ-ственные знамена, но пьяня-щее чувство победы над «им-перским Союзом» отрезвля-ется, хочешь не хочешь, под острым блеском голод-ных глаз в очередях.

Но ревут медные трубы «победы» — и мы пляшем: «барыню» и «лезгинку», «ля-лонику» и «гопак», «молда-веняску» и «чардаш»... Пля-шем! В косоворотках и «вы-шиванках», френчах и смо-кингах — на театрализован-ных представлениях и разно-образных презентациях. «раз-веселенные» где шампан-ским с устрицами, а где ста-каном «казенки», выкуплен-ной по талонам, или чаркой

мица грядет для скота, особ-ливо для свиного стада, а с ней вкупе и неслыханная да-же по гайдаровским меркам дороговизна.

И при всем при этом бук-вально обескураживает то, что в «верхах» как бы никто не замечает этого «огня», об-жигающего простых смерт-ных. Там другие страсти раз-гораются, о которых прези-дент Украины на одной из пресс-конференций сказал, что «каждый хочет видеть себя наивысшим руководите-лем и все решать». Подобные желания видны и невоору-женным глазом простых смертных, когда, опять же процитирую президента, «ди-деры в борьбе за лидерство» начали собственные интересы выдавать за интересы Укра-ины. Но подобное, увы, свой-ственно не только в борьбе за власть на Украине, где «па-ны бьются, а у мужиков чу-бы трещат», — оно весьма ха-рактерно для всего Содру-жества.

Партии и движения, союзы и разноликие ассоциации, фонды, стремясь к сияющим вершинам власти, призывают крестьянина и рабочего к плодотворной работе как к единственному способу «удер-жать курс реформ» взамен предлагаемой иллюзорной бар-тер из обещаний «благоденст-вия» в рыночном будущем. И который год уже обещают!

Одновременно процветают грабеж и коррупция, спеку-ляция и уголовный «беспре-дел», «параллельно» из воз-духа сотворяются миллио-ны... Вот этим-то господам в любом из государств СНГ жи-вется вольготнее — «ковали деньги, пока Горбачев», и продолжают в том же духе, ожидая от правительств единственного — скорейшей возможности выкупить «где заводы, где колхозик», что-бы отмыть награбленные, овеществить «деревянные» и «зеленые» и нанять самых работающих, самых безответ-ных из нас пахать на них уже «законным» образом.

Всю «перестройку» именно на них и пахали, а теперь любвеобильные отцы-рефор-маторы похлопывают «тене-виков» по плечу: «Вот они, новые Саввы Морозовы, Третьяковы и Путиловы». Да кости российских предприни-мателей трижды в гробах пе-ревернутся от подобного беспардонного сравнения! Но ревут медные трубы пу-стословия и самолобования глушат здравый голос и тре-вожный вопрос: «Камо гряде-ши, Отечество, располосован-ное «прозрачными» грани-цами, как американский флаг?»

Не слышим. Закараважно смотрим, будто очередной мексиканский сериал, как за-кипают «котлы» финансовых систем.

ОГОНЬ, ВОДА  
И МЕДНЫЕ  
ТРУБЫ...

Послесловие к праздникам

меня представители многих и многих политических те-чений, — сегодня для радо-вых граждан пока что, увы, менее весомы, чем обыкно-веннейший мешок картофе-ля. Ибо являют собой всего лишь слова, умело спрессо-ванные в доклады и речи, заявления и обращения, про-низанные обещаниями, что в завтрашнем «неизвестном» обществе «жить» будет луч-ше, жить будет веселей».

Пожалуй, во все времена сильные мира сего уважали себя за намерения, сделать всех счастливыми. Не со-ставляя исключений и ны-нешние. А коль объемы про-изводства все меньше и мень-ше, коль «под властью» пре-бывающие все жиже и жиже борщ хлебает, то обещаний

самогона. Пляшем, как пля-сали под гармошку Буденно-го и балалайку Сталина, под «гопак» Никиты Сергеевича и бравурные «брежневские» марши, когда миллионы кре-стьянских семей разбрасыва-ли по гулагам и зонам, ког-да высылали их же из «не-перспективных» деревень, за-ставляли поворачивать север-ные реки, прощаться с Мате-рой, сотворять над собой и родимой землей черт-те что — от чернобыльского ли-ха до вырубки благословен-ных виноградных лоз... И все это под ревущие медные тру-бы, которые и сегодня нас-кочат, славя поголовную не-зависимость и этот нахрапи-стый рынок, где в пляс, а где уже и на смертный бой, но почти нигде — и

Рек

Прозвон  
единицы  
БИОМЕД  
зайсга  
СТЕРЖИ  
обрушени  
важная.С пред  
щата  
330600,  
Пшесва  
РОЖБИ  
ТЕЛЕТ  
ЛЕН.ТЕЛЕС  
65-17-42ВОРК  
ЛЕННЕ  
дороги  
КУРС  
ности  
«ФИОН  
руб. П  
ние зарЖИЖ  
ВАЕМ  
Дам  
зугея  
лиц.  
нах  
также  
дом  
одинДли  
трудо  
мо не  
сток  
АДР  
Респу  
Прив  
кути  
верноУт  
ЖВ  
шеж  
МБ  
на  
ДМ  
выд  
СКИ  
НЫК  
при  
ше  
1 о  
С  
руб  
ТЕ  
ход  
сте  
ки  
раз  
так  
ныХе  
ко  
ры  
Ри



## Рекламная информация

Производственное объединение «ЗАПОРОЖ. БИОМЕД» закупит у хозяйств и предприятий СТЕРЖНИ КУКУРУЗНЫЕ обручковые. Поставка по вагонной. ЦЕНА договорная.

С предложениями обращаться по АДРЕСУ: 330600, г. Запорожье, ул. Пищевая, 3 а. ПО «ЗАПОРОЖБИОМЕД».

ТЕЛЕТАИП: 127729 «СЕЛЕН».

ТЕЛЕФАКС: 65-23-43.

ТЕЛЕФОН для справок: 65-17-42.

ВОРКУТИНСКОЕ ОТДЕЛЕНИЕ Северной железной дороги объявляет КОНКУРС на замещение должности директора совхоза «ФИОН» с окладом 8750 руб. Планируется повышение зарплаты.

ЖИЛЬЕМ ОБЕСПЕЧИВАЕМ.

Данный работник пользуется всеми льготами для лиц, работающих в районах Крайнего Севера, а также бесплатным проездом по железной дороге один раз в год.

Для решения вопроса трудоустройства необходимо направить личный листок по учету кадров по АДРЕСУ: 169905, Коми Республика, г. Воркута, ул. Привокзальная, д. 32, Воркутинское отделение Северной ж. д., отдел кадров.

Утерян ДИПЛОМ: серия ЖВ № 451181 (с вкладышем). Регистрационный № 506 от 01. 07. 1980 года на имя СТОЛЯРОВА ДМИТРИЯ БОРИСОВИЧА, выданный КАЛИНИНСКИМ ГОСУДАРСТВЕННЫМ университетом.

Кооператив «ИРБИС» принимает заказы на пошив костюма пчеловода с 1 октября 1992 г.

Стоимость костюма 1050 руб. Оплата ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ. Почтовые расходы оплачиваются на месте при получении посылки. В заказе указывать размер и рост костюма, а также разборчиво обратный адрес.

НАШ АДРЕС: 312134, Харьковская область, Харьковский р-н, п/о Пенома-репки. Кооп. «ИРБИС». Рыков Виктор Тихонович.

ТЕЛЕФОН для справок: 39-92-82.

## САЛОН СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ТЕХНИКИ

тракторы, мини-тракторы, мотоблоки, широкий ассортимент с/х машин

- консультации специалистов
- предпродажная подготовка
- комплектование по заказу
- доставка техники покупателю

Адрес салона: 142111, Московская обл., г. Подольск, пл. «Силановская», в-д Юных Ленинцев, 59  
Тел.: (095) 137-94-11, (276) 5-91-07  
Центральный офис в Москве  
Тел.: (095) 282-67-64

А/О СТРУКТУРА. ПФ НАТИ



## Целебное «Мумие»

ПРИМЕНЯЕТСЯ при заболеваниях желудочно-кишечного тракта (язвенные болезни, гастриты, колиты), печени, при переломах костей, радикулите, ревматизме, гипертонии, простатите, при снижении половой функции, женских заболеваниях, при последствиях повышенных доз облучения — всего 100 и более заболеваний.

Необходимое количество на один курс лечения 10—15 г МУМИЕ.

Высылается НАЛОЖЕННЫМ ПЛАТЕЖОМ, цена 1 грамма — 10 руб.

Для ускорения выполнения заказа не забудьте вложить в письмо конверт с четко написанным обратным адресом.

У НАС НИЗКИЕ ЦЕНЫ! У НАС ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО! ОБРАЩАЙТЕСЬ ПО АДРЕСУ: 456324, Челябинская область, г. Миасс, а/я 25, фирма «ЭЛИДЕН».

ДОБРОГО ВАМ ЗДОРОВЬЯ!

Для организаций, приобретающих МУМИЕ в больших количествах, необходимо предварительно перечислить деньги по адресу: 456324, г. Миасс Челябинской обл., а/я 65. Расчетный счет 001468366 в коммерческом банке «Миасс».

ТЕЛЕФОН (35135) 2-28-08.

Фирма «ЭЛИДЕН» предлагает к реализации ЗМЕИНЫЙ и ПЧЕЛИНЫЙ ЯД. Справки по ТЕЛЕФОНУ: (835135) 2-28-08.

## Международная выставка

### «АГРОТЕК-92»

С 16 по 20 ноября 1992 года организатор международных выставок «УФА-ЭКСПО» приглашает все заинтересованные организации на международную выставку «АГРОТЕК-92»:

сельскохозяйственная техника; хранение, транспортировка и переработка сельскохозяйственной продукции; мини-заводы по переработке молока, мяса, зерна, овощей, фруктов; малая механизация для фермерских хозяйств; сборные конструкции для села.

450005, г. Уфа, ул. 8 Марта, д. 12/1, комн. 301.

ТЕЛЕФОН для справок: (3472) 28-78-76.

ТЕЛЕКС: 162125 РТВ ВУ «УФА-ЭКСПО».

ФАКС: (3472) 33-16-77 «УФА-ЭКСПО».

## ПО БЕЛУ — СВЕТУ

### АНТИЧНЫЙ ВЕЛОСИПЕД

Велосипед был изобретен более двух тысяч лет назад. По крайней мере, так считают итальянские археологи, которые обнаружили при раскопках Помпей изображение, очень напоминающее современный велосипед. На фреске видны два колеса, прикрепленных к раме, и руль. Если эта находка не мистификация, значит, история известного двухколесного средства транспорта значительно древнее, чем считали до сих пор. Согласно сегодняшней официальной версии, велосипед был изобретен около двухсот лет назад.

### ЧЕМ РАНЬШЕ, ТЕМ ЛУЧШЕ!

Американка Глория Клиффорд начала обучать грамоте своего сына еще в то время, когда ему исполнилось всего четыре месяца. Мать прикрепила к каждой игрушке листок бумаги, на котором крупными буквами написала ее название. Успех превзошел все ожидания: через полгода ребенок, увидев написанное слово, безошибочно тянул руки к соответствующему предмету, а вскоре начал учиться выговаривать и слова.

### КТО ПРИДУМАЛ ГНОМОВ

Напомним, что гномы — это человечки подземного царства, хранящие скрытые там сокровища и, к сожалению, встречающиеся только в сказках. Причина появления их среди мифологических существ вполне понятна — средневековые ученые не могли объяснить многие природные явления и вынуждены были прибегнуть к помощи веры и воображения. Фантастические человечки были придуманы и названы так немецким естествоиспытателем Филиппом Ауреолом Теофрастом (псевдоним Теофраста Бомбаста фон «Огенхайма»), более известным в истории как Парацельс. Он не только описал таинственную жизнь гномов в глубинах земли, но и сам верил в их существование. Парацельс придумал слово «гном» от латинского «геномос», означающего «житель земли».

### БЫТОВОЙ СЛОВАРЬ ФРАНЦУЗА

В парижском метро или автобусе, в кафе и ресторане, во время перекура на работе и на отдыхе за бутылкой «бордо» французы озабочены тем, что говорят одно и то же Или почти одно и то же. Сотрудники журнала «Эвеман дю жедю» и реда парижских издательств не поленившись, потратили массу времени, чтобы составить бытовой словарь т. н. «среднего» француза т. е. собрать воедино самые популярные фразы, представления и идеи его «бытовой» жизни. Как раньше тисали восприятие окружающего мира. Все нижесказанное исследование подслушано в различных общественных местах и сделано на основании глубокого анализа бытового сознания обыкновенных людей господствуют стереотипы.

К примеру, популярная тема для разговора — о любви, браке, семье, детях и т. д. Выяснилось, что зачастую о муже говорят «Необходимый самец» или «Зачуможенный». О женщине — «Теперь больше не женюсь» или «В Париже каждая вторая женщина живет одна». О представительницах прекрасного пола — «Блондинки прохладнее брюнетки» и наоборот естественно. Часто вспоминают известную актрису Катрин Денев «Тип очень холод-



134.  
КООП «ИРЕКС»  
Генерал Виктор Тихомиров.  
ТЕЛЕФОН для справок:  
29 82-82.  
ЩЕНКИ юж. русской во-  
чар.  
Москва: 557-31-83.

450005, с. Уфа, ул. 8 Марта, д. 12/1, комн. 301.  
ТЕЛЕФОН для справок: (3472) 28-78-76.  
ТЕЛЕКС: 162125 РТВ СУ «УФА-ЭКСПО».  
ФАКС: (3472) 33-16-77 «УФА-ЭКСПО».

## МЕЛЬНИЦА ЖЕРНОВАЯ

Фирма «ИНТЕРСОДЕП-  
СТВИЕ» реализует само-  
стоятельно из Москвы МЕЛЬ-  
НИЦУ ЖЕРНОВУЮ для  
производства МУКИ (500  
кг/час) и КОМБИКОРМОВ  
(2500 кг/час). Вес 800 кг,  
высота 1,5 м, длина 1,5 м,  
ширина 1,0 м. ЭЛЕКТРО-  
ДВИГАТЕЛЬ 11 кВт, 380  
вольт.

Оплата по БЕЗНАЛИЧ-  
НОМУ и НАЛИЧНОМУ  
расчету: Москва, Автобанк,  
р/с 345165, корр. счет  
161201 ЦОУ ЦБ РФ, МФО  
299112.

ТЕЛЕФОНЫ: (095) 258-  
66-74; 258-51-28.

АДРЕС: 103055, Москва,  
а/я 15.

## КАПИТАЛЬНЫЙ РЕМОНТ

АВТОРЕМОНТНЫЙ  
ЗАВОД № 5 (г. Моск-  
ва, 8-й проезд Марьи-  
ной Роши, д. 30,  
т. 218-62-10) принима-  
ет в КАПИТАЛЬНЫЙ  
РЕМОНТ АВТОМОБИ-  
ЛИ И АГРЕГАТЫ  
ЗИЛ-130, ЗИЛ-130В1,  
ЗИЛ-ММЗ-555.

## Настольная книга бизнесмена

Мы готовы выслать Вам набор (7 брошюр) из серии  
«НАСТОЛЬНАЯ КНИГА БИЗНЕСМЕНА», составленный  
специалистами в краткой и доступной форме: «ВИЗ-  
НЕС», «КОММЕРЦИЯ», «ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО»,  
«ОРГАНИЗАЦИЯ, РЕГИСТРАЦИЯ И ХОЗ. ДЕЯТЕЛЬ-  
НОСТЬ ЧАСТНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ», «РЕКЛАМА»,  
«МАРКЕТИНГ», «ТЕХНИКА ДЕЛОВОГО ОБЩЕНИЯ И  
РАЦИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ».

Брошюры высылаются наложенным платежом.

ЦЕНА комплекта 450 рублей.

Заказы принимаются по АДРЕСУ: 160023, Вологда-22,  
а/я-5, «НКВ».

## НЕ ТОЛЬКО ПЧЕЛОВОДАМ

КОМПЛЕКТ БРОШЮР ПО ПЧЕЛОВОД-  
СТВУ.

Необходимы каждому жителю, хозяйст-  
ву села.

- «Мед пчелиный». Определение качества при покупке.
- «Мед в кулинарии». Старинные и современные ре-  
цепты.
- «Лечение продуктами пчеловодства в народной и на-  
учной медицине».
- «Медоварение на Руси». Рецепты медовух, вин, на-  
ливков.
- «Начинающему пчеловоду». Технология содержания  
пчелосемей, получения гарантированного медосбора, чер-  
тежи инвентаря, ульев, электропилы и электрофуганка,  
пчелопавильона, адреса торгующих организаций.

Стоимость, включая доставку по почте, — 150 рублей.  
Оплата при получении.

АДРЕС: 187740, Ленинградская обл., Подпорожье, а/я 22,  
СНП «НЕКТАР».

в бытовом отношении...  
и примету, популярную у на-  
родных...  
для разговора...  
ко, семья...  
милосердие...  
О замужестве...  
не женятся... Или «В Париже  
находя вторая женщина имеет  
одна» О представительницах  
прекрасного пола: «Блондинки  
прохладнее брюнетки» И на-  
оборот естественно часто вспо-  
минают известную актрису Нат-  
алию Денев «Тип очень холо-  
дной женщины» Если беседа из-  
дается детей, то можно улы-  
ваться: «Получились такими, ка-  
кими их сделали». «Растут  
слишком быстро» «Едят в Ман-  
дональде воспитываются теле-  
видением» О разводе Если  
раньше банальная фраза в этом  
случае звучала приблизительно  
так: «Трагедия для детей», то  
сейчас французы говорят: «На-  
до устроить таким образом, что-  
бы детям не было плохо».

Другие вечные темы касают-  
ся повседневной жизни Если  
беседа заходит о ремонте авто-  
мобиля то заходят: «Владелец  
мастерской — грабитель» вместо  
того чтобы долить бензин в  
бак, он меняет двигатель» Осо-  
баных (многие французы, как  
известно, заведут собаку). Ну  
прямо нам у нас: «Собака —  
лучший друг человека» О на-  
ротниках «Полиция хватает мел-  
ких торговцев, а крупная рыба  
уходит» Кстати нельзя ска-  
зать, чтобы французы с боль-  
шой теплотой отзывались о  
стражах порядка. Так, поли-  
цейский, как правило, «несо-  
стоявшийся прохожимец». «Ни-  
когда их не видишь когда надо».  
Вино — часть французской жиз-  
ни «Вино в малых количествах  
полезно для беременных» «Ал-  
коголизм — медленное само-  
убийство». «Алкоголизм — для  
женщины это унижение». Ра-  
сизм занимает в обыденном со-  
знании среднего гражданина  
также важное место. Парадок-  
сально, но несмотря на всю  
антирасистскую пропаганду,  
местный обыватель нередко ут-  
верждает: «Черные, арабы и  
евреи — они еще больше рас-  
систы чем мы».

Теперь что говорят о поли-  
тике, своих и чужих. Исследо-  
ватели подслушали следующие  
забавные и часто типичные ха-  
рактеристики. Здесь следует  
отметить: французы проявляют  
к «сильным мира сего» не слиш-  
ком большое почтение.

(«Сельская жизнь» —  
НТАР — ТАСС).

## Просто анекдот...

— Поль, чем ты занимаешь-  
ся на работе?

— К сожалению, не могу та-  
бе ответить, это очень секрет-  
но.

— А сколько получаешь?

— По семь франков за каж-  
дую противотанковую гранату  
и по пять франков — за руч-  
ную.

## О погоде

Длительный период сухой и  
преимущественно солнечной  
погоды, который в средней по-  
лосе России продолжался в  
течение 8-10 дней подряд, пре-  
рывается периодом с дождями  
и похолоданиями. Сухие дни  
позволили в значительной сте-  
пени продвинуться в уборке  
зерновых культур и картофе-  
ля, а также завершить сезон-  
ные работы в садах и огоро-  
дах. Дождливый период начал-  
ся с северо-запада европейской  
России, и в ближайшие сутки  
дальше дожди распространятся на  
все Черноземье и захватят  
черноземные области. К концу  
недели вслед за дождями в  
центре России наступит похоло-  
дание, причем в ночные ча-  
сы при отрицательной темпе-  
ратуре небольшие дожди могут

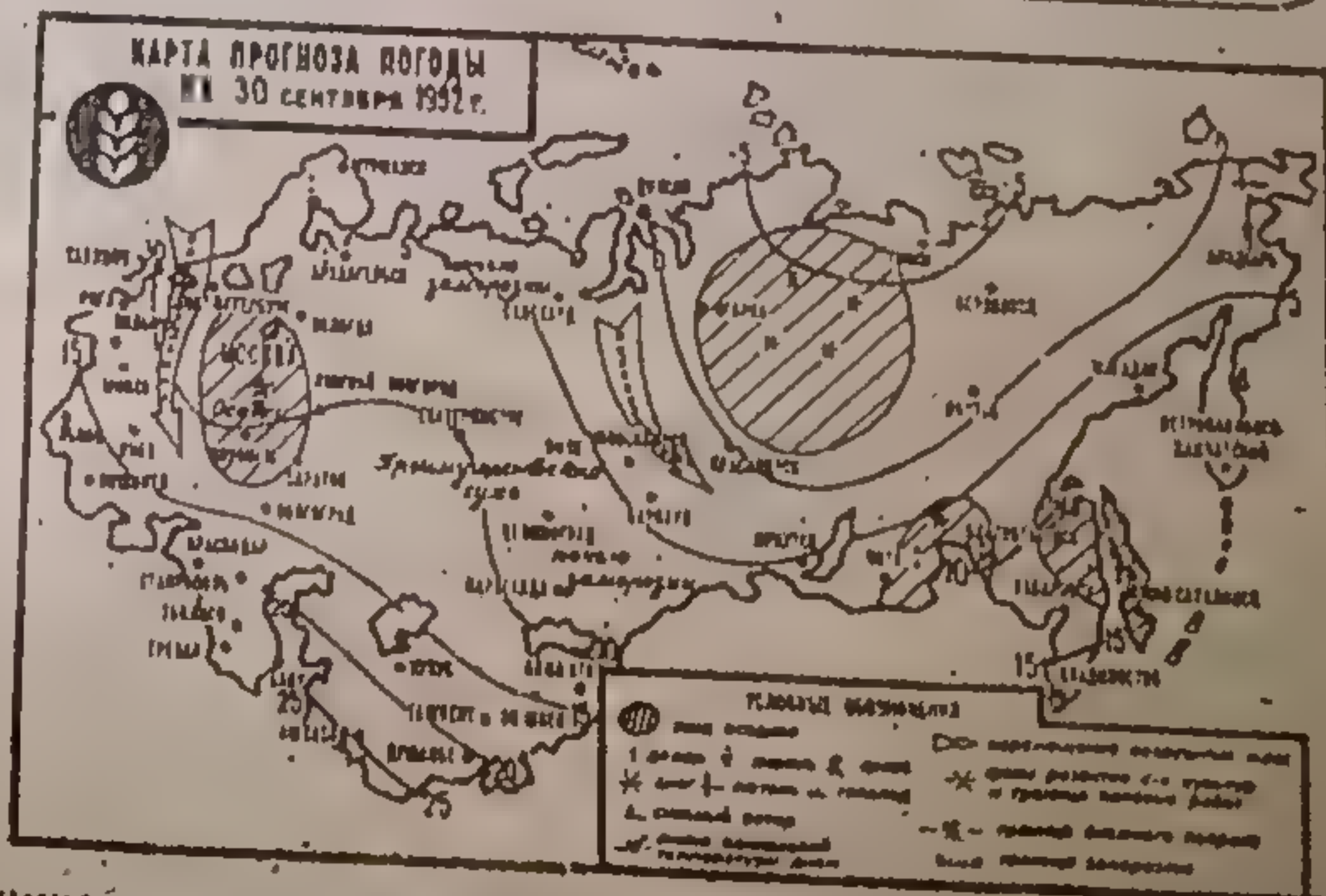
чередоваться с мокрым снегом.  
В Северо-Западном районе  
осадки через несколько дней  
прекратятся, а зона дождей пе-  
реместится на Волго-Вятский  
район и Поволжье.

На Урале еще в течение  
двух-трех дней сохранится пре-  
обладание сухой погоды и лишь  
в пятницу или субботу начнут-  
ся дожди. Поэтому погожие  
дни, по возможности, следует  
использовать для завершения  
уборочных работ. Это же отно-  
сится и к южным районам Тю-  
мени и Омской области.

А вот в остальных областях  
Западной Сибири погода, оче-  
видно, отпустит очень корот-  
кий период погожих дней. Во  
второй половине текущей неде-  
ли осадки там прекратятся, но  
всего на 3-4 дня. Почти по-  
всюду, ненастно будет на  
юге Красноярского края и в  
Иркутской области, осадки в  
виде мокрого снега.

Холодно будет также и в За-  
байкалье, по ночам устойчивые  
морозы до минус 10 градусов.

Сильные дожди ожидаются в  
середине недели на Сахалине.  
В Москве 29 сентября днем  
13-14, временами, небольшой  
дождь, ветер южный.





...интересными, бо-  
го. Это как раз и будет  
...хозяйство, — заклю-  
...дальновидный кандидат  
на...

А вы, господа колхозники  
и прочие крестьяне, чего-то  
еще сумлеваешься! Мало то-  
го, протестуете. Да тут и ду-  
мать нечего: даешь сплош-  
ную чубайсизацию! Простите,  
заучеризацию.

И депутаты туда же. Неда-  
ром, видите, народные.  
О. Плотников, например, до-  
говорился до того, что насе-  
лению, мол, «бросается кость».  
дабы собака не лаяла». Док-  
тор юридических наук  
В. Исakov сравнил вице-пре-  
мьера со школьником, «кото-  
рого прихватили в туалете с  
сигаретой, и ему надо как-то  
оправдываться». А М. Чел-  
ноков — слышное ли де-  
ло! — от слов вообще пере-  
шел к не делу: сойдя с три-  
буны, отыскал в зале А. Чу-  
байса и швырнул ему чуть  
ли не в лицо с десяток при-  
ватизационных чеков. Не ос-  
тановил депутата и брошен-  
ный в спину ехидный вопрос  
«пикера парламента: «А где  
вы взяли столько ваучеров?»

Все эти демарши не поме-  
няли, однако, участникам  
сессии напроць отвергнуть  
проект постановления, пред-  
ложенный фракциями «Рос-  
сия», «Аграрный союз» и  
«Отчизна», о приостановке  
сплошной ваучеризации и  
поддержать предложения  
«Смены» и Комитета по эко-  
номической реформе. Суть  
последних — попытаться как-  
то упорядочить уже вовсю  
набравший силу процесс  
«прихватизации» (извините,  
народной приватизации) и  
заложить законодательную  
базу для раздачи и распро-  
дажи безымянных привати-  
зационных чеков.

Так что пора готовиться к  
делегатке общенародного пи-  
рога госсобственности. Хотя  
что там готовиться: народ, по  
словам тех же А. Чубайса и  
В. Хасбулатова, просто ждет  
дождется, когда ему вру-  
чат ваучеры и продадут на  
их акции. Любая отсрочка  
их раздачей, убеждают они  
парламент, породит бурю. А  
до того, что в тех же  
А 80 процентов акций со-  
оточено в руках лишь  
...процента населения,  
...это наплевать и за-

...таты рассмотрели си-  
на Северном Кавказе  
...событиями в Абха-  
...инятых документах  
...или вооруженное  
...ство Грузии и по-  
...вывода войск Гос-  
...сия продолжила  
...ались заседания  
...рховного Сове-  
...по экономиче-  
...и собственно  
...парламентские  
...му «Програм-  
...экономиче-  
...Российской  
...А. Чубайс  
...в необ-  
...шей вауче-

ЛЕГЛОВ,  
редактор  
журнала.

...затрагиваем «известном»  
обществе «жить будет луч-  
ше, жить будет веселей».

Пожалуй, во все времена  
сильные мира сего уважали  
себя за намерения сделать  
всех счастливыми. Не со-  
ставляют исключения и ны-  
нешние. А коль объемы про-  
изводства все меньше и мень-  
ше, коль «под властью пре-  
бывающие» все жиже и жиже  
борщ хлеблют, то обещаний  
«на душу населения» произ-  
водится все больше и боль-  
ше, а уважение и любовь к  
себе у наших именитых со-  
граждан, наверное, возраста-  
ют в геометрической прог-  
рессии.

Это «возрастание», пожа-  
луй, сравнимо только с па-  
дением. Курса рубля или ку-  
пона. Жизненного уровня ря-  
занца или житомирца. Чув-  
ства уверенности в завтраш-  
нем дне — могилевца или  
псковича... Выходит, все-та-  
ки можно найти «точки со-  
прикосновения» их «возраста-  
ния» и нашего с вами паде-  
ния? Выходит, «общность» в  
достижении «капиталистиче-  
ского завтра» среди нас име-  
ется? Я вот, например, уве-  
рен, что придем мы «туда»  
все одновременно в «союзе  
нерушимом» со спекулянта-  
ми-интернационалистами, с  
разжиревшей на хаосе на-  
циональной бюрократией, с  
поделившими наконец «порт-  
фели власти» представителя-  
ми новой разнородной пар-  
тийной элиты, которая под-  
держит и, несомненно, «идео-  
логически обеспечит» как  
первых, так и вторых...

Но вот какими придем ту-  
да мы? Мы, копающие карто-  
шку в благословенные дни  
провозглашения суверените-  
тов? А вот такими, прибиты-  
ми, как мешком с картош-  
кой, ихними посулами, на-  
верное, и придем. Давшего се-  
бя обмануть однажды будут  
обманывать всю жизнь. Это  
о нас сказано. О нас, скло-  
нившихся над матушка-  
ми-лопатами, над подойни-  
ками, свекловичными рядка-  
ми, тракторными рычагами.  
О нас, послушно принимаю-  
щих в руки любое знамя, ка-  
кое подает власть, чтобы при-  
украсить свои очередные по-  
сулы и прикрыть свои оче-  
редные провалы.

Вот уже скоро год минет,  
как все мы, бывшие сограж-  
дане, «сделали друг другу  
ручкой» — и живем... Хуже  
ли, лучше — кто как сумел,  
но в суверенной своей обо-  
сбенности и самовлюблен-  
ности, ведомые «своими» гос-  
подами президентами к про-  
цветанию и демократии. А  
тот, «первый и последний»,  
как-то блекнет в воображе-  
нии, стирается из памяти,  
хотя миллионам и миллио-  
нам еще долго не забудется  
тот «исторический» след, ко-  
торый оставили его деяния в  
душах и новом мышлении  
несчастных его сограждан,  
вкусивших от «общечелове-  
ческих ценностей» свою  
«пайку» гуманитарной помо-  
щи, национальной и граж-  
данской униженности, страха  
и беспредела от разыграв-  
шихся страстей «вхождения»  
в мировое сообщество.

...перспективных» деревень, за-  
ставляли поворачивать север-  
ные реки, прощаться с Мате-  
рой, сотворять над собой и  
родимой землей черт-те  
что — от чернобыльского ли-  
ха до вырубки благословен-  
ных виноградных лоз... И все  
это под ревущие медные тру-  
бы, которые и сегодня нас  
кличут, слава поголовную не-  
зависимость и этот нахрани-  
стый рынок, где в пляс, а где  
уже и на смертный бой, но  
почти нигде — к здоровому  
мыслию. По крайней мере, имен-  
но такие впечатления выно-  
сит обыкновенный «эсантов-  
ский» зритель после телеви-  
зионного представления пра-  
днования годовщины неза-  
висимости на всех просторах  
СНГ — от Бишкека до «бело-  
каменной», от Кишинева до  
Киева... Боже упаси усмот-  
реть в этих горьких заметках  
хоть какой-то намек на осуж-  
дение прошумевших празд-  
неств в столицах суверенных  
государств — коль весело ду-  
ше, пусть веселится, да толь-  
ко б не заглушили медные  
трубы показного веселья  
обыденнейших забот обыч-  
ных граждан государств Со-  
дружества, которые кормят-  
ся не от политики и не от  
коммерции, а от рук своих.

Больше всего их встретит  
не на митингах и раутах,  
не на парламентских батали-  
ях и брифингах, рождающих  
завоевателями — демократа-  
ми очередной «консенсус», а  
в обезлюдевших по причине  
страды селах и в пригородах  
с их картофельными огоро-  
дами. Слабо долетают туда  
звуки медных труб, зато  
«огонь и вода» из жизненных  
реальностей пропекает души  
и холодит сердца.

В текущем году на огром-  
ных лесных территориях ук-  
раинского и белорусского По-  
лесья выгорели где десятки,  
где сотни гектаров золотых  
сосновых боров — дым сизой  
пеленой висел над Гомелем и  
Черниговом, Могилевом и  
Луцком многие дни. Еще и  
сейчас тлеют торфяники на  
болотах, огонь сожрал мно-  
гие пастбища в поймах рек,  
а сами реки обмелели до кри-  
тических уровней: не только  
теплоходом или баржей — т-  
лым челноком или лодчонкой  
нельзя пробыть по ним к  
спасительному полноводью. К  
«живому» огню присовоку-  
пилась жара климатическая,  
спалившая в сотнях хозяйств  
кормовые угодья, посевы ку-  
курузы, картофеля, овощей.  
Генеральный директор на-  
учно-производственного объ-  
единения «Черниговэлиткар-  
тофель» Григорий Николае-  
вич Колонтай прогнозирует, в  
частности, что с каждого чер-  
ниговского картофельного  
гектара, очевидно, не получат  
и половины от закономерного  
урожая. Коль область в бла-  
гоприятные годы заготавли-  
вала по 500 и более тысяч  
тонн бульбы, то в нынешнем  
можно рассчитывать лишь на  
двести—триста. Так это «кар-  
тофельный Донбасс», как на-  
зывают Черниговщину на Ук-  
раине, лишь на столько рас-  
считывает, а что же опален-  
ные Чернобылем Житомир-  
ская, Ровенская, Волынская  
области, где и в благоприят-  
ные годы картофеля получа-  
ли меньше? Вот-вот бескор-

...беспардонного сравнения!  
Но ревут медные трубы пу-  
стословия и самолюбования  
глушат здравый голос и тре-  
вожный вопрос: «Камо граде-  
ши. Отечество, располосован-  
ное «прозрачными» грани-  
цами, как американский  
флаг?»...

Не слышим. Захарованию  
смотрим, будто очередной  
мексиканский сериал, как за-  
кипают «котлы» финансовых  
систем, где купоны гонятся  
за рублями, а рубли — за ку-  
понами, как «обрастают» та-  
можни автоматами, как  
«несокрушимыми» и леген-  
дарными делаются армии  
как принимают всех прези-  
дентов в дальнем и ближнем  
зарубежье, пытаемся запо-  
нить мелодии новых гимнов  
и расцветки новых флагов.  
Но все чаще и чаще брызжет  
на этот многоцветный калей-  
доскоп событий первого года  
наших суверенитетов свежая  
кровь братоубийственных  
войн. В Карабахе, Придне-  
стровье, Курган-Тюбе, в Аб-  
хазии... На границах, на до-  
рогах, на шахтах. И — Боже  
праведный! — уже на овош-  
ных грядках и картофельных  
полях. За корзину картофе-  
ля, за лукошко помидоров  
уже отняты человеческие  
жизни. Неужто уже «сеятель  
и хранитель» переступает  
черту?

Видят ли это поднявшие  
медные трубы празднеств и  
позвавшие нас в новое «свет-  
лое» будущее, чувствуют ли  
своими «державными» серд-  
цами ту боль, которая подни-  
мается с самых низких низов  
все выше и выше? А если ви-  
дят и чувствуют, то неужто  
не разумеют, что достанет эта  
боль любого и каждого, на  
какой бы сиятельной верши-  
не он ни находился.

...А все ж таки была в этом  
году одна осязаемая, реаль-  
ная радость — хороший хлеб.  
Ну, пусть полечит прошлогод-  
него, но, учитьтывая всю сово-  
купность тревожных обстоя-  
тельств, выколосился все же  
весомый хлебный колос в  
полевских регионах Украины  
и Беларуси — во многих хо-  
зяйствах, на фермерских гек-  
тарах полевских крестьяне  
взяли средневропейские на-  
молоты зернового урожая.  
Вот вам и «мужики-консер-  
ваторы» с обруганными кол-  
хозами! Без лишнего слово-  
словия, выключившая бензин  
и запчасти, шесть областей  
Украины, сотни районов и хо-  
зяйств отсыпали своему го-  
сударству его «хлебный» за-  
каз.

Так село оценило встреч-  
ный шаг украинского прави-  
тельства и президента к кре-  
стьянину, когда накануне  
страды были компенсированы  
затраты агрокомплекса на  
вздорожавшее производство,  
подняты до уровня мировых  
закупочные цены на зерно.  
Значит, можно повернуть го-  
сударственный руль на жиз-  
ненно верный курс, услышать  
голос, идущий от земли и  
плута? Можно! Если притлу-  
шить хотя бы на время мед-  
ные трубы амбиций, если сме-  
ло ступить в огонь и воду со-  
кровенных забот тех, кто па-  
шет, а не флагом машет.

Александр КАРАНДА.

Харьков  
Ренди  
Рыков  
ТЕЛ  
29-92-82  
ЩЕН  
чар.  
Москва

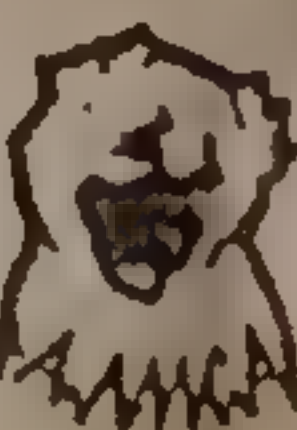
Фирма  
СТВИЕ  
вывозом  
НИЦУ  
производ  
качас) и  
(2500 кг  
омсота 1  
ширина  
ДВИГАТ  
вольт.

Оплата  
НОМУ  
расчету:  
p/c 345  
161202 Ц  
299112.

ТЕЛЕФ  
66-74; 25

АДРЕС:  
а/я 15.

КАП  
Р  
АВТО  
ЗАВОД  
ва, 8-й п  
ной Ро  
т. 218-62  
ст в КА  
РЕМОНТ  
ЛИ И  
ЗИЛ-130,  
ЗИЛ-ММ



Длительный  
преимущества  
погоды, котор  
лосе России  
течение 8-10  
рывается пер  
и похолодани  
позволили  
пени продажи  
зерновых му  
ля, а также  
ные работы  
да. Дождлив  
ся с северо-за  
России, и в с  
двое дождя р  
все Чернобы  
чернобыльск  
недели после  
центра Росси  
лодание, при  
сы при стон  
ратуре необ



Ставшая уже традиционной полоса "Ветеран" вновь выходит к своим читателям. Как и прежде, большая часть составивших ее материалов — это письма, статьи, размышления тех, за чьими плечами большая, трудная, подчас полная драматизма жизнь.

Одно из коренных свойств русского человека — скромность, природное целомудрие, нежелание, да и просто неумение жаловаться на людей, обстоятельства, судьбу. И если уж срывается порой горькое слово, обнажая "невидимые миру слезы", значит, действительно допекло и далее терпеть немогут. Значит, нарушено и по-прежнему самое святое — чувство справедливости, божеской и человеческой правды. Горько сознавать, что в такое время мы живем... И все-таки не хотелось бы, да и нельзя верить, что оно, это время, окажется сильнее нас.



Сегодня, наггерно, трудно назвать категорию граждан, которая в той или иной степени не пострадала от проводимого в России курса "реформ". Бедствуют шахтеры и учителя, врачи и военные, ученые и крестьяне... Но в наиболее тяжелом положении оказались сегодня ветераны, пенсионеры, люди преклонного возраста. Лишенные государственной поддержки, они в подавляющей своей массе вынуждены владеть полунциклопедическим знанием о своем праве на достойную жизнь... Это, согласитесь, совсем не радостный итог достойной прожитой жизни...

Что делает сегодня для облегчения горькой участи старшего поколения долгих лет действующий в нашей стране Всероссийский совет ветеранов войны и труда? Об этом мы попросили рассказать первого заместителя председателя Совета Дмитрия Ивановича Карабанова:

— Должен сказать, что Совет ветеранов войны и труда является наиболее многочисленной непартийной общественной организацией. Он имеет сто две тысячи местных отделений. По сути, в каждом населенном пункте, в каждом совхозе, колхозе, на любом предприятии имеется ветеранская организация. Есть районные, городские, областные, краевые советы ветеранов.

В стране тридцать два миллиона человек — люди пенсионного возраста. И почти все они нуждаются сегодня в поддержке. Первая задача ветеранских организаций — оказание помощи одиноким и престарелым, которых сейчас в России около полутора миллионов. Еще пятьсот тысяч человек находятся в домах престарелых. Им также нужна поддержка. Со своей стороны местные организации ветеранов оказывают ее по мере сил и возможностей. Всероссийский совет ветеранов добивается принятия и исполнения законов, отражающих нужды и интересы этой категории наших соотечественников, отстаивает социальные права лиц пожилого возраста.

## БЕЗ ПО ИМ НЕ П

— Недавно был принят Закон "О ветеранах". Выполняется ли он?

— Практически повсеместно этот закон не действует. Не действует он прежде всего потому, что, как уверяют, у правительства нет денег. Предусмотренные законом льготы для ветеранов должны начисляться из местных бюджетов. На местах тоже денег нет. Многие области находятся на дотации. Сейчас говорят, что выплата по льготам начнется с января 1996 года. Но когда это будет осуществляться на деле, никто пока не знает. Коммерциализация многих видов услуг, скажем, установка телефонной связи, проезд в общественном транспорте лишает ветеранов возможности пользоваться предусмотренными законом льготами. Типичная ситуация — когда

Итак, иду в отдел по социальным вопросам /райсобес/ выплата себе звание "Ветеран труда". Приходилось и раньше получать эти суверенные коридоры по службе, и каждый раз тревожило сердце, когда продишься сквозь очередь: настанет день, сам окажешься одним из ожидающих приема. И вот час пробил.

Само по себе звание ветерана вроде бы ни к чему, но в полнотелые возможности ведения семейного бюджета, окупающиеся с присвоением звание существующими. Прежде 50-процентная скидка на оплату жилищно-коммунальных услуг, электроэнергии, телефона, точки, коллективной антенны общей сложности тысяч рублей наберется. Глядишь, нителный килограмм колбасы в семье лишним не будет.

Занят очередь. Кто-то пал на моей ладошке хитрым карандашом цифру 34. Иметь обязательно, потому что рез два часа собесовские кн уйдут на обед, просит разберутся. Номерок поможет восстановить, а то стоит...

Меня, между тем, тут ополечать сомнения, к тому назад я уже пал да "Ветеран труда". Мне, конечно, по моему от имени Президиума Совета СССР, требует Положение о награждении 12 августа. За какие заслуги? В жизни указываются долготелый доброты в народном хозяйстве, признания трудовых достижений трудового ходимого для назва

# "ВЕТЕРАН" — ВЕТЕРАНАМ

Не так-то уж много времени прошло с тех пор, когда колхоз имени Ленина Новомосковского района Тульской области был точной копией в миниатюре нашей России в настоящее время. Все, что только можно было утащить из колхоза, так же как и из страны, было растащено. Полеводство и животноводство, так же как и промышленность страны сейчас, стояли на грани полной катастрофы. Любители, не желающие работать за

никто не свернул с намеченного Стародубцевым пути.

В годы подъема люди, ушедшие из колхоза в поисках заработка, поверив в то, что к руководству пришли настоящие хозяева, снова вернулись в колхоз, и в дальнейшем он никогда не испытывал недостатка в кадрах. Все это привело к тому, что некогда самый отстающий в районе и в области колхоз стал своими достижениями в сельскохозяйственном производстве извед

дям находит свое отражение в их уважении и любви к нему, в чем мне пришлось убедиться лично, когда волею судьбы Василий Александрович был в заключении. На своем общем собрании колхозники приняли решение обратиться к Генеральному прокурору России с требованием освободить своего председателя. В сборе подписей под этим обращением принял участие и я. Чтоб не ходить по квартирам, я решил провести это мероприятие в местах большого скопления людей, а в ту пору это были продуктовые магазины, в которых люди действительно покупали необходимые продукты, а не ходили по магазинам как на экскурсии. Попросив у людей внимания, я зачитывал обращение, и моментально ко мне выстраивалась очередь желающих поставить свою подпись под обращением, гораздо большая, нежели за колбасой.

Таким образом, пройдя всего только четыре магазина, имеющихся в нашем городе, я собрал более тысячи подписей, а это в полной мере говорит об отношении к нему простого народа! И я уверен, что, если Василий Александрович станет президентом, он избавит нас от власти людей, уже не раз предававших народ и готовых препарат

◆ Наболело!

## МЫ ЗНАЕМ, КОМУ ВЕРИТЬ

"палочки". разбегаются, только не за рубеж, куда бегут "лучшие" из России, а на близлежащих территориях, которых в округе в изобилии. Разница лишь в том, что в колхозе не было безработных, которых сейчас в стране миллионы! И это бы про

стен не только у нас в стране, но и далеко за ее пределами.

Наряду с достижениями колхоза значительно возросло и благосостояние его тружеников. Низкие цены на продукты питания, льготная оплата жилья и коммунальных услуг, бесплатное образование детей в детских садах и

## И звезды, словно свечи

Как тих прозрачный вечер...  
Как никнет синева!  
Что за слова лепечет  
Поблекшая листва?  
И звезды, словно свечи,  
Горят, горят, горят!  
Среди бескрайней сечи  
Березы встали в ряд...  
И месяц им на плечи  
Свой облик уронил...  
И ты теперь далече,  
И я не сохранил  
Ни память нежной встречи,  
Ни нежные слова...  
Как тих прозрачный вечер...  
Как никнет синева!

Сергей КЛЫЧКОВ

## Кошелек и жизнь

Средний заработок россиян, по данным статистики, приближается к полумиллиону рублей. Стало бы если вы получаете меньше, соответственно и живете...

Более всех из рабочих профессий получают транспортники — их средняя зарплата



...к категории граждан, которая  
...от проводимого в России  
...и учителя, врачи и военные,  
...в наиболее тяжелом положении оказа-  
...танкеры, люди преклонного возраста.  
...поддержки, они в подавляющей сво-  
...полунитенское существование. А  
...нужный итог достойно прожитой

для облегчения горькой участи старшего  
действующий в нашей стране Всероссий-  
ойны и труда? Об этом мы попросили рас-  
чителя председателя Совета Дмитрия Ива-

Совет не  
...на  
...литичес-  
...ацией. О  
...ных отде-  
...населен-  
...хозе, кол-  
...и имеется  
...Есть рай-  
...ные, крас-  
...миллиона  
...ого возраст-  
...ются сего-  
...задача  
...оказание  
...старелым,  
...около по-  
...тысот ты-  
...домах пре-  
...жна под-  
...ы местные  
...оказывают  
...остей. Все-  
...ов добыва-  
...законов,  
...интересы  
...течествен-  
...ные права

войны выписывается рецепт для  
бесплатного приобретения ле-  
карств. Но в государственных апте-  
ках его нет. А в коммерческих оно  
стоит бешеные деньги. Как тут  
быть? И так, куда ни посмотри...  
— С какими просьбами или жалоба-  
ми чаще всего обращаются к вам вете-  
раны, пенсионеры, одинокие и преста-  
релые?

— Во многих письмах, которые  
мы получаем, люди жалуются на не-  
своевременную выплату пенсий. Су-  
ществует пенсионный фонд. Но се-  
годня в него никто не хочет перече-

им и не нужны. Тут, как говорится,  
не до жиру. Сегодня для многих куда  
нужнее самые необходимые в быту  
предметы — обычная телогрейка, ру-  
кавицы для работы на приусадебном  
участке, недорогой садовый инвен-  
тарь... Почему наша промышлен-  
ность перестала выпускать все эти  
доступные по ценам и столь необхо-  
димые простым людям вещи? Непон-  
ятно...

Много писем получаем мы от  
участников войны, до сих пор не  
обеспеченных квартирами. Пятьде-  
сят лет прошло, как кончилась вой-  
на, а многие ветераны до сих пор не  
имеют своего жилья. Такое поло-  
жение совершенно нетерпимо. Ведь  
этим людям и жить-то осталось  
всего ничего. Конечно, со своей  
стороны мы делаем все возможное,  
чтобы эти вопросы решались.  
Прежде всего на законодательном  
уровне.

В этом году мы решили добив-  
аться того, чтобы представители  
нашей организации стали депутата-  
ми Государственной Думы. Должен  
сказать, что нам наиболее близки  
позиции коммунистической (Геннадий  
Зюганов) и аграрной (Михаил  
Лапшин) партий. Именно через их  
списки мы и постараемся провести в  
Думу своих кандидатов на предстоя-  
щих выборах. Надеемся, это помо-  
жет нам более надежно и эффектив-  
но защищать интересы людей пре-  
клонного возраста, даст нам воз-  
можность непосредственно влиять  
на принятие тех или иных решений,  
от которых зависит жизнь и судьба  
старшего поколения.

Беседовал  
Артур ОРЛОВ.

## БЕЗ ПОМОЩИ ИМ НЕ ПРОЖИТЬ

— Недавно был принят Закон  
"О ветеранах". Выполняется ли он?

— Практически повсеместно  
этот закон не действует. Не действу-  
ет он прежде всего потому, что, как  
нас уверяют, у правительства нет де-  
нег. Предусмотренные законом  
льготы для ветеранов должны на-  
числяться из местных бюджетов. Но  
на местах тоже денег нет. Многие  
области находятся на дотации. Сей-  
час говорят, что выплата по льготам  
начнется с января 1996 года. Но как  
это будет осуществляться на деле,  
никто пока не знает. Коммерциали-  
зация многих видов услуг, скажем,  
установка телефонной связи, произ-  
водства медикаментов лишает вете-  
ранов возможности пользоваться  
предусмотренными законом льго-  
тами. Типичная ситуация — льготу

дать средства, любыми способами  
уклоняются от налогов. Создана на-  
логовая полиция. Но, к сожалению,  
ее работа малоэффективна. Невы-  
плата пенсий рано или поздно приве-  
дет к социальному взрыву, потому  
что в сегодняшней России эти жал-  
кие пенсии являются, по сути, един-  
ственным источником существова-  
ния не только престарелых, но за-  
частую и их безработных детей и вну-  
ков.

Другая немаловажная проблема  
— отсутствие в продаже дешевых по-  
требительских товаров, продуктов  
питания, лекарств. До сих пор у нас  
не созданы специальные магазины  
для ветеранов и пенсионеров. А ведь  
эти люди просто не в состоянии по-  
купать дорогостоящие и модные за-  
граничные вещи и продукты. Да они

Итак, иду в отдел по социаль-  
ным вопросам /райсобес/ выхлопо-  
тать себе звание "Ветеран труда".  
Приходилось и раньше бывать в  
этих сумрачных коридорах по долгу  
службы, и каждый раз тревожно  
екало сердце, когда продирался  
сквозь очередь: настанет день, и я  
сам окажусь одним из ожидающих  
приема. И вот час пробил.

Само по себе звание ветерана  
мне вроде бы ни к чему, но вот до-  
полнительные возможности попол-  
нения семейного бюджета, откры-  
вающиеся с присвоением звания,  
существенны. Прежде всего  
50-процентная скидка с оплаты  
жилплощади, коммунальных услуг,  
электроэнергии, телефона, радио-  
точки, коллективной антенны. В  
общей сложности тысяч двадцать  
рублей наберется. Глядишь, допол-  
нительный килограмм колбасы или  
масла в семье лишним не будет.

Занял очередь. Кто-то нацара-  
пал на моей ладошке химическим  
карандашом цифру 34. Номерок  
иметь обязательно, потому как че-  
рез два часа собесовские работни-  
ки уйдут на обед, просители тоже  
разбредутся. Номерок в момент  
поможет восстановить, кто за кем  
стоял...

Меня, между тем, продолжа-  
ют одолевать сомнения. Пятилет-  
ку тому назад я уже получил ме-  
даль "Ветеран труда". Вручали ее  
мне, конечно, по месту службы,  
но от имени Президиума Верхов-  
ного Совета СССР, как того и  
требует Положение о медали, ут-  
вержденное 12 августа 1983 года.  
За какие заслуги? В том же Поло-  
жении указываются условия: за  
долгослужный добросовестный труд  
в народном хозяйстве..., в знак  
признания трудовых заслуг по по-  
стижению трудового стажа, необ-

сказал о своем неудавшемся обща-  
нии соседу по очереди.

— А у меня, мил человек, вооб-  
ще никакой медальки нет, хотя ста-  
жу ровно на двоих мужиков хватит,  
— пожаловался он в ответ. — На  
фронт по причине хромоты не по-  
пал, а потом всю жизнь на черно-  
вой работе ломил. Откуда же меда-  
лям-то быть! В очереди вот сижу, а  
в ветераны меня, наверное, все-та-  
ки не примут.

— Я и не черновой, да что  
толку, — поддержала рабочего  
женщина. — Больше тридцати лет

### На тему дня

## ПОКА СТОЯЛИ В ОЧЕРЕДИ

инколе отдала, значок отличника  
народного просвещения имею...

В завязавшейся беседе выясни-  
лось, что в очереди два кавалера  
медали "За доблестный труд. В оз-  
наменование 100-летия со дня рож-  
дения Владимира Ильича Ленина",  
трое безмедальных "Отличников  
социалистического соревнования",  
по одному обладателю государст-  
венных медалей "За преобразование  
и модернизацию РСФСР" и "За  
спасение утопающих". У всех  
большой трудовой стаж, более чем  
скромные пенсии и у всех волнующий  
вопрос: присвоит ли звание ве-  
терана?

Ну, насчет последних ясно. Раз  
медали есть, значит, 7-я статья За-

то нарушат Закон. Скорее всего,  
сочтут приемлемым второе, ибо  
отступление от инструкции чрева-  
то потерей служебного места, в то  
время как законопослушание у нас  
сейчас абсолютно лишено риска.

В собесовском коридоре встре-  
тились мне двое пенсионеров — со-  
искателей звания ветерана, один из  
которых моложе другого на трое  
суток: первый родился 29 декабря  
1931 года, второй — как раз в ново-  
годнюю ночь. Детьми они росли  
вместе, босиком бегали к речке по  
одной тропинке, в пикое сидели за

одной партией, в сенокос и убороч-  
ную вкалывали наравне со взрос-  
лыми. А Закон разделил их на два  
лагеря: декабрьскому новорожден-  
ному — прибавка к пенсии и гаран-  
тированное звание ветерана, уро-  
женцу сказочной ночи — шши. Аб-  
сурд, конечно, но Закон, как бы он  
ни был не совершенен, остается  
Законом. Значит, ведомственные  
инструкции должны разрабаты-  
ваться с таким запасом маневра,  
чтобы была возможность, не от-  
ступая от буквы Закона, поступить  
в интересах конкретного гражда-  
нина.

А вообще-то, по мнению мно-  
гих специалистов даже службы со-  
циальной защиты, возня с про-

## ПО БЕЛУ — СВЕТУ —

### СПУТНИКИ ЧЕЛОВЕКА

В фантастических романах кос-  
мические путешественники и посе-  
ленцы зачастую не рассчитывают на  
запасы продовольствия и кислорода.  
Их жизнь зависит от работающей в  
замкнутом режиме системы жизне-  
обеспечения, в основе которой —  
сельскохозяйственные культуры,  
вырабатывающие кислород, погло-  
щающие углекислый газ и дающие  
людям пищу и воду.

Как сообщила Лиса Мэлоун, ди-  
ректор отдела связи с прессой в Цент-  
ре космических полетов имени Джона  
Кеннеди, ученые сделали еще один  
шаг на пути к реализации такой фанта-  
стической идеи. Так она расценила  
завершение эксперимента в Центре,  
который продолжался 419 суток, — са-  
мое длительное изыскание подобного  
рода. В роли экспериментальной сель-  
скохозяйственной культуры куку-  
рузы. "В ходе исследования", — отметила  
Мэлоун, — ученые установили, что эти  
растения способны стабильно обеспе-  
чивать потребности человека в кисло-  
роде и очистке атмосферы от углекис-  
лого газа. Кроме того, кукуруза дает  
астронавту 55 проц. всей дневной нор-  
мы калорий и может обеспечивать  
очищенной питьевой водой экипаж из  
четырех человек.

В январе 1996 года ученые Цент-  
ра начнут новый эксперимент, пре-  
длительность которого составит  
2 года. На этот раз будут испытывать  
функциональность сочетания куку-  
рузы и пшеницы в соотношении  
75 проц. и 25 проц. Такие изыскания,  
отметила Мэлоун, важны для подго-  
товки к полету человека на Марс,  
который, как ожидается, может за-  
нять три года.

### ПРИЕМНЫЕ "ДЕТИ" КОРОЛЕВЫ

Три малыша-орангутана в одном  
из питомников на индонезийском о-  
строве Калимантан (Борнео) обрели  
наконец своего "родителя". Они удо-  
стоились чести быть "усыновленны-  
ми" Ее Величеством королевой Ни-  
дерландов Беатрикс, совершавшей  
поездку по архипелагу.

Отныне орангутаны-сироты, ли-  
шенные браконьерами семейного  
счастья, будут "харчеваться" в пи-  
томнике за королевский счет до мо-  
мента, когда их выпустят в джунгли —  
на свободу.

На Калимантане, родине приматов,  
ведется безжалостный отлов  
этих ласковых существ в самом  
юном возрасте. Браконьерами де-  
лает жажда наживы — за младенца-  
орангутана, легко поддающегося  
воспитанию и охотно привыкающего  
к людям, в Европе или США можно  
"снять" до 50 тыс. долларов. Как пра-  
вило, при этом истребляются настоя-  
щие родители. Изымавших при по-  
пытке контрабанды человекообраз-  
ных обезьян, затем доставляли в  
спецпитомники, где они проходят ре-  
абилитацию и готовятся к взрослой  
жизни на воле.

### ИЗ ИСТОРИИ ДЕНЕГ

Добра — португальская золотая  
монета, которая стала впервые чека-  
ниться при короле Педро I (в середи-  
не XIV века). Тогда она весила 4,6  
грамма. А при короле Жуане IV (XVIII  
век) добра уже весила 7,1 грамма.  
Добра имела хождение также в Се-  
верной Америке и Восточной Азии, где у  
нее было и другое название — "плаг-  
гид мани" (по-английски — деньги с  
затычкой). Дело в том, что монету по-  
стоянно стремились обрезать (с це-  
лью хищения золота). Поэтому для  
восстановления первоначального ве-  
са ее снабжали золотой затычкой в  
виде заклепки. Особенно много чека-  
нилось плаггид мани в 1722—1835 го-  
дах. Но и такая необычная мера за-  
щиты монеты не помогала: саму зо-  
лотую заклепку обрезали до 1/4 от  
веса. Поэтому в конце концов выпуск  
плаггид мани был прекращен.

### СКОРОСТИ В СПОРТЕ







# КОМУ ВЕРИТЬ

"Потомки" разбегались, только не за рубеж, куда бегут "лучшие" из России, а на близлежащие шахты, которых в округе в изобилии! Разница лишь в том, что в колхозе не было безработных, которых сейчас в стране уже миллионы! И это бы продолжалось до бесконечности, не приди в этот колхоз в качестве председателя Василий Александрович Стародубцев.

Начав свою председательскую деятельность в колхозе с наведения в нем порядка и дисциплины, в чем сейчас, как в воздухе, нуждается и страна, Василий Александрович решительно перекрыл все каналы любительям поживиться за счет колхоза, в том числе и различным "комиссиям" районного и областного масштаба, за что, естественно, и был у них не в почете, а главное — не получал поддержки в его стремлении вывести колхоз в число передовых.

Вторым немаловажным фактором успеха Василия Александровича стала умелая расстановка руководящих кадров на ключевые посты, от которых в основном и зависело благосостояние колхоза и его тружеников. Это были не просто специалисты, а энтузиасты своего дела, как, например, в животноводстве главный зоотехник Нина Тихоновна Кочетова, в полеводстве — буквально сгоревший на работе, безвременно ушедший из жизни Виктор Васильевич Горелов, в технической службе главный инженер Шувалов, в также заведующие отделениями колхоза Вороновский и Потлов. Не ошибся Стародубцев и в своем заместителе Анатолии Давыдовиче Цое.

В свое время, когда над Стародубцевым нависла беда и он был заключен в "Матросскую тишину", все они доказали свою преданность колхозному делу,

стен не только у нас в стране, но и далеко за ее пределами.

Наряду с достижениями колхоза значительно возросло и благосостояние его тружеников. Низкие цены на продукты питания, льготная оплата жилья и коммунальных услуг, бесплатное содержание детей в детских и яслях, бесплатные завтраки и обеды в школах для детей тружеников колхоза, а сейчас еще и возможность каждому поправить свое здоровье в собственном санатории-профилактории дают ощутимую прибавку к заработной плате колхозников. Не забыты и никогда не забывались колхозные ветераны, участники войны, инвалиды. Они наряду с льготами, предоставляемыми всем труженикам хозяйства, обеспечены бесплатными квартирами со всеми удобствами. И не только они, колхозники, ощущают на себе заботу Стародубцева, но и жители нашего города Сокольники.

Не без его участия в городе газифицировано большое количество жилья, ремонтируется вышедшее из строя водоснабжение домов и многое другое. Еще не было случая, чтоб Василий Александрович оставался глухим к просьбам жителей города, и в особенности к живущим в нем участникам и инвалидам войны. Многие из них получали молоко по ценам, установленным для колхозников. Почти ко всем праздникам для них отпускали продукты также по льготным ценам. Бесплатно, а в последнее время за чисто символическую плату все инвалиды и ветераны получают в колхозе участки земли под посадку картофеля с его последующей обработкой, а те, кто сам не в состоянии обеспечить себя картофелем, получает его из колхоза, притом почти бесплатно.

И это поистине отеческое отношение Стародубцева к лю-

ращения, и моментально ко мне выстраивалась очередь желающих поставить свою подпись под обращением, гораздо большая, нежели за колбасой.

Таким образом, пройдя всего только четыре магазина, имеющих в нашем городе, я собрал более тысячи подписей, а это в полной мере говорит об отношении к нему простого народа! И я уверен, что, если Василий Александрович станет президентом, он избавит нас от власти людей, уже не раз предававших народ и готовых предавать его снова и снова. Разве не они предали КПСС, в которую до того буквально лезли как пчелы на мед. Ведь это они с трясушимися коленями ожидали в приемных райкомов решения вопроса, быть или не быть им в партии, нагло уверяя сейчас, что их заставляли вступать насильно.

Эти люди напоминают мне персонаж из кинофильма "Мы из Кронштадта", который при приближении белых надевал погоны, а когда побеждали красные, зарывал их в песок.

Так и они сегодня прячут свои партийные билеты. Для таких людей целью жизни является не благополучие народа, а корыстные интересы, и они с удовольствием вступили бы в партию КДБ (кто даст больше). Это они довели свой народ до обнищания, развязали междоусобицу в Чечне, дали возможность махровым цветом расцвести бандитизму и преступности, открыли дорогу для установления дикого капитализма.

Разве за такую жизнь наше поколение вело войну с немецко-фашистскими захватчиками и 50 лет тому назад завершило ее своей Победой? За подвиг поколения нам благодарны все народы мира, которые мы избавили от "коричневой чумы", но только не наше нынешнее правительство со своими реформами и перестройкой.

**Ф. ПАНФИЛОВ,**  
инвалид Великой  
Отечественной войны  
2-й группы, ветеран труда.  
Сокольники,  
Тульская область.

## Кошелек и жизнь

Средний заработок россиян, по данным статистики, приближается к полумиллиону рублей. Стало быть, если вы получаете меньше, соответственно и живете...

Более всех из рабочих профессий получают транспортники — их средняя зарплата 745 тысяч рублей, строители имеют средний заработок 678,1 тысячи рублей, научные работники — 355,1 тысячи, в сфере образования оплата — 314 тысяч, в области культуры и искусства — 279,3 тысячи рублей. В самом хвосте списка оплаты труда — крестьяне со средним заработком 222,4 тысячи рублей.

А пенсионеры получают и того меньше.

## Пустые обещания

В 1945 году я был награжден орденом Славы третьей степени, но до сих пор его так и не получил. Неоднократно обращался в райвоенкомат, писал в Министерство обороны. Последний раз обещали к 15 мая все решить. Так и не дождался награды. Может быть, военные ждут, когда я подохну и не придется со мной возиться?

**Семен ШЕВЧЕНКО,**  
инвалид войны,  
своих имени Горького,  
Кавказский район,  
Краснодарский край.

Скажите, есть ли еще в мире правители, которые так издевались бы над своим народом, ставили его в нищету и позор? Пусть Президент и Правительство знают, что больше не верим их словам; мы, мол, печемся о России. Пусть не надеются, что вторично допустим их к власти. Так думают и наши дети, внуки.

**А. НИКИФОРОВ,**  
участник войны,  
с. Неверкино,  
Пензенская область.

## Плевали они на всех

Недавно вышел в свет Федеральный закон о ветеранах, принятый Государственной Думой и подписанный Президентом России. До этого был такой же гуманный акт о репрессированных и лицах, пострадавших от репрессий. Речь в этих законах идет о льготах лицам, которые жестоко пострадают от беззакония и произвола властей. Естественно, тот человек, который считал себя глубоко обиженным, обратился за компенсацией. К такому я отношу, например, Соколова Ивана Ивановича, 1926 года рождения, инвалида труда — у него нет ноги,

потерял, работая на заводе. Его отец был незаконно осужден по ст. 58 на 5 лет заключения (было добавлено еще 5 и ссылка с проживанием на севере — в Минусинске). Арестованную мать при допросах довели до умопомрачения — сошла с ума, попала в больницу, вернулась и вскоре умерла.

Сейчас Соколов И.И. проживает в нашем городе Мичуринске, на улице Герасимова, 126, с сестрой, тоже инвалидом II группы в худом и продуваемом всеми ветрами домишке, готовом рухнуть. Его неоднократные обращения помочь с жильем власти игнорируют. Я видел у него много отписок не только от администрации города, но и прокуратуры Тамбовской области. Писать, жаловаться заочно нет смыс-

ла, а обивать пороги кабинетов на одной ноге с костылями у него нет сил. Пробовал и я помочь человеку, просил, настаивал, требовал обратить внимание на пострадавших. Куда там! Даже ухом не ведут. Допустим, нет квартиры, давай тогда денежную ссуду для постройки дома. И тут отказ — не предусмотрено бюджетом или нет наличности. И люди ходят, ходят, и все без толку.

А Закон, конкретно — его статья 26, предупреждает об ответственности за неисполнение законодательства РФ. Да только местным бюрократам плевать на суды и законы. О репрессированных и ветеранах думать они не хотят.

**Михаил БОГОМОЛОВ,**  
г. Мичуринск, 156,  
Тамбовская область.

## Ограбили и не каются

Мы, сельские труженики, ветераны, все свои лучшие годы, не зная отдыха, отдали тяжелой работе. Многие семьи в 50-е и 80-е годы держали в основном коров, а по возможности и другой скот. Излишки продавали и сдавали государству. Скот в среднем — по 1 рублю за килограмм. Молоко 1 литр и картошку 1 килограмм по 15-20 копеек.

С помощью этого за все трудовые годы мы смогли скопить на своих сберкнижках кто 5, а кто и 10 тысяч рублей, а эти деньги, самое малое, равны сегодня десяткам миллионов рублей.

До гайдаровской "реформы" все было иначе. В то



# В САДУ И ОГОРОДЕ

## ОРЛОВСКАЯ СМОРОДИНА

Многих садоводов средней полосы России не удовлетворяет существующий сортимент ягодников, в том числе и черной смородины. Мало сортов, обладающих стабильно высокой урожайностью, ограничен выбор крупноплодных и высоковитаминных, подчас слишком много усилий приходится прилагать для предохранения их от таких болезней, как мучнистая роса и антракноз, досаждают и почковый клещ.

В ЭТОМ деле весьма может помочь посадка сортов черной смородины, выведенных во Всероссийском научно-исследовательском институте селекции плодовых культур, сотрудники которого более двух десятилетий ведут работу по созданию сортов ее с повышенной устойчивостью против болезней и вредителей. Сейчас проходят государственное испытание 8 сортов орловской селекции, один из которых, "лентяй", уже включен в реестр сортов, рекомендо-

ванных для производственного использования. Еще шесть сортов готовятся для передачи на госиспытания: наряду с устойчивостью против болезней они обладают и другими важными положительными свойствами, что позволяет выращивать их как в крупных товарных садах, так и на приусадебных, дачных, садово-огородных участках. Так, "зуша", "орловская серенада", "ершистая" отличаются высокой урожайностью, дают ягоды, по величине заметно превышаю-



щие те, что дает известный сорт "Минай Шмырев". Они устойчивы против поражения мучнистой росой и антракнозом. А "орловская серенада" отличается повышенной стабильностью плодоношения. Сорт "орловская" выделяется высокой устойчивостью против мучнистой росы и махровости (реверсии), крупноплоден и урожаен. Но особенно крупны ягоды у сортов "экзотика", "ажурная", "орловский вальс", "лентяй" и "дачник". При этом два последних отличаются особо приятным вкусом. Сорт "надин" крупноплоден и содержит в ягодах особенно много витамина С.

Все наши сорта самоплодны и не нуждаются в посадке опылителей. По срокам созревания к числу ранних можно отнести "орловию", "надину", к числу поздних — "лентяй".

**Т. ОГОЛЬЦОВА,**  
доктор  
сельскохозяйственных наук,  
ведущий научный  
сотрудник ВНИИСПКа.  
г.Орел.

## ЭТА ПАРШИВАЯ ПАРША

Кто из нас не видел уродливые растрескавшиеся яблоки и особенно груши. Их поразила парша — опасное, вредоносное и повсеместно распространенное заболевание яблони и груши.

ВОЗБУДИТЕЛЬ болезни зимует на пораженных листьях, а у груши — и на молодых побегах, в особых плодовых телах. Весной внутри них созревают сумки со спорами. На каждом больном листе образуются сотни тысяч таких спор. С наступлением тепла, после выпадения обильных дождей, плодовые тела гриба набухают и, растрескиваясь, с силой выбрасывают споры в воздух. Важно знать, что созревают и выбрасываются споры не одновременно, а на протяжении нескольких месяцев. Значит, и бороться с болезнью надо постоянно.

Споры попадают сначала на молодые листья, а затем — на плоды и побеги. На листьях парша проявляется примерно через две недели после заражения, преимущественно на нижней стороне в виде расплывчатых пятен без каймы, часто сливающихся друг с другом и покрытых бархатистым зеленовато-серым налетом — это мицелий гриба. Затем, по мере развития болезни, ткань листьев отмирает, сами листья сжимаются, сморщиваются, часть их опадает.

В течение лета на мицелии гриба развивается несколько поколений летних спор гриба — канидий, способных заражать паршой молодые растущие листья, плоды, ветви. Развитию гриба, а следовательно, и распространению и развитию болезни способствуют тепло (температура воздуха 16–22°) и влажность. Инкубационный (скрытый) период развития болезни при этом длится 10–14 дней. Поэтому парша, как и многие другие грибные болезни, особенно опасна в теплое и дождливое лето. В засушливые годы, как и в районах с сухим климатом, парша встречается реже, и вредоносность ее меньше.

Борьба с паршой заключается в комплексе приемов, направленных на ограничение распространения спор гриба и их уничтожение. Осенью сразу после сбора урожая, до опадения листьев, кро-

и груш следует опрыскать пятипроцентным раствором мочевины, стараясь, чтобы он хорошо смочил все листья. После опадения листьев их надо собрать и сжечь, либо закопостировать или закопать. Почву под кронами деревьев и в междурядьях перекопать, чтобы случайно оставшиеся листья были завалены землей.

Если эти приемы не выполнены, то опавшие зараженные листья — основной источник заражения — поздно осенью надо опрыскать 7% раствором мочевины.

Растрескавшуюся кору на стволах и скелетных ветвях зачищают, мусор сжигают, а пораженные места дезинфицируют 1–2 % раствором медного купороса и замазывают садовой замазкой. Полезно побелить стволы и ветви осенью одним из составов: 20 % известковым молоком, раствором извести (2 кг) с глиной (1 кг); раствором извести с коровяком (1 кг); раствором глины (2 кг) с коровяком (1 кг). Все это — на ведро воды.

Весной, если заражение паршой было сильным, против зимующих спор гриба проводят искореняющее опрыскивание раство-



ром нитрафена или ДНОК. Оба препарата применяются против зимующих стадий многих вредителей и болезней рано весной, до распускания почек, при температуре не ниже +4–5°. При применении нитрафена и ДНОК против парши опрыскивают не только кроны, но и почву под деревьями так, чтобы опавшие листья, перезимовавшие на поверхности, были смочены препаратом. На груше надо срезать и сжечь однолетние побеги, так как гриб перезимовывает и на них. Такую обработку проводят раз в три года.

Если нитрафен и ДНОК не применялись, проводят ранневесеннее опрыскивание (до и после распускания почек) яблони и груши 3–4 % (по медному купоросу) раствором бордосской жидкости. Затем, чтобы предохранить листья, плоды и кору ветвей от заражения, следует периодически опрыскивать деревья фунгицидами в течение всего вегетационного периода. Для этого чаще всего применяют 1 % бордосскую жидкость; содержащаяся в ней медь убивает прорастающие споры возбудителя парши. Деревья можно опрыскивать 1 % раствором бордосской жидкости до шести раз: первая обработка сразу после цветения, следующие — через каждые 10–12 дней, а последняя — за 15 дней до сбора урожая.

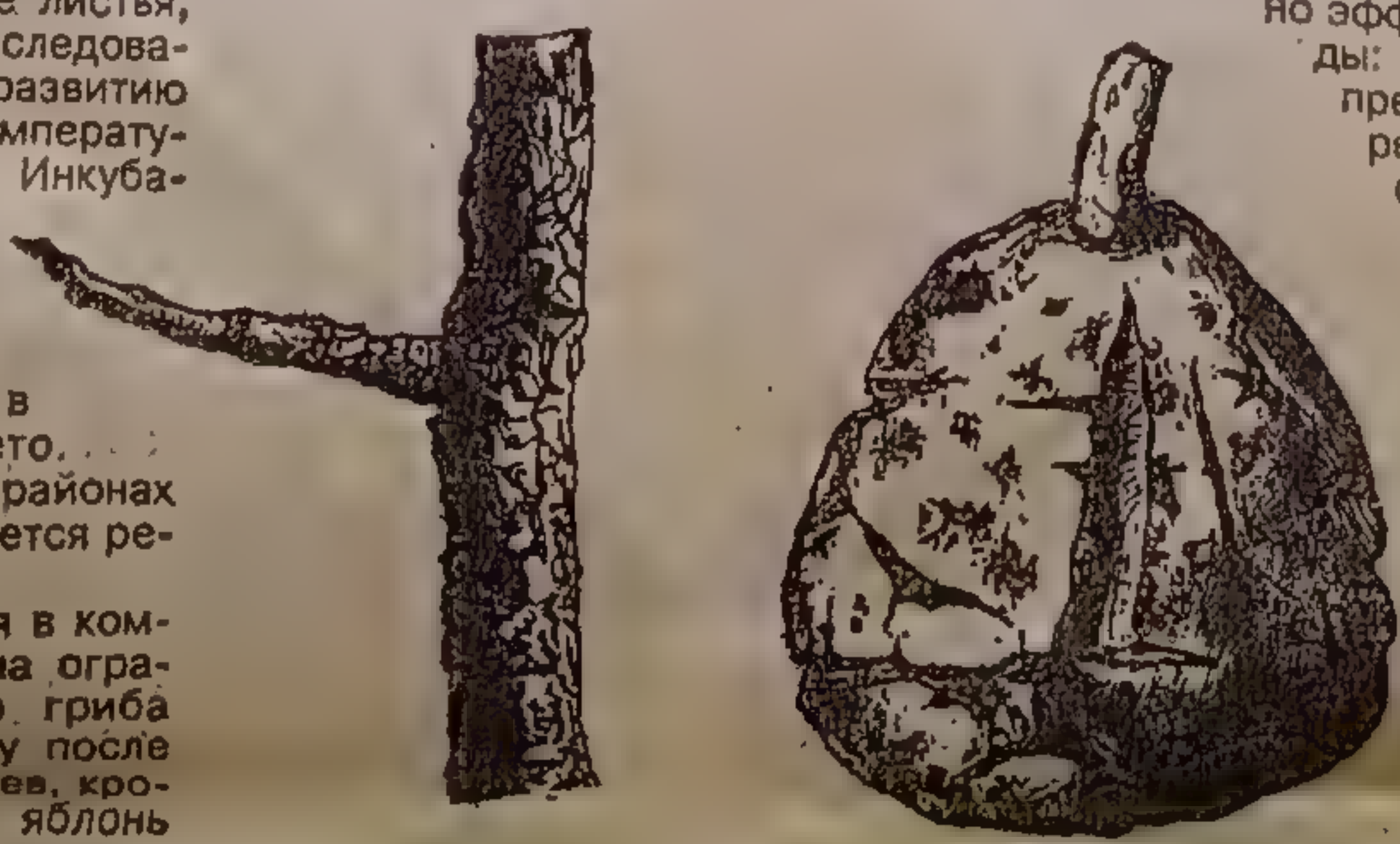
Надо учитывать, что бордосская жидкость может вызвать ожоги листьев и ржавую сетку на плодах, если раствор ее приготавливали из плохой, долго хранившейся извести или низкосортного технического медного купороса. Поэтому препарат лучше проверить сначала на отдельных ветвях.

Вместо бордосской жидкости можно взять не вызывающие ожогов, но достаточно эффективные против парши фунгициды: цинеб, хлорокись меди (50–75 г препарата на 10 л воды) — до четырех раз в течение вегетации, последнее опрыскивание — за 20 дней до сбора плодов; кактан (50 г на 10 л воды) — до четырех раз, последнее опрыскивание за 30 дней до сбора плодов.

Сдерживает заражение паршой и выращивание устойчивых к ней сортов.

**Николай СКОРОЛУПОВ,**  
ученый агроном.

На рисунке: плод и ветка груши, пораженные паршой.





## ВСЕ О КОЗЕ

ЛЕЖИТ  
КАК НОВЕНЬКИЙ

Тем, у кого козы пуховые, прибавляется еще одна забота — как сохранить пух. У нас эта проблема решается так. Прежде чем чесать или стричь пух, вычесываем мусор волосными, а иногда и металлическими ческами (теми, что расчесывают пух перед прядением).



САМ пух ческами (специальными) мы вычесываем редко — качество от этого теряется. Мы либо выдергиваем косички (если пух с "козиной" или есть специальный заказ), а если "козины" нет — стрижем. Такой пух в последние годы покупают охотнее, чем из-под чесок. Нет необходимости говорить, что и животным, и хозяевам этот метод съема пуха гораздо приятней.

Должна сказать, что я сама вяжу для своей семьи и на продажу платки "пау-

тинки", шапочки, кофточки и свитера за редким исключением из состриженного пуха. Вещи получаются мягкие, теплые, ноские — свитера из хорошего ангоропридонского пуха носить можно десять и более лет, только стирать надо правильно: в шампуне или в стиральных пастах для шерсти, но не мылом. И вода должна быть только теплой.

У приготовления пряжи — тоже свои секреты. Но это другой разговор. А вот о хранении пуха немного расскажу. В наше

время инфляции уметь хранить пух особенно важно. Это же валюта, лучше, чем в банке. Хранить его можно как угодно долго, только беречь надо от сырости и моли. Пробовали мы разные способы. В полиэтиленовых пакетах слеживается, приобретает нехарактерный запах, в обычных мешках — та же беда. Мы храним пух следующим образом: из пленки (полиэтиленовой) делаем "рукав" на всю длину, по размеру помещения. Продеваем в него шпагат, натягиваем так, чтобы нижняя часть пленки лежала на полу, а вся она была растянута в виде тоннеля или трубы. Пух перевязываем крест на крест шпагатом (от каждой козы отдельно) и укладываем в этот "тоннель". Потом брызгаем туда дихлофосом, сводим концы пленки на торцах, но не связываем их, чтобы осталась некоторая вентиляция. Раз в четыре в год снова прыскаем дихлофосом. Пух лежит как новенький.

Валентина ДОНСОВА,  
404403, хут. Томосин,  
Волгоградская область.

ТО НЕДОКОРМ,  
ТО ПЕРЕКОРМ

В прошлый раз ("СЖ" № 46) я познакомил вас со своими наблюдениями за пастбищем коз, их летним содержанием. Сегодня речь пойдет о стойловом периоде, а он в нашей стране, как известно, гораздо дольше пастбищного.



РАЦИОНЫ молочных коз в стойловый период должны состоять в основном из сена.

Его надо давать не менее 30% общей питательности козьего меню. А концентраты для лучшей поедаемости корма и нормального пищеварения должны составлять 35-40%.

Чтобы ориентироваться, сколько даешь сена козе, надо знать, что средняя охалка или навильник весят около 1,5 кг. Для правильного пищеварения ей необходимо не менее 1 кг и не более 3 кг грубого корма. Нормальная суточная дача сена 2-2,5 кг. Половину его можно заменить хорошо облиственными ветками, но при этом надо помнить, что 1 кг сена по питательности равен 2 кг веточного корма. Одной козе за сутки можно скормить до 5 венков. В дополнение к сену козе дают и по 0,5 кг лапника — веток хвойных деревьев.

Каждый наблюдал, как козы иногда подбирают бумагу, пленки, тряпки и другие, казалось бы, несъедобные отбросы. Это тревожный сигнал — рацион не сбалансирован по минеральным веществам, а отсюда — извращение вкуса. В этом случае надо немедленно ввести в рацион мел, костную муку, древесную золу, муку из яичных скорлупок и т. д.

А теперь давайте рассмотрим примерные рационы и особенности кормления коз в различных состояниях.

Козлятам до года необходимо давать в сутки: сена — 0,8-1,0 кг, концентрированных кормов до 300-400 г, корнеплодов до 2 кг (из них вареный или сырой картофель — 0,5 кг, морковь — 0,2 кг). Если есть топинамбур, то его дают около 1 кг наряду с другими корнеплодами. Соли козлятам требуется 3-9 г (в зависимости от возраста), костной муки — 10 г, древесной золы (или мела) — 20 г. Витаминные добавки я даю по рекомендации, напечатанным на этикетках.

Следующий этап — яловая коза и коза в первой половине сукозности. Для кормления маток в этот период рационы составляют таким образом, чтобы животные находились в состоянии средней упитанности. Суточная норма сена в эту пору 1,8-2,2 кг, сочных кормов — 2-3 кг, концентратов 0,5-0,8 кг, соли — 10 г, мела или яичной скорлупы (муки) — 8 г, костной муки — 8 г, древесной золы — 8 г.

Типичный рацион козы состоит из 1,2-1,4 кг злакового разнотравного и 0,5-0,7 кг бобового сена, 1,5-2,5 кг сочных кормов, 0,3-0,5 кг до 0,8 кг концентрированных (плющенный овес, геркулес), 13-15 г соли, 12-15 г динатрий фосфата.

У каждого козовода свои приемы. В. Новикова из Донецкой области кормит своих коз зимой 4 раза: утром дает сено и воду, в обед — шлямпы подсолнуха, в 16.00 — пойло (6 л с вареной картошкой и тыквой и граммов 200 концентратов), в 19.00 — сено и воду. А. Котова из Воронежской области зимой кормит так: утром сено — 0,5 кг, через 2 часа корнеплоды, тыкву или капусту — 1,5 кг, посыпав их концентратами и подсолнечником, вечером сено — 0,5 кг и два стакана концентратов. Кукурузные стебли, ботву фасоли, шлямпы подсолнуха она измельчает и запаривает подсолненным кипятком. Отмякший корм обязательно подсушивает и, посыпав отрубями, скормливает козам. Каждой козе дает 2-3 раза в неделю по средней луковице, разрезав ее на части, или 2-3 дольки чеснока. Картофель и очистки она не варит, а запекает в печке до хруста.

Что еще важно отметить? В этот период надо постараться давать козе ежедневно не менее 2 кг свеклы. Ведь в начале сукозности закладывается будущая молочность козы. Вторая половина сукозности характеризуется интенсивным ростом приплода. Потребность в кормах увеличивается по

сравнению с первой половиной на 30%.

В этот период козам нужен высокобелковый корм с достаточным количеством минеральных веществ и витаминов. Особо надо следить, чтобы в рационе было в достатке кальция, фосфора и витамина Д (для нормального развития плода). Надо также помнить, что весь корм должен быть легко перевариваемым и не вызывающим брожения.

Предлагаемые рационы таковы:

сено луговое 1,5 кг, солома овсяная или ячменная 0,5 кг, концентраты 0,3 кг; сено луговое 1,5 кг, солома яровая 0,5 кг, картофель вареный 0,5 кг, концентраты 0,5 кг; очень хорошее сено 2,0 кг, сочных кормов 3,0 кг, концентратов 0,3-0,5 кг (в зависимости от упитанности, чем упитаннее животное, тем меньше).

В каждый рацион надо включать минеральные подкормки — костной муки до 30 г, древесной золы до 30 г, соли 15 г и витаминные добавки.

Козовод А. Трынкин пишет, что перед козлением он кормит свою козу по такой схеме: утром хорошее злаковое сено 1,0 кг и подсоленная вода, в обед — хлебные корки и 1-2 венка, вечером сено 1,0 кг и вода. Дачу концентратов примерно за 15 дней до козления надо прекратить. Ботву (кроме картофельной) можно давать не более 1,5 кг в сутки. Веточный корм в этот период давать нельзя.

Необходимо козоводам знать, что за пару недель до козления козе нельзя давать и корма легко сбраживаемые, а к таким относится свекла. Однако если резко прекратить дачу свеклы, в пищеварительном тракте произойдут изменения, а для сукозной козы это очень опасно. Поэтому свеклу давать надо, сократив, конечно, ее количество.

Вообще кормить коз плохо невыгодно, а во второй половине сукозности — особенно, т.к. козлята родятся слабыми и у козы будет мало молока.

Но и перекорм опасен. Существуют нормы максимальных суточных дач корма, больше которых его лучше не давать: грубого корма не более 3,0 кг; концентрированных кормов — 1,5 кг, причем эту дозу ни в коем случае нельзя задавать всю сразу. Надо разделить концентраты на две, а лучше три дачи.

Евгений СУХОРУКОВ,  
с. Сарыево,  
Вязниковский район,  
Владимирская область.



# РУКОДЕЛЬНИЦА

## ДОВЯЗЫВАЕМ ЖИЛЕТКУ

Давно мы с вами не занимались рукоделием (см. «СЖ» № 79). Что подделаешь: конец лета – время и внимание, и зачетные страницы. Но сейчас, к счастью, выдалась возможность вернуться к любимому занятию.



**ВЫ ЗНАЕТЕ**, как связать отдельные детали нарядного жилета. Сегодня мы довяжем отделочный шнурок и соединим им все детали в готовое изделие.

Чтобы получился красивый шнурок зубчиками, свяжите цепочку из 3 воздушных петель и далее вяжите:

1-й ряд – не провязывая 1-ю петлю, на 2-й делаем столбик без накида, на 3-й петле цепочки вяжем столбик без накида. 2-й столбик без накида и петлю цепочки.

Поворачиваем шнурок справа налево.

2-й ряд – 1-ю петлю не вяжем, она

служит для подъема. Вяжем столбик без накида на обеих петлях. 2-й петли предыдущего ряда. К задней нити прикрепляем столбик без накида, полустолбик с накидом и 2 столбика без накида.

Делаем воздушную петлю и поворачиваем шнурок справа налево. Повторяем со 2-го ряда до получения шнурка нужной длины.

Выкройку наносим на плотную ткань (используйте старую простыню, предварительно туго подкрахмалив ее или кусок темного сатина, нарисовав контуры выкройки мылом). Свяжите все листья и цветы и от-

парьте. После этого все элементы приматайте к выкройке в соответствии с узором. Цветы и листья должны быть обращены лицевой стороной к полотну.

Затем соединяем фрагменты между собой с помощью брида. Бриды могут быть разными, но лучше их выполнять с помощью иголки как в вышивке «ришелье».

Прежде всего делаем основу из 2 нитей, протягивая ее от одного элемента основы до другого или от одного отрезка бриды – шнурка до другого (бриды не должны быть длинными). Эти нити нельзя ни слишком натягивать, ни давать им провисать (следите, чтобы полотно выкройки было хорошо натянуто). Обе нити снова обметываем: иглу вводим справа налево под нитями, а выводим слева направо над нитями. Рабочая нить должна быть натянута, стежки ложатся ровно. Обратите внимание на то, что по длине бриды связывать нити нельзя. Если же нити не хватает, ее заменяют другой.

Окончив жилет, накрахмальте его, а потом снимите с полотна. Сшейте плечевые швы.

## НЕ ТОЛЬКО УКРАШЕНИЕ

Научившись вязать крючком, мы с вами можем не только изготовить новую нарядную вещь, но и обновить старую одежду. Вот несколько таких несложных приемов.

**ВЯЗАНИЕ** удлиненными, как бы висящими петлями, похожими на мех, часто применяют как отделочную вязку. Хорошо смотрятся с подобной отделкой детские изделия, пальто, куртки с капюшонами. Осеннее пальто, которое стало коротко ребенку, легко удлинить такой полоской «под мех». Так можно нарастить и рукава. А чтобы завершить наряд, в этой же технике сделайте шапочку.

Вязкой «под мех» можно сделать и какие-то декоративные вещи: покрывала, чехлы, наволочки.

Возьмите толстые шерстяные нитки и крючок большого размера. Как обычно, начинаем с цепочки из воздушных петель. Первый ряд вяжем столбиками без накида. Со второго ряда начинаем вязать длинные петли. Для этого в первую петлю провяжем столбик без накида, затем полученную на крючке петлю вытягиваем на 1,5–2 см (рис. 1а), вынимаем крючок из петли, опускаем длинную петлю вниз и придерживаем ее большим пальцем левой руки. Вводим опять крючок под петлю, которая находится сверху над длинной петлей, за переднюю

ее часть (б). Подхватываем нитку и протягиваем ее в эту петлю. Затем вводим крючок в следующую петлю, подхватываем нитку и протягиваем ее через эти две петли (в).

Далее вяжем от \* до \*. Напомню, что таким значком (\*) в описании обозначается раппорт, то есть основная часть узора и постоянное количество петель, повторение которых и создает общий вид рисунка.

Такой знак показывает, что заключенную между звездочками комбинацию петель надо повторить по всему ряду.

Следующий ряд выполняем столбиками без накида. Затем по лицевой стороне работы опять провязываем длинные петли. Так, чередуя эти два ряда,

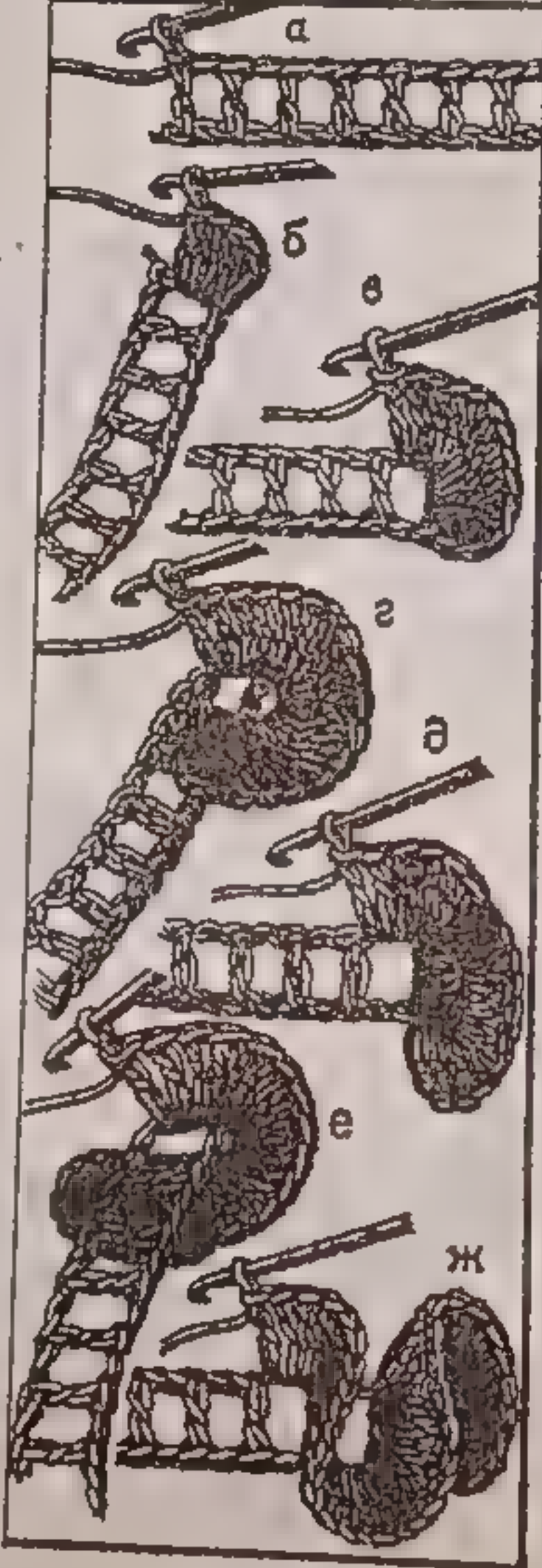


Рис. 2

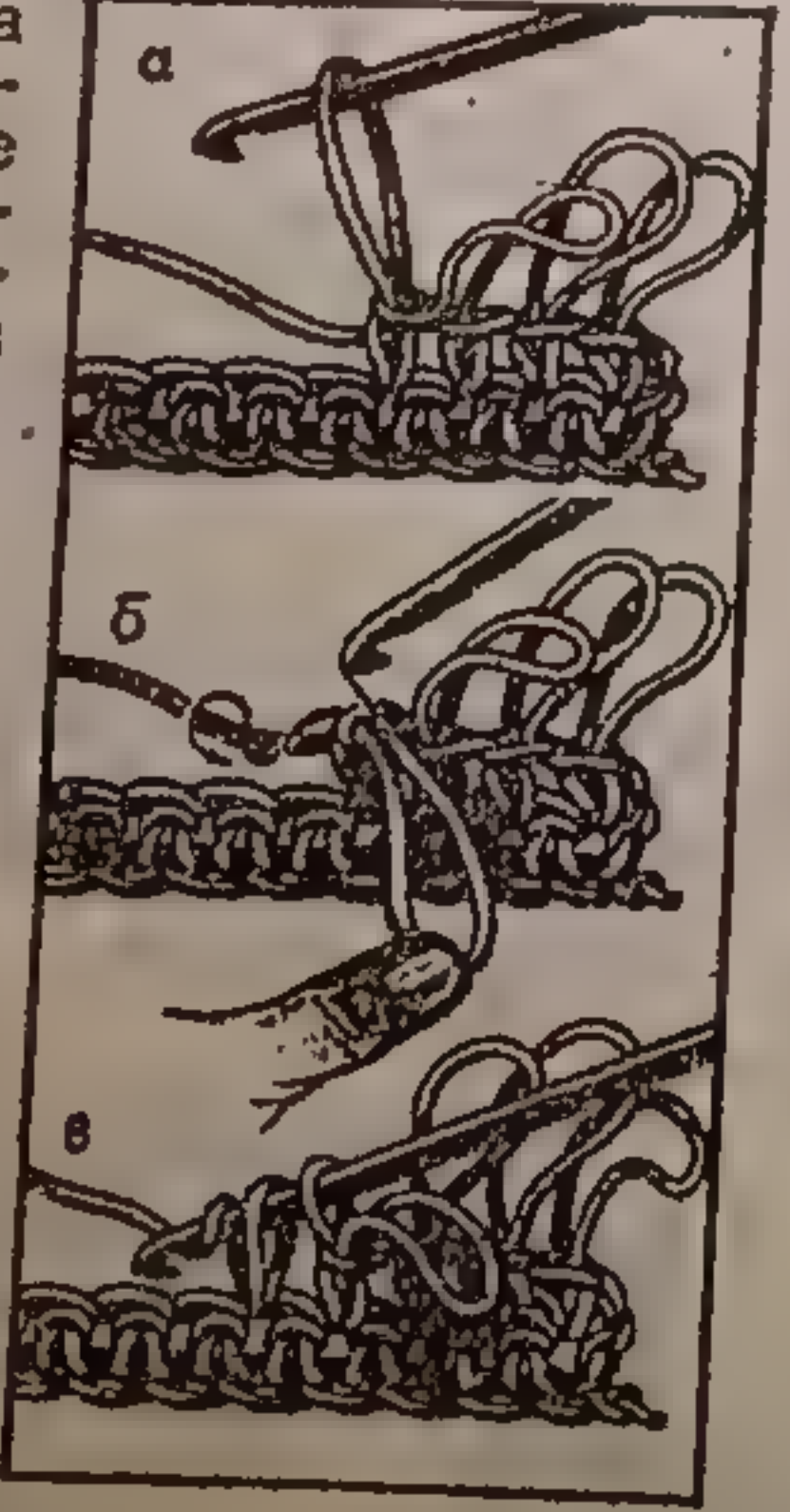


Рис. 1

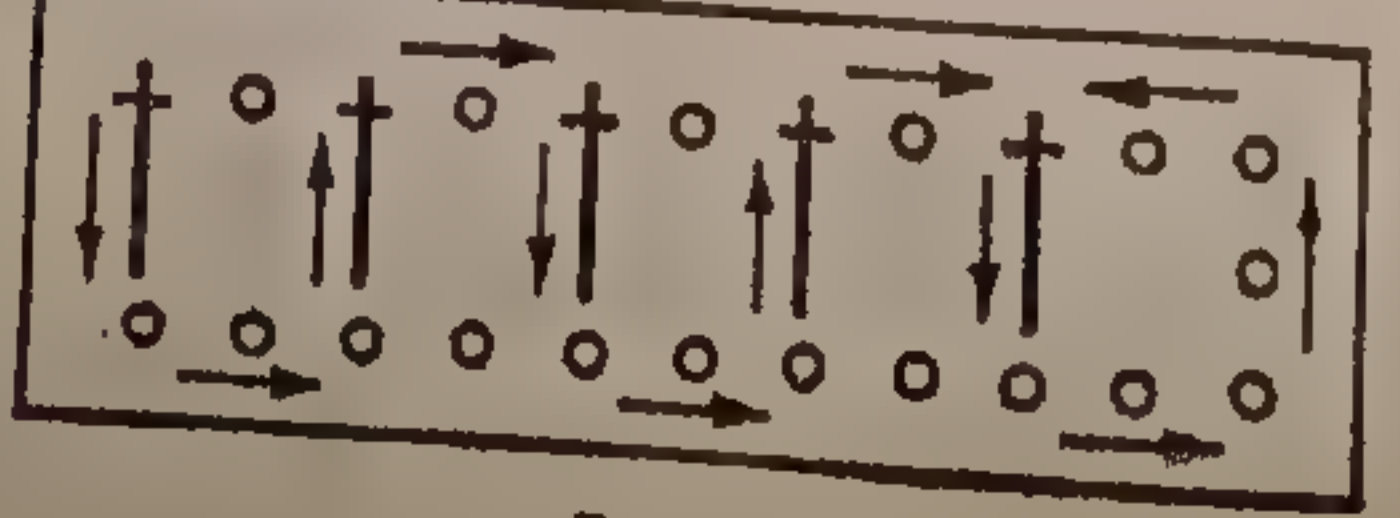


Рис. 3

получаем вязку «под мех».

Еще один интересный (и также не очень сложный) прием вязки называют «бегущей волной». Бегущая волна – это рюши, которыми украшают вырезы горловины, подол платья или низ рукавов. Рюши – косая бейка, пришитая одной стороной к изделию. Вторая сторона, оставаясь свободной, «играет», образуя волну. Но это в ткани. А как заставить «волноваться» нитки?

Возьмем нитки средней толщины (желательно, чтобы при этом они были мягкими и ровными). Набираем цепочку из воздушных петель, равную длине рюша. На ней делаем один ряд квадратиков (рис. 2а). Сделав последний столбик, поворачиваем вязание вертикально и провязываем 2 воздушные петли для высоты ряда.

Далее вяжем 5–6 столбиков с накидом, вводя крючок под последний столбик предыдущего ряда (б).

Повернем полосу в горизонтальное положение и продолжим вязать 5–6 столбиков с накидом в первый квадратик (в).

Затем опять берем полосу вертикально, но так, чтобы конец ее был сзади, и провяжем 5–6 столбиков с накидом за второй столбик предыдущего ряда (г).

Еще раз поворачиваем полосу горизонтально, но изнаночной стороной к себе и провяжем во второй квадратик 5–6 столбиков с накидом (д).

И снова приводим полосу в вертикальное положение, но уже так, чтобы квадратики были спереди, и провяжем за 3-й столбик 5–6 столбиков с накидом (е). Далее вяжем так, как показано и описано на рисунках. Столбики должны ложиться по одной стороне, поэтому следите за правильным поворотом полосы из квадратов.

На схеме узора показано стрелкой, в каком направлении вывязываем «волну» рюша. Закончить вязание можно кружочком, соединив конец ряда полустолбиком.

Галина ВОРОНЦОВА.



## ЦВЕТЫ ВОКРУГ НАС

### ЛЮБИМЫЕ АСТРЫ

*Без цветов не обходится ни один садовый участок. И в этом маленьком оазисе живой природы, который мы создаем своими руками, непременно отводится место для астр.*



АСТРА — одна из самых распространенных и любимых цветочных культур. Высокие и низкие, простые и махровые, пионовидные, похожие на розы и хризантемы, белоснежные, розовые, вишневые, сиреневые, фиолетовые, с разнообразной формой куста, астры удовлетворяют самому привередливому вкусу. Вот почему мы их видим повсюду. Они идут на декоративное оформление территорий, их выращивают и для букетов, ими украшают террасы, веранды, балконы. Растения эти не капризны и при выращивании в горшках в жилых помещениях.

Астры светолюбивы, довольно нетребовательны к почве, однако больше для них подходят легкие и средние суглинки и супесчаные плодородные земли.

В условиях средней полосы Нечерноземья астры можно вырастить посевом семян в грунт (в этом случае они цветут осенью) и рассадой. При грунтовом посеве семена высевают в три срока — под зиму (вторая декада ноября), когда установится холодная морозная погода; зимой (декабрь-февраль) в мерзлую почву, в заранее подготовленные бороздки на грядах и рано весной (конец апреля) на гряды. Но у астр грунтового (особенно зимнего) посева почти никогда не удается получить семена, так как они зацветают слишком поздно — намного позже, чем растения, выращенные из рассады. Зато растения получают закаленными, крепкими, не болеют и цветут на месяц дольше.

От момента посева и до цветения у астр проходит от 3,5 до 10 месяцев. В зависимости от сорта они цветут 45-60 дней. Если вы хотите получить более раннее цветение (июль — начало августа) и семена ценных сортов, выращивайте рассаду.

Семена астр быстро теряют всхожесть. Поэтому для посева лучше всего брать семена сбора прошлого года, в крайнем случае — двухлетние. Во второй половине марта — в первых числах апреля их высевают в ящики в теплом помещении. Почва должна состоять из смеси дерновой земли с песком в соотношении 3:1. Добавляют также немного торфа или листового перегноя. Сверху насыпают чистый, лучше речной или промытый, песок слоем 2-2,5 см (для предохранения от заболевания черной ножкой). Землю обильно поливают раствором марганцевокислого калия (1,5 г на 10 л воды). Сеют семена рядками или вразброс, засыпая их сверху тонким слоем сухого песка на 0,5-0,6 см. Следующий раз почву поливают только после появления всходов, то есть через 5-7 дней. Для прорастания семян нужна температура 18-20°, а для нормального развития растений чуть ниже — 15-16°.

Когда проявится первая пара настоящих листьев, сеянцы пикируют рядками в питательную почву. Состав смеси для нее: на 4 ведра торфа — 1 ведро рас-

твора, коровяка с разведением

1:3. В эту смесь добавляют 300 г суперфосфата, 30 г аммиачной селитры, 40 г сернокислого калия и 150 г извести-пушонки. Все тщательно перемешивают и высыпают в ящик, хорошо выравнивая края. Широким ножом нарезают кубики размером 5 x 5 см, засыпая образующиеся между ними щели песком. В кубик пикируют одно (по середине) или два (в противоположные углы) растения. Почву сверху слегка присыпают песком. Ящики устанавливают в парник и закрывают стеклянными или пленочными рамами. В парнике должна быть хорошая вентиляция. Рамы или пленку днем приоткрывают с подветренной стороны, а за 10 дней до высадки в открытый грунт совсем снимают для закаливания растений.

Через неделю после пикировки рассаду подкармливают раствором смеси микроудобрений, в которую входят: борная кислота — 0,3 г, медный купорос — 0,3, сернокислый цинк — 0,1, сернокислый марганец — 0,1 г на 1 л воды. Это количество расходуется на 5-6 ящиков рассады. Когда образуется 3-4 листа растения подкармливают вторично, но уже другой смесью: аммиачной селитрой — 15 г, сернокислым калием — 10 г, суперфосфатом — 20 г на 10 л воды. Вместо воды можно использовать навозную жижу в 5-6-кратном разбавлении. Перед подкормками рассаду надо хорошо полить водой.

За 2-3 дня перед высадкой в грунт и через 10-15 дней после высадки неплохо повторить подкормку рассады минеральными удобрениями. Еще одна подкормка нужна в период массовой бутонизации. Состав смеси: аммиачная селитра — 20-25 г, сернокислый калий — 15-20 г, суперфосфат — 25-30 г на 10 л воды.

Астры хорошо растут на различных окультуренных почвах, реакция которых должна быть нейтральной или слабощелочной (рН от 6,5 до 8,0). Почву, имеющую кислотность ниже 6,0, нужно известковать, помня, что 350 г углекислой извести, внесенные на 1 кв. м повышают рН на 1. На тяжелых почвах эта норма увеличивается на 50 г.

### НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ

Показатель кислотности — величина рН 7 реакция нейтральная, при рН выше 7 — щелочная, при рН ниже 7 — кислая, при рН 4 — очень кислая.

Определить величину рН можно с помощью лакмусовой бумажки. Если ее не удалось достать или купить, сделайте сами. Купите в аптеке пурген (фенолфталеин), 10 таблеток измельчите и размешайте в 1/2 стакана теплой воды. Нарезьте белую промокательную бумагу полосками размером 10-12 x 2 см, опустите в раствор и высушите. Индикатор готов.

Чтобы определить кислотность почвы,

надо взять ее срез на глубине 10-20 см, смешать с дождевой или дистиллированной водой и зажать в руке вместе с индикатором. Если бумажка порозовеет — это слабощелочная среда, если станет ярко-красной — щелочная, если не меняет цвета — кислая.

Для получения крупных соцветий георгин их выращивают в один стебель, пасынкуя и прищипывая боковые бутоны. У пионов с этой же целью прищипывают бутоны и прореживают.

Галина ВОРОНЦОВА.

Место, отведенное астрам, должно быть хорошо освещено. Они не выносят избыточного увлажнения и застоя воды и на переувлажненном участке могут заболеть фузариозом. Почва должна быть водопроницаема, с глубоким расположением грунтовых вод. Участок под астру готовят заранее, так как растение это не переносит свежую органику. Поэтому перегной и торфо-навозный компост вносят осенью (2-4 кг на кв. м). А весной перед перекопкой добавляют нитрофоску (50-100 г на кв. м).

Рассаду высаживают на хорошо подготовленный участок во второй половине мая. Закаленная рассада хорошо переносит заморозки до -3-4°. Расстояние между растениями для низкорослых (до 30 см) астр 20-25 см, среднерослых (до 60 см) — 25-30 см, для высокорослых (выше 60 см) — 30-40 см. Перед посадкой ямку обильно поливают и высаживают в нее растение, плотно обжав корни. Хорошую рассаду сажают на 1,5-2 см глубже, а переросшую — на 2-5 см глубже, чем она росла в парнике. Сверху присыпают сухой землей, чтобы не образовалась корка.

Астры хорошо переносят пересадку и в период бутонизации, и во время цветения.

Растения нуждаются в частом рыхлении. Почву рыхлят железными граблями, "кошками" или острыми легкими мотыгами после обильного полива или сильного дождя на глубину 4-6 см, исходя из того, что основная масса корней располагается в поверхностном слое почвы.

До начала ветвления астры лучше слегка окучивать. Это усиливает рост корней. В засушливое лето растения поливают не очень часто, но обильно (до 30 л на 1 кв. м); астры чувствительны к засухе. В воду можно добавлять марганцевокислый калий (до розового окрашивания, 1,5 г на 10 л воды).

Семена созревают через 35-40 дней после начала цветения. Можно ускорить созревание, если на растении до цветения удалить часть соцветий, оставив одно центральное и 4-5 боковых. Семена созреют на 12 дней раньше.

Если до наступления морозов семена не успели полностью вызреть, их дозаривают при температуре 15-20°. Для этого выбирают соцветия, у которых полностью засохли все язычковые цветки, раскладывают в помещении на брезенте или материи и время от времени переворачивают. Через 15-20 дней семена очищают от мусора и хранят в герметически закупоренных стеклянных банках при низкой влажности и температуре около +2°, лучше всего в холодильнике.



...и Кабардино-Балка-  
рии. А взять Карачаево-Чеч-  
кетию. Наметившаяся было  
там напряженность в межна-  
циональных отношениях сня-  
та сегодня во многом благо-  
даря твердой позиции каза-  
ков. их умению — если есть  
и встречные усилия — нахо-  
дить компромисс. Вы одно  
поймите. Когда речь идет об  
угрозе интересам России, ка-  
зак — воин. Но в обыденной  
жизни он — труженик, па-  
харь, добрый и всегда гото-  
вый прийти на помощь сосе-  
ду. Казачество охотно пере-  
нимало и перенимает лучшие  
традиции и обычаи горских  
народов, связано с ними тес-  
ными узами. В том числе и  
побратимскими. У меня у са-  
мого есть названный брат —  
черкес Тимур-Булат Тазарту-  
ков, который дорог сердцу не  
меньше родного. Вот она —  
житийская основа дружбы и  
добрососедства.

— Выходит, не ушло в про-  
лое святое и для горцев, и для  
казачков понятие куначества?

— Он и сейчас живо. И политики,  
и мы должны помнить: наро-  
ды не хотят ни войны ни  
вражды. Затевают их — зде-  
шит предавать память пред-  
ков наших вечный покой  
общей для всех нас земле...

Беседа вел  
Александр БЫКОВ.  
Ставропольский край.

Помолившись на священный купол,  
Наш Памфил твердыню защища.

Не прошли англичан да французы,  
Хоть свистели яро ядра их.  
Утекли французы в кукурузу —  
Так казак Памфил в бою был лих.  
Вот откуда прорастают корни.

4  
Селиванов хутор! Селиванов хутор!  
Дал ты нам двенадцать молодцов.  
Если батю Врангель сам попутал,  
Сыновьям учить своих отцов.

Был Илья с отцом и с родом, и весел:  
— Селиванов, не срам сеню!  
Но палач Маклак, свати, повесил  
В том родимом хуте Илью.  
Вот откуда прорастают корни.

5  
Селиванов хутор! Селиванов хутор!  
Селивановы — воюют все.  
В Сталинграде прохора окутал  
Дым на той ниральной полосе.  
И ползут по негу батя с маткой,  
Чтобы сыну первого добыть,  
Дотащить на стилой плащ-палатке  
Да в земле родимой схоронить.  
Вот откуда прорастают корни.

6  
В хутор! Селиванов хутор!  
Сель братьев в поле полегли.  
Дзастополь, Харьков дым окутал,  
Линск и Прага вон дымят вдали.

А Виссарион, бесстрашный летчик,  
Стал с тобой, «Нормандия», дружить,  
За друзей французов выпить хочет,  
А за братьев он обязан жить.

Вот откуда прорастают корни,  
Сила черноземная встает.  
Дюжий, честный, праведный,

упорный, —  
Селивановы — казачий род.



# Селиванов хутор

Посвящается потомственному казачку, бывшему начальнику штаба летной дивизии, в которую входила эскадрилья «Нормандия — Не-ман», а ныне доценту МПУ Виссарьону Михайловичу СЕЛИВАНОВУ и его одиннадцати братьям, родившимся в станице Илетской.

Селиванов хутор! Селиванов хутор!  
Есть такой на тихом на Дону:  
Казака Кучум в ночь не попутал,  
Не погиб на Иртыше в дыму.

А вернулся он в Москву, вернулся,  
Но вернулся без обеих ног.  
Селиван, царю ты приглянулся:  
— Дать ему за раны хуторок!

Вот откуда прорастают корни,  
Сила черноземная встает.  
Дюжий, честный, праведный,  
Упорный, —  
Селивановы — казачий род.

Селиванов хутор! Селиванов хутор!  
Ты не раз, не два пылал в огне.  
А казак Корней французам щупал  
Вострой саблей на лихом коне.

Мчался он под Малоярославец:  
— На Калугу — путь закрыт! Шалишь!  
С Платовым отважный род прославил  
И на скакуне влетел в Париж.  
Вот откуда прорастают корни.

Селиванов хутор! Селиванов хутор!  
Помнит севастопольский причал:  
Помолившись на священный купол,  
Наш Памфил твердыню защищал.  
Не прошли англичан да французы,  
Хоть свистели яро ядра их.  
Утекли французы в кукурузу —  
Так казак Памфил в бою был лц.  
Вот откуда прорастают корни.

Селиванов хутор! Селиванов хутор!  
Дал ты нам двенадцать молодцов.  
Если баты Врангель сам попутал,  
Сыновьям учить своих отцов.  
Был Илья с отцом и с братом, и с сестрой:  
— Селиванов, не срами семью!  
Но палач Маклак, сватя, повесил  
В том родимом хуторе Илью.  
Вот откуда прорастают корни!

Селиванов хутор! Селиванов хутор!  
Селивановы — зовут все.  
В Сталинграде Прохора окутал  
Дым на той нейтральной полосе.  
И ползут по снегу батька с маткой,  
Чтобы сына мертвого добыть,  
Дотащить на стылой плащ-палатке  
Да в земле родимой схоронить.  
Вот откуда прорастают корни.

Селиванов хутор! Селиванов хутор!  
Десять братьев в поле полегли.  
Севастополь, Харьков дым окутал,  
Минск и Прага вон дымят вдали.  
А Виссарий, бесстрашный летчик,  
Стал с тобой, «Нормандия», дружить.  
За друзей французам выпить хочет,  
А за братьев си обязан жить.  
Вот откуда прорастают корни,  
Сила черноземная встает.  
Дюжий, честный, праведный,  
Упорный, —  
Селивановы — казачий род.

На злобу дня

## ЛИНИЯ ДОБРОСОСЕДСТВА

первая миротворческая инициатива Казанов?

— Верно. Еще в апреле прошлого года в Ставрополе состоялась встреча представителей казачества юга России и Конфедерации горских народов. Помню, перед ее проведением кое-кто из станичников упрекал меня чуть ли не в предательстве казачьих интересов. Но встреча наглядно показала: диалог не просто важен и нужен, он — единственный способ восстановить утраченное доверие и взаимопонимание. И мы намерены продолжать этот диалог, всемерно укреплять порушенные связи между людьми, опираясь на методы народной дипломатии. Хотя бы потому, что силовые решения здесь невозможны и непонимлемы, а все разговоры о мононациональных государственных образованиях в условиях многонационального Северного Кавказа — это, извините, от лукавого.

— Намерения благородные. Но при их осуществлении многое будет зависеть от позиции республиканских властей...

— Я уверен, мы найдем понимание и с их стороны. В этом меня убеждает и недавняя встреча с президентом Ингушетии Р. Аушевым. Он продемонстрировал понимание и поддержку миротворческих усилий казачества не только на словах, но и на деле. В частности, решен вопрос об открытии в республике казачьих представительств Дона, Кубани, Ставрополя. Председателям местного казачества выделена с согласия ингушских ставейшин гарантированная квота в три депутатских места в республиканском парламенте. Так что основа для сотрудничества есть.

— Исполняя, Петр Стефанович, вы ведь пока в основном решаете серьезные конфликты в Чечне, чью ситуацию, региональную не называя.

— Давайте так, вкратце, о состоянии дел в этой области — это мощней-

ший источник дестабилизации. Я не хочу обидеть чеченский народ, который в массе своей тоже устал от политиканства, воинствующего национализма, вакханалии преступности, но факт остается фактом. И здесь мы ждем — и давно уже! — оп-ределенности в позиции российских властей. Что есть

тает для себя вазорным, зато нарушает не только устав, община говоря, чужого монастыря, но и российский закон. Вот честные жители и не выдерживают. И, между прочим, к подобным «беженцам» негативно относятся не только казаки, не только русские, но и свои же соплеменники. Я не раз сталкивался со слу-

Чечня? Республика в составе России? Самостоятельное государство? От ответа на эти вопросы зависит не просто политическое решение проблемы, но — благополучие, спокойствие, жизнь людей. В том числе и казаков, которых, несмотря на массовый выезд, еще немало, скажем, в Наурском и Шелковском районах, входы в свое время в состав Ставропольского края.

— Но пока российские власти определяют, нет ли у казачества возможности хоть как-то своими силами помочь ок-завшимся «за границей» людям?

— А мы и помогаем. При-чем, хочу подчеркнуть, не только казакам или русско-язычному населению. По нашей инициативе, к примеру, в Курском районе Ставропо-ля сегодня открыты специ-альные пункты, где старики из Чечни вне зависимости от их национальности могут по-лучать месяцами не выдавае-мые по месту жительства пенсии. Но беда в том, что даже такая гуманная акция встречает в Грозном противо-действие. Старикам зачастую просто-напросто не отдают пенсионные документы. По-нятие прав человека в Чечне вообще сведено на нет поче-му мы, казаки, и твердим о необходимости жесткой по-становки вопроса со стороны Президента и правительства России. Во имя блага самой же Чечни и ее соседей, кото-рые ничего, кроме неприятно-стей, от такого соседства не имеют на протяжении уже нескольких лет.

— А не чревато ли жесткая постановка вопроса усилением русского национализма в том же Ставропольском крае? Не секрет, бывали уже здесь слу-чаи, когда казаки требовали выселения то чеченцев, то ар-мян, то азербайджанцев.

— Во-первых, это не мас-совое явление, а отдельные рецидивы, к которым мы от-носимся с осуждением. А во-вторых, подобные случаи оказываются, как правило, спровоцированными. Пред-ставитель приезжает так, на-зываемый беженец, денег — куры не клюют, работать счи-

чаями, когда та или иная на-циональная община требова-ла избавить ее от приезжих. Ну, а если говорить о путях решения этой проблемы, то надо начинать с введения же-стко регламентированной си-стемы натурализации иност-ранцев.

— Значит, вы считаете, внут-ренних причин для возникно-вения межнациональных тре-ний и конфликтов на террито-риях компактного проживания казанов нет?

— Нет. Скорее, наоборот. Там, где казачество имеет общественно — политический вес и влияние, где к его мне-нию прислушиваются, обста-новка более благополучна. Мы не видим, к примеру, проблем в Кабардино-Балка-рии. А взять Карачаево-Чер-кесию. Намечившаяся было там напряженность в межна-циональных отношениях сня-та сегодня во многом благо-даря твердой позиции каза-ков, их умению — если есть и встречные усилия — нахо-дить компромисс. Вы одно поймите. Когда речь идет об угрозе интересам России, ка-зак — воин. Но в обыденной жизни он — труженик, па-харь, добрый и всегда гото-вый прийти на помощь сосе-ду. Казачество охотно пере-нимало и перенимает лучшие традиции и обычаи горских народов, связано с ними тес-ными узами. В том числе и побратимскими. У меня у са-мого есть названный брат — черкес Тимур-Буллат Тазарту-ков, который душой сердцу не меньше родного. Вот она — житейская основа дружбы и добрососедства.

— Выходит, что святое дело — это ушло в прош-лое, казачество перестало быть

— Оно и так. И политики, и социальные проблемы

— Они и так. И политики, и социальные проблемы

Беседу вел Александр БЫСОВ, ставропольский край.



ИМЕНА

# Шолохов

Его нет с нами уже десять лет. А кажется, еще больше. Не могли же мы так быстро забыть его пророческого видения великой и трагической истории России на одном из ее самых крутых поворотов и оказаться снова перед лицом беды? Будто мы и не жили с героями «Тихого Дона» и «Поднятой целины», не умирали с Ефимом в «Смертном грехе», не верили в эту жизнь...

— Попомни Ефим, убьют тебя — двадцать новых Ефимов будет... Знаешь как в сказке про богатырей? Одного убьют, а их обратно двое получается... Ну, а нас не двое, а двадцать образуется.

И ведь было так! Вспомним его сражавшихся за Родину, наших отцов и братьев, заслонивших собой Россию тихого Дона и матушки Волги, тихих деревень и немыслимых городов, живших и умиравших с одной верой — в нас и наше будущее. Вспомним его самого, многие годы для всех нас бывшего совестью, честью и мужеством времени, так не доставших многим из нас сегодня.

Он ушел десять лет назад. Но кто скажет, что его нет с нами? Даже если кому-то и очень хотелось бы этого. Как в час суровой беды, он идет к нам из лазаретной степи, чтобы разделить одну судьбу со своим народом, идет от науки ненависти к науке любви. Слышите его голос?



— Два чувства живут в сердце донского казачества: любовь к Родине и ненависть к фашистским захватчикам. Любовь будет жить вечно, а ненависть пусть поживет до окончательного разгрома врагов. Великое горе будет тому, кто разбудил эту ненависть и холодную ярость народного гнева!

Забывшие Родину, торгующие ею, растерявшие честь и совесть, обоглавившие ее историю, вы слышите его голос?

...А на тихом Дону вот-вот опять набухнут талой водою снега в логах и оврагах, и, ломая лед, азыграют степные реки...

Виктор ПЛОТНИКОВ.

Северный Кавказ. Благословенный, славный своей историей и гуманистическими традициями, воспетый великими русскими поэтами, край этот обрел сегодня иную, печальную известность. Горячая точка, очаг социальной напряженности, зона межнациональных конфликтов — так его стали именовать в последнее время. Хотя дух вражды и ненависти изначально чужд всем проживающим в регионе многочисленным народам. И в первую очередь казачам с их приверженностью миру, ладу, добрососедству. Подтверждением чему — беседа нашего корреспондента с атаманом Кавказского линейного казачества Петром Стефановичем Федосовым.

— Петр Стефанович, линейное казачество, объединившее станичников из горских республик, Ставропольского и частично Краснодарского краев, стично Кавказского края, создано, а точнее, воссоздано в период резкого обострения ситуации на Северном Кавказе. Что это, случайное совпадение?

— Воссоздание линии само по себе имеет целью решение наших сугубо казачьих проблем. Прежде всего речь об ускорении темпов экономического, социального, культурного возрождения казачества в горских республиках, где оно с самого начала шло и медленнее, и труднее, чем, скажем, на Ставрополье. Ускорять в этом угрозу терять национальные интересы — значит грешить против истины. Другое дело, казачья линия может и должна стать линией мира и добрососедства в регионе. Вель россоседства самой историей казачества самой историей отведена роль гаранта стабильности на Северном Кавказе.

— Но согласны ли с такой оценкой роли казачества дру-

◆ На злобу

# ДОБР

первая ироторческая инициатива казачья?

— Верно. Еще в апреле прошлого года в Ставрополе состоялась встреча представителей казачества юга России и Конфедерации горских народов. Помню, перед ее проведением кое-кто из станичников упрекал меня чуть ли не в предательстве казачьих интересов. Но встреча наглядно показала: диалог просто важен и нужен он единственный способ восполнить утраченное доверие взаимопонимание. И мы мерены продолжать этот диалог, всемерно укреплять разрушенные связи между людьми, опираясь на методы родной дипломатии. Хотя потому, что силовые вмешательства здесь невозможны и непозволительны, а все разговоры о межнациональных государственных образованиях в условиях межнационального Северного Кавказа — это вините, от лукавого.

— Намерения благоразумны. Но при их осуществлении будет зависеть от республиканских властей.

— Я уверен, мы найдем и с их стороны. Этот меня убеждает иная встреча с президентом Ингушетии Р. Аушевым продемонстрировал и поддержку мирских усилий казачества только на словах, но не в частности, речь рос об открытии в те же казачьи предстатели Дона, Кубани, Ставрополья. Представителям казачества выделена ингушских старейшин, тировавшая квота в канской парламенте, основа для сотрудничества. И реплика, — И с вами, новин, говорили поном о свободных, сестин ингушским том. А востановить в разбитой ситуации (каждый не называет).

— Думаю, и с ее составом —

# СТАНИЦА

◆ Как казак казаку

## С любовью к Отечеству

Братья и сестры! Любезное наше Отечество — Государство Российское, часть которого носит наименование Российской Федерации, переживает смутное время. Время, когда темные силы вновь стремятся навеки разделить земли родные и утопить в крови народы, их населяющие. Знайте и помните: судьба народа нашего, казачества, неразрывно связана с Россией, ибо создавали во многом ее наши предки и проживаем мы от Днестра до Курильской гряды. В спасении Отечества сегодня — спасение казачества.

Россия может быть только Великой, Единой и Неделимой. И только в такой России будет процветать вместе с другими народами российское казачество. Братья православия и государственности, оттолкнув вновь делить нас на «красных» и «белых», оттолкнув от нас братьев-казачей — калмыков, бурят, башкир, татар и других, сеют плевеи неверия и клевет на избранных атаманов.

Но Господь ведет нас! И путь, пройденный нами за три года с момента создания нашего Союза огромен. Оглянитесь! Никто ничего не принес казакам на подножном корму, работают далеко не все добытые Союзом документы, давшие нам

◆ ВЫСТАВКИ

### О доблести, о подвигах, о славе

Это, вероятно, первая (мне во всяком случае не приходилось бывать) выставка живописных полотен, которая так ярко и емко представляла бы казачество, его историю, характер, верность служения Отечеству. Солнечная выставка и красочная. Названа «Казани России». Она открылась на днях в небольшом зале на Садово-Самотечной улице Москвы, но рассказывает выразительно и верно о мужественном племени служилых людей некогда могучей Державы. Сергей Гаврилович — создатель этого впечатляющего образа народа — землепашца и воина, потомственный казак и художник.

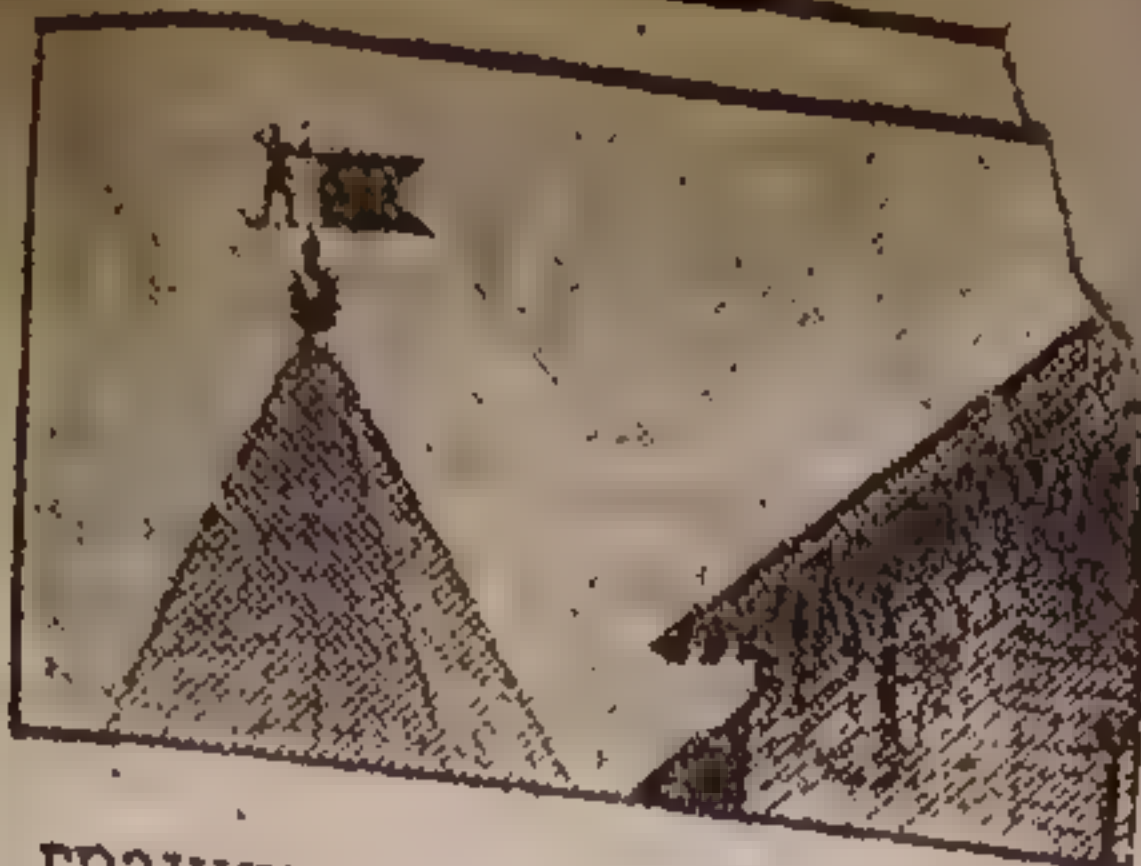
кие народы? В частности, осетины и ингуши, конфликт между которыми превратил регион в настоящую пороховую бочку?

— Несмотря на то, что осетины и ингуши разделены сегодня пролитой кровью, позорительностью и враждебностью по отношению друг к другу, к казачам они относятся с одинаковым уважением и доверием. Целавно вместе с другими атаманами — Всекубанского казачьего войска В. Грозовым, Всевеликого войска Донского Н. Козицыным, Ставропольского краевого Союза казаков Н. Новосельцевым — я побывал в зоне конфликта. Впечатления, конечно, тяжелые, но могу с полной ответственностью сказать: слово казаков находит отклик. И не случайно совет атаманов юга России считал возможным и нужным обратиться к казачеству с предложением выступить. Инициатором построения межнациональных отношений в Северо-Кавказском регионе в соответствии с Конституцией РФ.

— Насколько я знаю, это не



...так на-  
...денег —  
...работать счи-

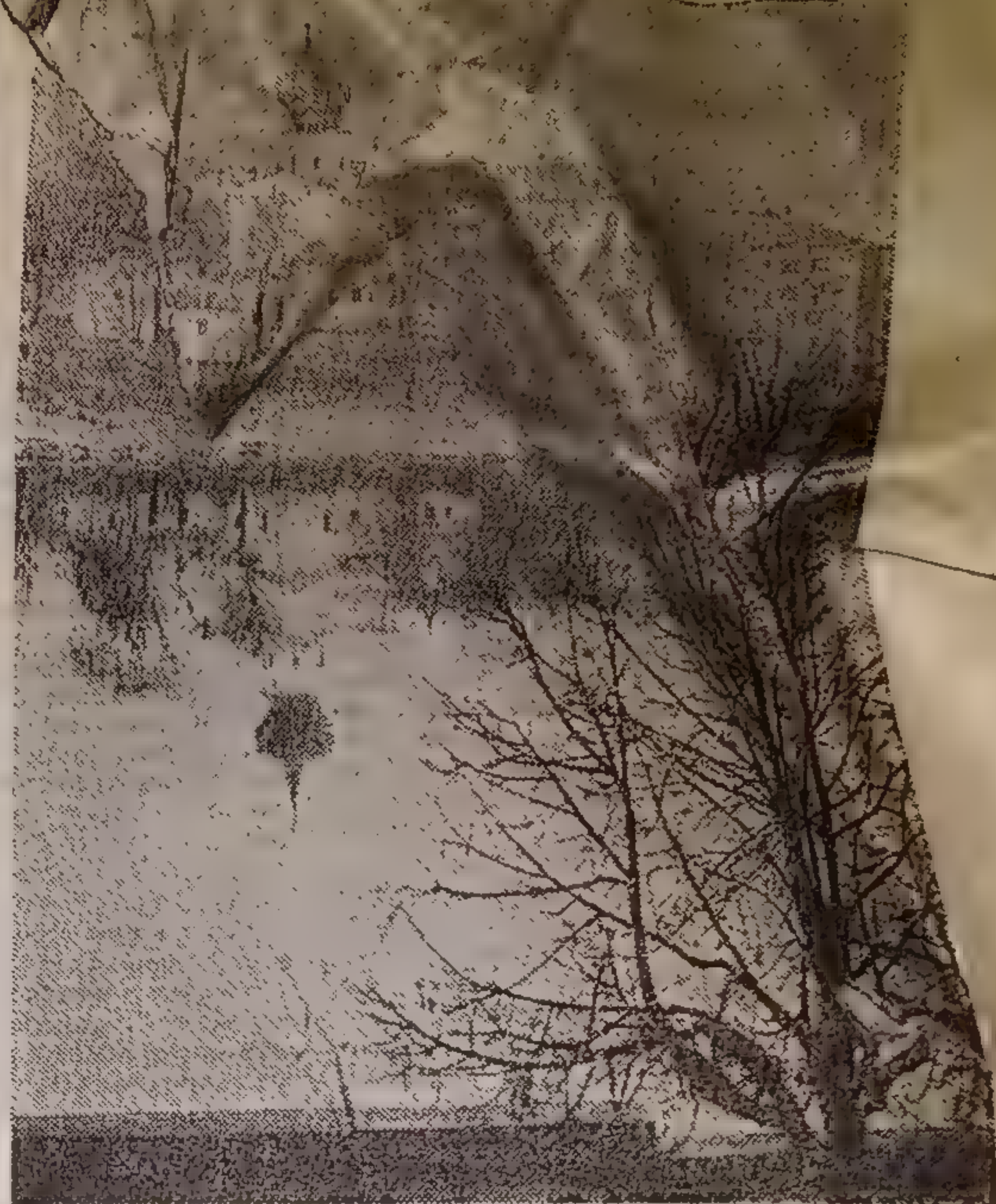


граница, однако какие все-таки странные это версты. Вроде с них теперь начинается наша Родина, однако на них же и беднеет, разоряется. Ибо воровской интернационал, дай ему волю, всю Россию через них вывезет. И хотя более года назад в пору бежьи встали пограничники, однако сил у них маловато, да и обустроены служивые кое-как. Вот тут бы и согдились казаки с их многовековыми традициями охранников Отечества, но, увы, не все так просто...

Есть здравая идея — организовать в приграничных с Балтией территориях Псковщины казачьи поселения. Пока три в Печорском, Гдовском, Балкинском районах, а там и еще. Земли тут предостаточно — все еще пустующей, благодатной. И казаки готовы осесть на ней. Пахать и охранять. Но вот типичные

Беседа вел  
Александр ВЬГОВ.  
Агропольский край.

Бесстрашный летчик,  
За друзей «Нормандия», дружить.  
А за братьев Французов выпить хочет,  
Вот откуда прорастают корни,  
Сила черноземная — растет.  
Дюжий, честный, праведный,  
упорный, —  
Селивановы — казачий род.



## ◆ Землячества

# НА ЧУДСКОМ ПОРУБЕЖЬЕ

гнезда, и теперь ищет он, как и сотни других соотечественников из горячих точек, пристанища у русичей. Ах, сколько же таких горестных судеб поведал мне недавний начальник штаба Псковского землячества казаков Н. Д. Нюшкин, и за каждой — боль, боль и еще раз боль. Боль и унижение.

Но казак силен выручкой. И сегодня крупные звезды, сияющие с неба Псковщины, терскому ли, семиреченскому или якутскому казаку так же близки и родимы, как глаза его пращуров, вопрошающие в немой тревоге: кто ты, где теперь твое место? Слава Богу, казак казака видит издали — псковские сословники привечают чужаков, помогают, чем могут. И казачье землячество на берегах Великой день ото дня растет.

Нет, не поле брани, а поле службы и трудов праведных ищет сегодня в псковских краях казаки. На 500 с лишним верст протянулась по области западная, российская

«нельзя», чтобы это сбылось. Допустим, приехал казак из той же Чечни. Хотя сказать «приехал» — это сказать слишком мягко. Бежал, как тать в ночи, — без паспорта, разумеется, гол как сокол, в страхе за судьбу оставшихся там домочадцев. Чтобы ему зарегистрировать на псковских порубежных землях крестьянское хозяйство, чтобы взять кредит на его обустройство, чиновник требует, увы, все формальности: прописку, надежного гаранта и прочее. Их у беглого, естественно, нет, да и статус вынужденного переселенца выбить не так-то просто.

А уж о том, чтоб «охранять», о службе воинской — и вовсе мрак. Линейные казачьи формирования узаконены президентским указом лишь в традиционных казачьих регионах, о псковских ли, смоленских или, положим, белгородских казачьих «анклавах», возникающих стихийно, по логике самой жизни, в нем и помина нет. Так что, хоть и есть уже у

задуманных на Псковщине казачьих станицах имена — Ольгинская в Печорском районе, Александра Невского — в Гдовском, появятся сами эти станицы, судя по всему, ох, как не скоро. Деньги, проклятые деньги — все в них упирается. Ведь только на закладку станицы Ольгинской Союз казаков просит у правительства около сотни миллионов рублей кредита. Увы, пока безуспешно. Вот и шумят между собой разноплеменные, но теперь уже псковские казаки: неужели мы со своим рвением послужить Отечеству никому не нужны? Неужто псковский пограничный кордон сегодня так уж надежен и тесен, что казачьему стремени сюда уже и не вклиниться?!

Нужны, братки-казачки, вы здесь! Да еще как нужны! Граница-то, увы, по-прежнему «прозрачна» до оскорбительной для всякого уважающего себя государства дырявости.

Виктор КАРПОВ.  
(Корр. «Сельской жизни»).

Псковская область.

На снимках: войсковой старшина Псковского землячества казаков Е. В. Селиванов и есаул Н. Д. Нюшкин; иротопленными войсками-стражами стоят в веках псковские храмы; о русской земля, ты уже за холмом...  
Фото Леонида Белушкина.

## ◆ ИЗ СТАРОЙ КУХНИ

### Ешьте на здоровье

Хотим надеяться, что впредь нам не будет надобности рыться в кулинарных книгах и списывать из них рецепты кушаний. У каждой казачки наверняка есть свое «коронное» блюдо, приготовление коего она гордится и которое способно разнообразить стол. Мы предлагаем поделиться своим умением, опытом, фантазией всех щедрых и неравнодушных. А для затравки даем старинные рецепты, которые сохранили казаки-некрасовцы, ушедшие с Дона в 1709 году, прожившие два с половиной века в Турции и возвратившиеся на родину лишь в 1962-м.

Пельмени рыбные. Отварить жирную речную или прудозую рыбу (лучше — сома), выбрать кости, смешать с луком, солью, перцем. Сделать пресное тесто, налепить пельмени, отварить. Подавать в бульоне с зеленью.

Плещинда. Пресное тесто раскатать, как на лапшу, уложить в глубокую сковороду, промазывая листы (один, другой, третий) сметаной с сахаром. Запечь в духовке.

Страницу подготовил  
Евгений ПРОШИН



Россия может быть только Великой, Единой и Неделимой. И только в такой России будет процветать вместе с другими народами российское казачество.

Великим православием и государственностью пытаются нас полить как на окраинах — калмыков, бурят, башкир, татар и других, сеют плепелы исмерия и клеветают на избранных атаманов.

Но Господь ведет нас! И путь, пройденный нами за три года с момента создания нашего Союза огромен. Отглянитесь! Никто ничего не принес казакам на подносе с поклоном, работают далеко не все добытые Союзом казаков государственные документы, давшие нам признание. Но в этом и соль происходящего: Государство Российское разрушают, а мы стремимся созидать. Потому друзей у нас мало. Но с нами Бог и русский народ, который верит в нас и ждет помощи.

Мы с вами сегодня — мостик между казачеством Российской Империи и казачеством будущей Великой России, где вновь наш народ займет свое место защитника и кормильца. Нас ждут тяжкие испытания, самым страшным из которых будет искушение лжепророками, призывающими посчитать брата на брата. Однако время чуждебесия и темных сил уходит, и уже брезжит рассвет.

Я вижу казака-хозяина войсковой земли, атамана-отца своей общины, казака-офицера, воина в наших казачьих соединениях и частях Русской Армии и пограничных войск России. Это будет!

Но для достижения благородных целей нужно больше веры, верности, доверия, труда ежечасного и — меньше истерии, крика, обвинений и демагогии. А главное — не нужны новые и новые организации, которые не только дробят наши силы, нанося ущерб престижу казачества, не только понижают наш духовный, культурный и умственный потенциал, но и дают возможность развернуться темным силам, подкинуть ложные идеалы и идеи, сыграть на гордыне и глупости. Вглядитесь внимательно в ратиевых, ветровых, новокрещеновых, папенков, смириновых, коваленок и их откровенно подставленное спецслужбами или преступным миром окружение. В здоровой России сидеть бы многим из них по острогам, не иметь права голоса на Круге, а не щеголять в генеральских погонах. По своей сути, сколько ни называют они себя «белыми демократами», остаются они анархо-большевиками. Предки наши узнали бы их сразу. Узнаем и мы, часто обжигаясь. Но ошибаются и их хозяева. ДЕНЬ ДУРАКА НЕ НАСТУПИТ!

Казачество можно было обмануть единожды. За попытку повторного обмана придет расплата. Знайте, мои братья и сестры!

Наш единственный путь — государственное становление, процветающее казачество на службе Великой России. Наша единственная политическая линия — любовь к Отечеству. Наше будущее — светлое будущее в создаваемой нами же Великой России. Да не польстится никто из нас на «легкие» деньги лукавого и лживые его посулы, ибо Высший Суд — есть! Величие казачества — в его тяжелом, часто незаметном, но славном служении Отечеству. Так жили наши предки. Да не будет им стыдно за нас! Их дух, их память поддерживают нас в сей трудный час. ХРАНИ ВАС ВСЕХ ГОСПОДЬ!

Владимир НАУМОВ,  
Товарищ атамана Союза казаков.

#### ЗАГЛЯНЕМ В ИСТОРИЮ

Нет-нет да и мелькнет в какой-нибудь газетке или в эфире старое, канатирусский мир, ругательство: мол, казани-нагайники. Ну, и припомянишь кадры революционного кино: взбродив, скажут, чем-то размахивают, гикают.

А недавно у ленинградского писателя Бориса Алмазова вычитал подробности, как в той самой царской России чиновники охранного ведомства пелись, оказывается, о том, чтобы свести к минимуму возможные жертвы при разгоне демонстраций, разработав целую систему этого действия.

Сначала демонстрантов встречали цепи городовых, которые перекрывали боковые улицы, чтобы отсечь от беспорядков соседние районы. Словозы эти цепи отфильтровывались случайно попавшие: прохожие, женщины, дети. Да и любой, кого удавалось уговорить, мог покинуть строй.

Далее на пути манифестан-

тов стояли конные полицейские или жандармы. Те снова угрожали разойтись, и, если не удавалось, они размыкались и тогда в прорыв устремлялись казаки или кавказские национальные формирования, стоявшие в ста-ста пятидесяти метрах от полиции, — именно такое расстояние требовалось для того, чтобы с шага перейти на рысь, а потом в галоп.

Как правило, визга, свиста, гина, коими сопровождалось действие казаков, было достаточно, чтобы толпа побегала. Полицейские расступались и направляли движение демонстрантов так, чтобы меньше оказалось пострадавших. Они же помогали упавшим, раненым.

Теперь про нагайку. Она была двух видов. Одна — ремень с расширением на конце. Ею можно было нанести сильный удар, сопровождавшийся оглушительным хлопком, но не пощелкать человека. Вторая — стальной трос или тонкая це-

ственным племенем служилых людей некогда могучей. Державы. Сергей Габриилченко — создатель этого впечатляющего плетения — самде-пальца и война, потемневший казак и художник.



#### ВЕСТИ С НАРОЧНЫМ

#### Книги

#### обрадуют вас

Это будет собрание, которое включит в себя и широко известные классические произведения, и сочинения, по политическим мотивам не ставшие доступными широкому кругу читателей. Но все они — о казаках, о казачестве, о его истории. «Тарас Бульба» Н. Гоголя и «Казаки» Л. Толстого, «Тихий Дон» М. Шолохова и «На закате» Ф. Крюкова, «История казаков» А. Гордеева и «Трагедия казачества» В. Сидорова, «Записки белого партизана» А. Шкуро, «Записки генерала-еврея» М. Грулева, «Наш маленький Париж» В. Лихоносова, «Молоко волчицы» А. Губина — это всего лишь начало того, что должно выйти навстречу людям. Владимир ГОЛУБЕВ.

В ПОСЛЕДНЕЕ время на путях-дорогах Псковщины все чаще встречаются молодцов в ладной казачьей справе. И хотя исторически здешние края лишь в малой степени были колыбелью и вотчиной казачества, новые геополитические реалии опять заставляют истинных стражей Отечества вдевать ногу в стремя. Отныне тут, по синим берегам Псковско-Чудского озера, пролегло порубежье. Тут теперь западная граница России. Так что та же самая стезя, которой искони шло казачество, зовет на Псковщину его сегодняшних потомков. Чтобы и здесь, на западном оплечье России, они заняли то же самое место, что занимало казачество в Отечестве до 1917 года, а именно: хранителя границ, защитника Отечества и его кормильца. Вот и едут-едут на Псковщину бравы казаки!

А откуда едут-то? Да прежде всего из тех мест, что еще недавно были для всех нас единым Отечеством, но в одночасье разодрали его суверенитеты, и миллионы русских людей, как и ратники князя Игоря тысячу лет назад, с душевной болью вдруг осознали: о Русская земля! Ты уже за холмом... Так думал, к примеру, и Александр Анатольевич Ледок, крепкий латвийский фермер, имевший и хорошую ферму, и дом — полную чашу, и, казалось бы, долгую-долгую ладно налаженную жизнь. Ан нет, все рухнуло — вытеснили националисты из насиженного

Евгений ПРОШИН.



# В САДУ



## Если яблони обгрызли...

ВЕСНОЙ, как только начинает оседать снег, проводят ревизию сада: не обломались ли ветви под тяжестью снега, не повреждены ли мышами, зайцами. Осмотрите, какого характера повреждения. Если кора снята не полностью, осталась целой хотя бы с одной стороны, то прививку можно не делать. Ограничьтесь обмазкой поврежденных участков садовым варом или смесью глины с коровяком. Если же кору обгрызли кольцом, придется делать прививку «мостиком». Для этого надо заранее (пока не распустились почки) заготовить черенки. Их в таком состоянии сохраняют до прививки. Длина черенков на 8—12 см больше ширины поврежденного участка. В качестве черенка можно использовать однолетние побеги любого зимостойкого сорта яблони.

Прививку проводят в мае, когда начнется сокодвижение и кора будет легко отставать от древесины. Для прививки стволика или скелетной ветки толщиной 2,5—3 см достаточно двух черенков с диаметрально противоположных сторон. Для спасения же взрослых деревьев с более толстым стволом может потребоваться 6—8 черенков.

Приступая к прививке «мостиком», снизу и сверху поврежденного кольца кору очищают от высохшей и отмершей части, подравнивают края. Затем на 1—2 см выше верхнего и ниже нижнего края повреждения делают Т-образные разрезы по количеству прививаемых черенков. Концы черенков со стороны, обращенной к дереву, срезают косым срезом длиной 2—3 см. Далее подготовленный нижний конец черенка заводят в Т-образный разрез, закрепляют тонким гвоздиком длиной 1,5—2 см или полихлорвиниловой растягивающейся изолентой. Затем, придав черенку несколько дугообразную форму, заводят верхний его конец в разрез и также тщательно закрепляют. Все открытые участки разрезов и поврежденного участка замазывают садовым варом. Дальнейший уход за прививкой заключается в регулярном, систематическом удалении появившихся листочков и росточков на черенках.

В случае неудачной прививки весной следующего года можно спасти дерево ниже места повреждения. Летом следующего года их используют в качестве черенков. На нужной высоте срезают только верхнюю часть и прививают также Т-образным разрезом.

Так же спасают и сливы, используя в качестве черенков побеги любых зимостойких слив, терна или мостиком.

ном уходе. При подсыхании почвы в первой половине лета их нужно поливать, подкармливать фосфорными и калийными удобрениями, что способствует хорошему срастанию черенков с деревом. Удобрительные подкормки дают в жидком виде с большим количеством воды, чтобы питание быстро дошло до основной массы корней. Азотные удобрения лучше не вносить: они могут привести к невызреванию черенков до зимы и снижению зимостойкости.



## Из копилки опытных

ХОЧУ поделиться полезными и легкодоступными даже начинающему садоводу-любителю «хитростями» из копилки опытных садоводов.

Если вы хотите, чтобы весна в ваш сад пришла на 7—10 дней раньше, с наступлением весенних солнечных дней почерните снег золой, равномерно разбросав ее по участку. Но не везде. Чтобы вишни и сливы не зацвели слишком рано и не попали под весенние заморозки, землю под кроной этих культур, наоборот, надо укрыть толстым слоем снега, а затем мульчей — соломой, опилками или навозом. Земля под кроной остается мерзлой дольше, питание к корням начнет поступать позже, цветение задержится на 4—7 дней.

Весной, как только начинают раскрываться бутоны и распускаться листья, на кроны деревьев устремляются полчища вредителей: яблоневый цветоед, яблоневая плодожорка, пилильщик. Их можно задержать и уничтожить при помощи ловчих поясов. Это мешковина, гофрированный картон, обычная бумага шириной 25—35 см, обернутые в несколько слоев вокруг ствола на высоте 40—50 см. Их ставят весной с наступлением теплых дней и набуханием почек. Пробудившиеся от зимней спячки вредители устремляются на крону дерева, находят на своем пути «укромное местечко» и прячутся под ним. Садоводу остается раз в 2—3 дня проверять ловчие пояса и уничтожать собравшихся там вредителей.

Опытные садоводы вывешивают на ветвях деревьев различные ловушки с прикормками. В конце цветения яблони развешивают широкие консервные банки с квасом. Запах кваса привлекает бабочек плодожорки, садоводу необходимо каждое утро убирать попавших в банку бабочек и добавлять в банку или квас.

Во влажное лето или при обильных поливах садоводы используют ловушки из влажной земли. Днем они прячутся в укромных местах. Воспользовавшись этим, можно найти в междурядьях кусочки почвы, где спрятаны бабочки. Слизав их, садовод уничтожает вредителей.

ки и жабы, привлекайте их в свой сад.

Если в вашем саду появились грызуны, то их можно выловить при помощи простейшей мышеловки Литрова. Молочную бутылку закапывают так, чтобы горлышко было вровень с землей, на дно бросают небольшой кусочек колбасы, сыра, ими же следует обмазать горлышко бутылки. Мыши падают в бутылку, а вылезти не могут.

Если в вашем саду смородина (черная, красная, белая) обильно цветет, а завязей дает мало, причиной может быть плохое опыление цветов. Смородине можно помочь. Для этого растворите ложку меда в литре воды и опрысните куст, когда он цветет. Это привлечет пчел, опыление будет полным. Таким же способом можно помочь вишне, яблоне и другим деревьям сада. Но эта мера не поможет, если завязи осыплются оттого, что кусты плохо ухожены, не поливаются, никогда не видели навоза.

Каждому садоводу неприятно видеть, как испачкались землей созревшие ягоды земляники во время поливов и сильного дождя. Чтобы такого не случилось, в начале цветения междурядья, а также почву под растениями земляники нужно посыпать 4—5-сантиметровым слоем свежиз опилок и сразу же полить раствором аммиачной селитры или мочевины (2 спичечные коробки удобрений на 10 л воды).

Для защиты сада от вредителей и болезней важно своевременно обрабатывать почву. При правильной обработке (глубокая осенняя перекопка сада, летние рыхления междурядий и приствольных кругов) погибает целый ряд вредителей и возбудителей болезней, жизнь которых в определенные фазы развития связана с пребыванием в почве.

Непременное условие борьбы с вредителями и болезнями — своевременное уничтожение сорняков. Многие вредители сначала поселяются, развиваются, накапливаются на сорняках, а потом уже переходят на культурные растения.

Удаляя отплодоносившие больные побеги малины, садовод уничтожает множество вредителей и возбудителей болезней, подготовившихся к зимовке. При обрезке старых, искривленных или недоразвитых молодых побегов смородины, крыжовника также удаляются многие вредители, их личинки и отложенные яйца. Осенью следует собрать и сжечь все растительные остатки. Именно сжечь: ведь многие вредители в свою взрослую фазу являются летающими насекомыми: бабочками, жуками, мухами, и при простом удалении остатков они снова окажутся в саду, если не в вашем, так у соседа. А при сжигании уж точно погибнут.

Франс ХАЛИЛОВ,  
садовод-любитель.  
с. Зеленая Роща,  
Бугульминский район,  
Татарстан.



или скелетной вет-  
ви толщиной 2,5—3 см достаточно  
для черенков с диаметрально про-  
тивоположных сторон. Для спасения  
же взрослых деревьев с более тол-  
стым стволом может потребоваться  
6—8 черенков.

Приступая к прививке «мостиком»,  
снизу и сверху поврежденного коль-  
ца кору очищают от высохшей и от-  
мершей части, подравнивают края.  
Затем на 1—2 см выше верхнего и  
ниже нижнего края повреждения де-  
лают Т-образные разрезы по количе-  
ству прививаемых черенков. Концы  
черенков со стороны, обращенной к  
дереву, срезают косым срезом дли-  
ной 2—3 см. Далее подготовленный  
нижний конец черенка заводят в Т-об-  
разный разрез, закрепляют тонким  
гвоздиком длиной 1,5—2 см или поли-  
хлорвиниловой растягивающейся изо-  
лентой. Затем, придав черенку не-  
сколько дугообразную форму, заво-  
дят верхний его конец в разрез и  
также тщательно закрепляют. Все от-  
крытые участки разрезов и повреж-  
денного участка замазывают садовым  
варом. Дальнейший уход за привив-  
ками заключается в регулярном, си-  
стематическом удалении появившихся  
листочков и росточков на черенках.

В случае неудачной прививки дере-  
во можно спасти весной следующего  
года. На стволе дерева ниже места  
повреждения летом появляются моло-  
дые побеги. Весной следующего года  
их используют в качестве черенков.  
На нужной высоте срезают только  
верхнюю часть и прививают также в  
Т-образный разрез.

Так же спасают и сливы, используя  
в качестве черенков побеги любых  
зимостойких слив, терна или терно-  
сливы.

Пострадавшие и привитые «мости-  
ком» деревья нуждаются в тщатель-

слишком мало  
сенние заморозки, землю под ку-  
лой этих культур, наоборот, надо ук-  
рыть толстым слоем снега, а затем  
мульчой — соломой, опилками или на-  
возом. Земля под кроной остается  
мерзлой дольше, питание к корням  
начнет поступать позже, цветение за-  
держится на 4—7 дней.

Весной, как только начинают раск-  
рыватьсь бутоны и распускаться ли-  
стья, на кроны деревьев устремляют-  
ся полчища вредителей: яблоневый  
цветоед, яблоневая плодожорка, пи-  
литель. Их можно задержать и  
уничтожить при помощи ловчих поя-  
сов. Это мешковина, гофрированный  
картон, обычная бумага шириной 25—  
35 см, обернутые в несколько слоев  
вокруг ствола на высоте 40—50 см. Их  
ставят весной с наступлением теплых  
дней и набуханием почек. Пробудив-  
шиеся от зимней спячки вредители  
устремляются на крону дерева, нахо-  
дят на своем пути «укромное местеч-  
ко» и прячутся под ним. Садоводу  
остается раз в 2—3 дня проверять лов-  
чие пояса и уничтожать собравшихся  
там вредителей.

Опытные садоводы вывешивают на  
ветвях деревьев различные повушки  
с приманками. В конце цветения яб-  
лони развешивают широкие консер-  
вные банки с квасом. Запах кваса при-  
влекает бабочек плодожорки, садово-  
ду необходимо каждое утро убирать  
попавших в банку бабочек и до-  
бавлять воду или квас.

Во влажное лето или при обильных  
поливах создающую землянику по-  
вреждают слизни. Днем они прячут-  
ся в укромных местах. Воспользуй-  
тесь этим: разложите в междурядьях  
кусочки досок, фанеры. Слизни на  
день прячутся там. Собирайте и перево-  
рачивайте доски и уничтожайте вреди-  
телей. Слизней хорошо ловят лягуш-

опилки  
листья  
спичеч-  
воды).

Для  
болезн  
ботать  
ботке  
сада,  
присе  
льный  
болез  
ленны  
быван

Неп  
дител  
менно  
вреди  
виваю  
ках, а  
турные

Удал  
побеги  
множес  
лей бол  
мовке.

ленных  
побегов  
же удал

личинки  
следует

тельные  
многие в

фазу явля  
ми; бабоч

простом у  
ва окажутс

так у сосед  
но погибну

## УЧАСТК

корень. От осно-  
ляется ряд боко-  
ростков, которые  
тому образованию  
фигурки с раскину-  
тами. От нижней его  
коватые тонкие кор-  
зующие целую бор-

1992 году,  
ко десяти  
ков-обаби  
В прош  
май выда  
конце ма  
резовики.



## НА ПАСЕКЕ



## Зачем пчеле штанишки

**ПЫЛЬЦА** — вещество настолько важное не только для растений, насекомых, но и для человека, что он придумал даже целую науку — палинологию. Пчелы собирают пыльцу в виде обножек, скатывая ее в комочки и приклеивая с наружной стороны к задним ножкам. Для этого на них есть углубление, вокруг которого дугообразно изогнутые хитиновые волоски — это «корзиночки», куда пчела укладывает пыльцевые комочки. На внутренней стороне первого членика лапки располагаются правильными рядами (до 10 рядов) короткие жесткие хитиновые щетинки — это «щеточки». По нижнему краю голени задней ноги с внутренней стороны есть ряд острых зубцов — это «пыльцевой гребешок». Чтобы вытолкнуть обножку из «корзиночки», пчела пользуется шпорцем, он находится возле вершины голени. Таким образом, пчела имеет специальное «оборудование» для сбора пыльцы: шпорцы, корзиночки, пыльцевой гребешок, щеточки.

Посмотрите, как интересно, как слаженно и точно работает пчела на цветке, собирая пыльцу. Язычком и челюстями лижет и прокусывает пыльники: пыльца, высыпаясь, прилипает к ротовым органам и тут же увлажняется нектаром и слюной, остается на волосках ножек, туловища. Пчела сидит на цветке и счищает пыльцу с головы, туловища, передних ножек, собирая ее на третьей, задней паре ножек чистит голову и ротовые органы; вторая пара ножек быстренько собирает пыльцу с груди и брюшка и берет собранную пыльцу с первой пары ножек; третьей парой ножек пчела собирает пыльцу с брюшка, затем переносит при помощи пыльцевого гребешка в «корзиночки», где утрамбовывает. И вот перед нами пчела в «штанишках» направляется в свой улей. Здесь она пыльцу выложит в ячейку, где ее утрамбуют другие пчелы, превратив в пергу.

Две обножки весят всего 8—15 мг, но чтобы собрать их, пчелка должна посетить полтысячи цветков! За один летний день пчелиная семья способна принести до 1 кг обножек (это 67 тысяч вылетов), а за сезон — до 50 кг. Одна ячейка сота вмещает в среднем 18 обножек весом 140—180 мг, а в одном соте набирается 840 г перги.

Пыльца — это белковый корм для пчел. Велико и разнообразие ее действие на живой организм. Ею пчелы выкармливают личинок, при отсутствии перги пчелы выбрасывают расплод из сотов. На поддержание жизни взрослых пчел семье в год требуется в среднем 1,5 кг перги, на выкармливание личинок — 13,4 кг, на выделение 1 кг воска на 14 гнездовых сотов — 0,05 кг, итого за год — около 15 кг.

От пчелиной семьи без заметного ущерба можно забрать в день до 200 г пыльцы, за сезон — до 6 кг. Сбор осуществляют при помощи пыльцеуловителей различных типов и конструкций. На своей маленькой пасеке я использую пыльцеуловитель навесного типа. Ставлю его только летом с учетом периода взятка, во время медосбора пыльцеуловитель снимаю или открываю решетку, чтобы не снизить массовый лет пчел. Ежедневно вечером высыпаю пыльцу из ящика, высушиваю в сушильном шкафу при температуре 37°. Более высокая температура разрушает ферменты. Очень эффективно сушка в движущихся потоках воздуха. Если такой возможности нет, можно пыльцу сушить на открытом воздухе, но только в тени, без доступа солнечных лучей, прикрыв марлей. Можно свежесобранную пыльцу не сушить, а смешать с медом (2:1) или же с сахарной пудрой (1:1).

Конец сушки определяется лабораторным путем, когда влажность пыльцы достигает 8—10%. Этот момент можно определить, конечно, приблизительно, и на ощупь: пыльцевые комочки должны быть твердыми, трудно раздавливаясь. Или же подложите лист фанеры и сыпьте высушенную пыльцу с высоты приблизительно 20 см — при падении должно быть слышно подобие металлического звука. Хранят пыльцу в стеклянных банках из темного стекла в прохладном месте не более двух лет.

Валентина СКАЧКОВА.

307338,

п/о Романово,  
Рыльский район,  
Курская область.



## Богородская трава

**МУРАВЬИНАЯ** кислота из всех химических наиболее безвредное и эффективное средство. Но имеется она не везде. Поэтому даю рецепт излечения пчел от клеща Варроа растением, которое произрастает везде, где имеются пчелы. Это чабрец.

«Я переписываюсь с пчеловодом из Новосибирской области, — читаю в письме Цурикова А. А. из села Катково Кемеровской области. — Так он с клещом Варроа успешно борется чабрецом: крутит на мясорубке сырые листья и ветки чабреца и полученную кашку укладывает в марле на рамки улья. Держит эту кашку практически весь летний сезон, меняя лишь когда высохнет. Клеща у него нет. Пчелы работают эффективно. К сожалению, чабрец у нас не растет».

Неправда, растет он и в Кемеровской области! Только под другим названием — богородская трава! А за рубежом вообще переименовался: тимьяном называют. У нас на юге Кра-

сноярского края он покрывает все песчаные увалы под линиями высоко-го напряжения. В «Справочнике пчеловода», изданном в 1955 году, чабрец значится как «богородская трава из семейства губоцветных с деревянистыми, ползучими стеблями и травянистыми, поднимающимися или стоячими ветвями. Цветки в плотных головках с пурпурно-красным венчиком. Чабрец цветет с июля до осени и дает много нектара. Произрастает повсеместно, и наиболее обильно к югу по холмам и в степях».

«Дает много нектара» означает, что пчелы его любят, посещают, и значит, он для них безвреден.

Меня также не миновали потери и разочарования. Лишь только случай дал мне то, о чем мечтал, — это удивительную способность растений выделять вещества для борьбы с болезнями. Растением таким оказался чабрец. Тот самый, какой народная медицина широко использует для лечения заболеваний дыхательных путей.

2-3 раза прокрученные на мясорубке свежие стебли, листья и соцветия этого растения кладу слоем 3-4 мм в марлевые салфетки, заворачиваю края и накрываю полиэтиленовой пленкой. Приготовленный пакет кладу марлей вниз над центром пчелиной семьи и накрываю мешковиной. После высыхания массы (через 15-20 дней) заменяю ее новой. Продолжительность обработки — от одного до двух месяцев, т. е. до того времени, пока полностью не исчезнет варроатоз.

Приготовленный впрок запас зеленой массы сохраняю в стеклянных банках, накрытых капроновыми крышками, в холодильнике, внизу. По потребности беру часть массы, готовлю пакет и использую по назначению. Заготавливать чабрец следует только во время цветения, срезая соцветия, свежие листья и стебли.

Другой пчеловод, Николай Максимович Зинченко из Одессы, настаивает чабрец на 96-градусном спирте, пропитывает им ватные тампоны и помещает на рамки под полиэтиленовую пленку. По его письму, пары спирта проникают даже в печатный расплод и убивают там зародышей клеща. Пчелы быстро освобождаются от заразы.

Я полагаю, следует всем нам взять в качестве примера эффективный прием борьбы с клещом зеленой массой чабреца как наиболее безвредный для пчел, человека и продуктов пчеловодства. Ведь каждый пчеловод имеет возможность найти чабрец в дикорастущем виде или вырастить его у себя на участке. Если у кого нет семян чабреца, обращайтесь ко мне, вложив для ответа подписанный вами конверт: я всегда смогу бесплатно отправить вам в письма 10-15 зернышек чабреца с инструкцией, как его выращивать. Этих семян вполне хватит для разведения плантации чабреца в саду или на огороде. Мой адрес неизменный: 662720 ШУШЕНСКОЕ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ, ФОРИС ПАВЕЛ ПАВЛОВИЧ.



# НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ



## Корень жизни

ПОСЛЕ публикации в «Сельской жизни» в разделе «Торговый дом» моего объявления о продаже семян и рассады женьшеня в мой адрес пришли сотни писем. И вот что оказалось: многие читатели не то что не видели живое растущее растение женьшеня, но и не представляют себе, что это такое — трава или кустарник. Ну, а о знании агротехники его выращивания и говорить нечего.

Уважаемые читатели «СЖ», с позволения редакции газеты я постараюсь вкратце описать некоторые методы выращивания женьшеня на приусадебных, дачных и прочих участках.

Женьшень — это травянистое многолетнее реликтовое растение. В природе встречается редко, занесен в «Красную книгу». Взрослое растение очень красиво. Стройный, прямой стебель на высоте 30—50 см несет четыре-пять длинночерешковых листьев, направленных от центра вверх во все стороны под углом 30—35°. Каждый лист, наподобие листьев конского каштана, состоит из пяти листочков, которые расположены, словно пальцы на руке. Над розеткой листьев из середины листовой мутовки поднимается тонкая цветочная стрелка: высота растения вместе с ней достигает 60—70 см. На вершине стрелки виден зонтик-соцветие из мелких бледно-зеленых обоеполюх цветков, похожих на звездочки.

Незрелые цветки женьшеня приспособлены к самоопылению, однако в отдельных случаях может происходить и перекрестное опыление. Из цветков завязываются зеленые ягодообразные плоды (одно- и двухгнездные костянки), которые в июле — августе становятся ярко-красными. Плод женьшеня внешне похож на ягоду, однако в отличие от нее имеет три плодовые оболочки: наружная кожистая пленка, средняя мясистая оболочка и внутренняя твердая косточка. Семян чаще два. Косточка состоит из двух створок, которые во время прорастания разъединяются по шву и освобождают семя. Благодаря многочисленным порам в клетках она может пропускать влагу, но при ее недостатке семя может быстро высохнуть и потерять всхожесть.

Семенная продуктивность женьшеня достаточно велика: взрослое растение в среднем дает до 30 плодов, а это до 60 семян-костянок. После отмирания стебля с листьями, что обычно происходит в октябре при заморозках минус 4—5°, в почве остается зимовать корень. Он стержневой, веретенообразный, разной степени ветвистости, бледно-желтого цвета. В нем следует различать «шейку», или корневую шейку, на котором осенью после отмирания стебля остаются рубцы (по ним можно определять возраст растения),

и непосредственно корень. От основного корня отходит ряд боковых утолщенных отростков, которые иногда придают всему образованию вид человеческой фигурки с раскинутыми руками и ногами. От нижней его части отходят мочковатые тонкие корни, нередко образующие целую борода. На этих корнях, в свою очередь, бугорки, из которых развиваются едва видимые нежные белые сезонные корешки. Осенью, при опадании надземной части сезонные корешки также отмирают, и только тогда корни женьшеня можно пересаживать.

Единственный способ размножения женьшеня — семенной. Высейные осенью в год сбора семян всходят лишь через 18—22 месяца, то есть по прошествии двух зим. В первый год жизни женьшень дает один лист с тремя листочками, на второй — один лист с пятью листочками или реже два листа с пятью листочками либо два листа с тремя-пятью листочками каждый. В 3—4-летнем возрасте у него обычно бывает три-четыре листа, каждый из которых несет 4—5 листочков. В хороших условиях в этом возрасте у растения нередко бывает по шесть листьев. В дальнейшем их число у культивируемого женьшеня почти не увеличивается.

Виктор ЩИГОРЕВ,  
301264, Тульская область,  
Киреевский район,  
г. Липки, ул. Красногвардейская,  
д. 11, кв. 2.

Продолжение в следующем выпуске  
«На дачном участке».



## Грибы для внучки Нади

ТРИ ГОДА назад я прочитал в одной книге, как один житель средней России решил создать у себя на огороде грибную плантацию. Весной раскопал небольшой участок земли, удобрил навозом и минеральными удобрениями. Принес из соснового бора несколько мешков сосновых иголок, рассыпал их ровным слоем. Затем в лесу в местах, где он находил белые грибы, снял верхний слой земли и перенес ее на подготовленный участок. Летом белые грибы, негодные для употребления, замачивал в большом чайнике. После того, как они полностью растворились, содержимое чайника выливал ровно по всей поверхности участка. Через 2—3 года этот предприимчивый товарищ стал срезать по 5—6 отличных белых грибов с одного квадратного метра.

У нас в деревне Белая Гора, где мы проводим лето, выращивая овощи, фрукты и ягоды, около избы на протопе растут три большие березы. И мы с внучкой Надей все грибные отбросы стали ровным слоем (только не мучей) разбрасывать около берез. Представьте себе, уже через год, в

1992 году, мы за лето срезали несколько десятков отличных подберезовиков-обабков.

В прошлом году в нашей местности май выдался очень теплым. У нас в конце мая появились первые подберезовики. Плотные, черноголовые, с весьма толстой ножкой. Летом траву скошили, в засушливое время участок поливали из шланга речной водой и, естественно, все время равно рассыпали грибные отбросы. Для этой цели специально отдельно брали в лесу червивые грибы. И вы знаете, результат превзошел все наши ожидания. По самым скромным подсчетам, с конца мая по сентябрь мы срезали на этом участке в несколько квадратных метров свыше пятисот отличных грибов. Бывали дни, когда срезали по 20—25 обабков одновременно.

Ким ШВАЯКОВ,  
г. Псков.

## Торговый дом

(Бесплатные объявления)

### ПРОДАМ:

Саженцы лимона, чая, пальм, лавра, туи, гинкго, мандарина, плюща, лоха, камелии, лавровишни, ежевики, роз, ногоплодника, фейхоа, папоротника, гортензии, аукубы, мелсы, примулы, пекана, юкки, мушмулы, азалии, луковички тюльпана нарцисса, гиацинта, цикламена; семена артишока микрта, софоры, гибискуса, огурцов «миг» сахарного тростника, кордиаллы, магнолии, кизила, фатсии, элифуса барбариса, цветы для сада и 100 других экзотов, Сочи-2, Курортный пр., 74/1—26. Гарбузов Г. А.

Корову по третьему отелу и телочку, г. Тверь, тел. 2-46-48.

Круглый год семена амаранта пшеничного и кормового направления с инструкцией по выращиванию и использованию рецептами кулинарии и применения в лечебных целях. Цена 1 сорта на 0,5 сотки посева — 1300 руб., 2 подписанных конверта и пакетики для семян. Форма оплаты по договоренности Украина, 286030, г. Винница-30, ул. Стахурского, д. 34, кв. 6. Петрушин Н. В.

100 т сена в булках, 100 тыс. руб. за 1 т. 215035. Смоленская обл., Гагаринский р-н п/о Родоманово, хол. Комли, Морозов Н. И. Тел. 9-57-39, 9-52-15.

Посадочный материал георгии багряная, девясил дицентры 427800. Глазов, Советская, 1—7. Чежегола Р. А.

Н/п семена табака махорочного 13 тыс. шт — 1000 руб. Заявка + конверт с обратным адресом 352218. Краснотарский кр. Ленинградский о-н хутор Ветхий ул. Горького 13. Самойлов Н. М.

Н/п семена чумизы огуречной травы 422440. Татарстан г. Болгар ул. Лихачева 83-2-66. Новикова Н. И.

Н/п семена сидра дельфинума маков синюхи голубой пиона оролого 674628. Пушкин Ново-Акатуй Александрово-Заводский р-н, Читинская обл., ул. Комсомольская, 8, кв. 2. Курбатов А. А.

Наборы семян: 33 огородных культур — 2000 руб., 10 культур для выгонки на окне — 1500 руб.; газонные травы, 10 сортов астр в сачках, то — по 1000 руб. набор: 20 багрянцев, 20 многолетних и однолетних цветов для клумбы — по 2000 руб. 142070. Московская обл., Домодедовский р-н, п/о Востряково-1, ул. Жуковского 13-71. Пудинин С. В.

Н/п семена топиамбура 399300. Ленинградская обл., г. Глязи Красногвардейская 5, д. 10. Артемов М. В.

Луковички тюльпанов крокусов, 388830. Дагестан с. Таумовка, ул. Мичурнина, 46. Скибина Л. И.



ОТКРЫВАЯ в газете «пошивочную мастерскую», мы ясно представляли себе, что нам придется ориентироваться на людей с разной подготовкой к шитью. То, что одним покажется азбукой истиной, другим будет совершенно непонятным. А нам очень хотелось бы быть полезными и начинающим, и тем, кто шьет достаточно хорошо. Тут мы рассчитываем на вашу помощь, дорогие читатели. Пишите нам: устраивает ли вас наша форма изложения, достаточно ли она ясна и не очень ли упрощена; о каких «секретах шитья» вы хотели бы узнать и какими тонкостями этого мастерства можете поделиться сами. Ждем ваших писем.

ПЕРВАЯ вещь, которую мы сошьем с вами, — фартук. Не удивляйтесь такому выбору. Во-первых, на нем, а не на образцах, мы будем знакомиться с приемами шитья, которые в дальнейшем помогут при работе с более сложной одеждой. А во-вторых, это та вещь, которая никогда не бывает лишней в доме.

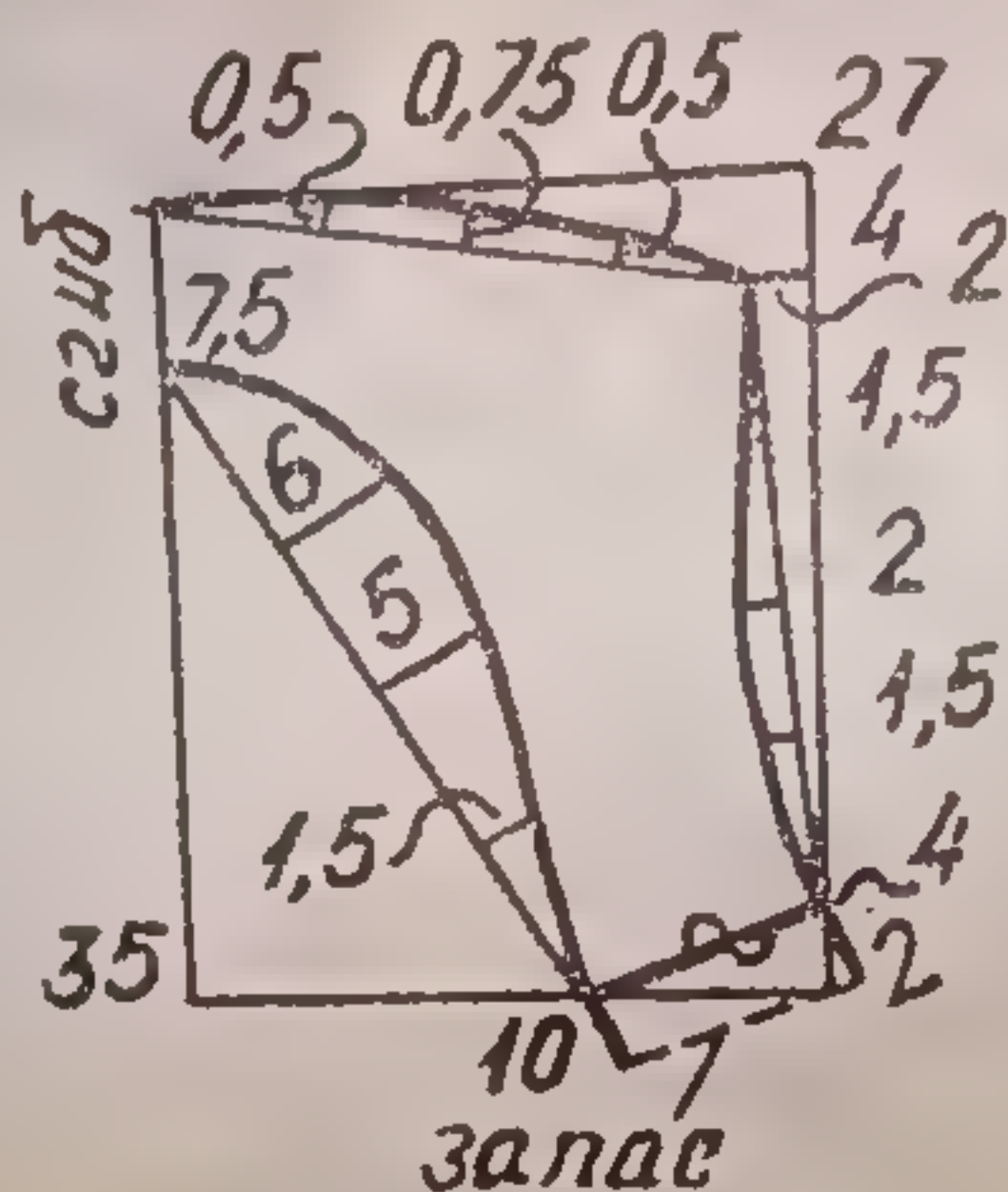
Хорошо, если у вас окажутся 2 отреза материи: один гладкоокрашенный, а другой в клетку или цветочек — они дополняют друг друга. Допустим, сам фартук будет цветной, а отделка обтика гладкоокрашенная; или одноцветный фартук, а отделка в клетку. Ткань не обязательно должна быть новой, можно использовать старые платья, блузки, мужские рубашки.

Выкройка несложна (см. рисунок). Сделайте ее на бумаге и примерьте, достаточно ли она для вас. Здесь особой точности не потребуется, так как это не одежда, которая должна хорошо сидеть на фигуре. Но при необходимости выкройку можно увеличить или уменьшить, прибавив (или убавив) по всему контуру с внешней или внутренней стороны несколько сантиметров. Естественно, это повлечет за собой такое же изменение всех деталей фартука.

После этого готовим ткань к раскрою. При необходимости определяем ее лицевую сторону. В гладкоокрашенном льняном полотне, ситце, бязи и т. д. это делают по кромке: проколы на ней обращены выпуклостью на лицо. Затем ткань выравниваем по утку и проутюживаем. Напомним: кроить можно только хорошо отглаженное полотно.

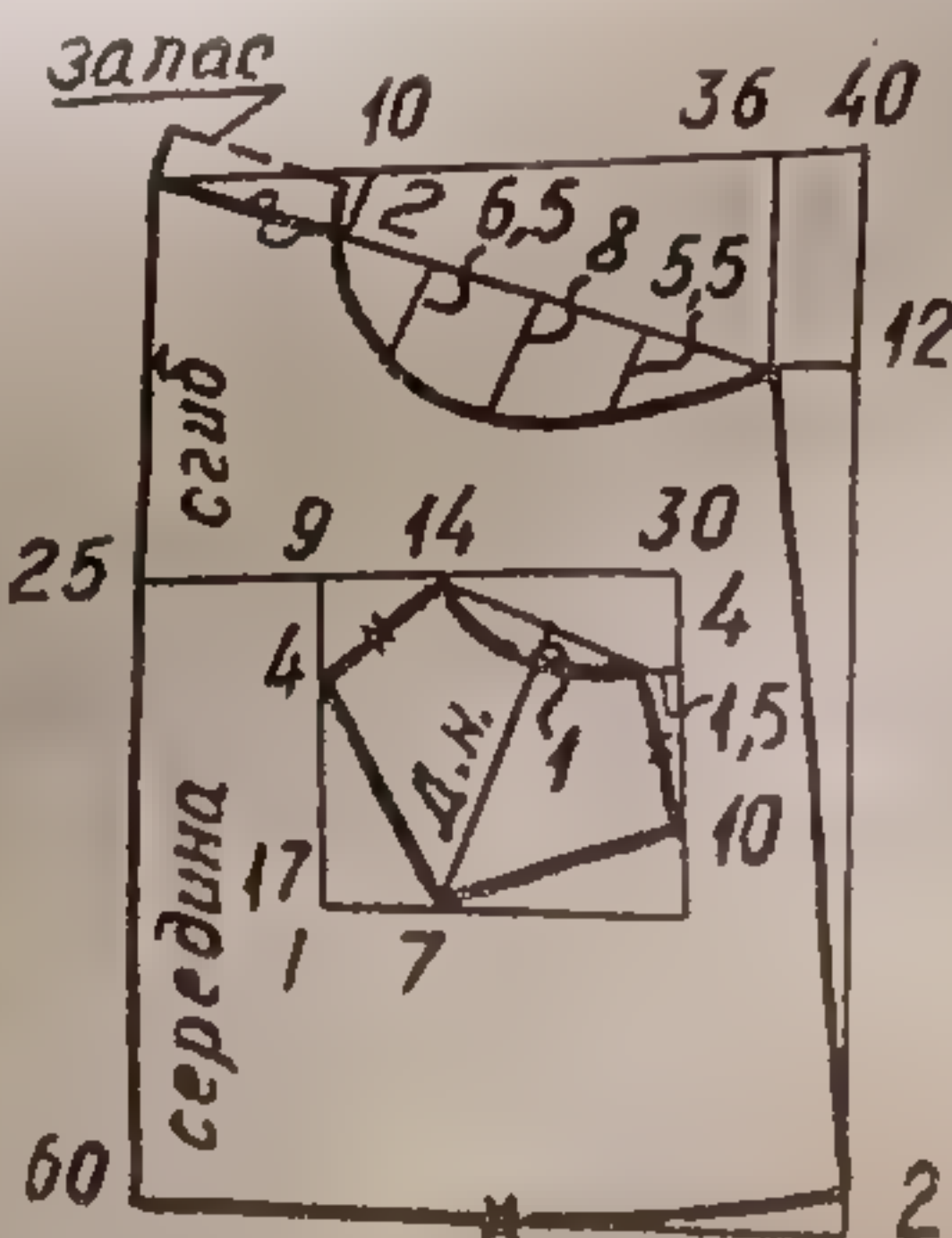
Ткань сгибаем по долевой нитке лицом к лицу. Если рисунок симметричный или в полоску, обязательно сохраняйте симметрию. Линия сгиба не всегда проходит по центру отреза, но всегда должна быть по центру какого-то рисунка или полоски. Может случиться так, что ткань узкая, и выкройка не проходит по ее ширине. В таком случае фартук (но не одежду) можно скрепить и по поперечной линии.

Положим выкройку на сгиб материала. Середина фартука и воротника (грудки) должна располагаться строго по долевой (при долевым крое) или строго по поперечной (при поперечным крое). Выкройку накалываем булавками, делаем припуски на швы. По самому фартуку вверх — 2 см, проймы и боковой шов — 1 см, внизу — 1 см (но можно и не делать припуски); по воротнику (грудке) горловина и край по внутреннему и внешнему срезам — 1 см, низ — 2 см. Не снимая вы-



кройки, прокладываем контрольные линии середины фартука и воротника наметочным швом («вперед иголку»). Вырезаем фартук и воротник по припускам.

По краю воротника делаем подкрой для горловины — подкройную обтачку. Она точно повторяет форму выре-



за. Ширина её для нашего фартука — 3 см. Вырезаем обтачку также по ткани, сложенной вдвое по долевой (при долевом крое) или по поперечной (при поперечном крое.) Затем такую же подкройную обтачку делаем для заднего края воротника (грудки) шириной тоже 3 см.

Для фартука подкройную байку лучше сделать из отделочной ткани и обтачать на лицевую сторону — таким образом получим своего рода кант. Как пришивается такая отделка? Подкройную байку горловины кладем ли-

цом на изнаночную сторону горловины воротника, совмещая средние линии. Скрепляем их булавками и прокладываем наметку на расстоянии 0,4 см от линии среза. Строчим же на расстоянии 0,5 см, чтобы нитки наметки не попадали под иглу машинки. Обратите внимание на этот момент — легче будет вам потом удалять наметку. Так поступайте всегда при шитье! В лекальных линиях делаем надсечки, не доходя до шва на 2—3 нитки ткани, удаляем наметку.

Шов аккуратно разглаживаем на две стороны, бейку-окантовку поворачиваем на лицевую сторону горловины воротника. Выметываем горловину с обтачкой, при этом делаем перекал.

Запомните, что такое перекат, — вам придется часто иметь с ним дело! Когда мы отогнули окантовку налицо, сгиб может идти либо строго по линии шва, либо смещаться внутрь или наружу. Поэкспериментируйте, и вы увидите, что лучше всего сгиб смотрится, когда он чуть-чуть направлен наизнанку, то есть надо отогнуть бейку не по шву, а на 0,5—1 мм отступя от него на ткань бейки. Таким образом узенькая полоска отделки (подкроя) остается на изнаночной стороне горловины — шов перекатился наизнанку.

После наметки горловины по бейке (только по ней) прокладываем нитку по всему контуру на расстоянии 1,5 см от выметанного края. По локальным линиям открытого края бейки делаем несколько надсечек (не доходя до проложенной нитки на 2—3 нити ткани). Край бейки подгибаем внутрь по проложенной нитке. Вы поняли, зачем делали надсечки? Чтобы легче «ложилась» ткань, не затягивая края. Подгиб заматываем, а затем бейку приматываем к фартуку на расстоянии 2—3 мм от наружного края, а строчим почти вкрай — 1 мм. Так же поступаем и с задней частью воротника, только не выполняем последнюю операцию — не пристрачиваем подвернутый край бейки к основной ткани.

Завершив работу с грудкой, переходим к нижней части фартука. Выкраиваем подкройную бейку шириной 3 см по верхнему срезу фартука, сохраняя направление долевой или поперечной линии. Отмечаем наметкой середину подкроя. Соединяем наметкой воротник-грудку с фартуком швом налицо. Ширина шва — 0,3 — 0,4 см. Приметываем подкройную бейку к линии соединения фартука с воротником (лицо бейки к лицу грудки). Все три детали строчим за один раз. Ширина шва — 0,5 см. Удаляем наметку. Бейку поворачиваем на фартук. Утюжим, выметываем. По бейке прокладываем нитку на расстоянии 1,5 см от линии пришива. Внизу бейки, у уголка, делаем кадсечку. Срез подгибаем внутрь по проложенной нитке. Бейку приметываем и пристрачиваем к фартуку.

Галина ВОРОНЦОВА.

(Продолжение в следующем выпуске «Семейного альманаха»).



— Тоже непростой вопрос, составе комитета люди разных политических ориентаций. К примеру, три мощных института представляют три фракции: аграрную, «Выбор России», «Новую региональную политику». Это, естественно, приносит опре-

Столяр  
ной  
Забав  
ГосА  
хой,  
доля  
Кре  
АПО  
сиче

КАР  
НО ВЫ  
СТУПИ  
ЛЕС Д  
АПР.

своих р  
членов  
щих, на  
Сторони  
тии —  
крестья  
ру сло  
отсечь  
гать об  
ми агра  
ности р  
идеолог  
метил, н  
тии не  
собствен  
землю,  
церкви.

Вместо  
ками —  
профсоюз  
еще дес  
АПР пр  
рах в л  
серьезну  
фракции  
чая И.  
ных» дн  
тах и ко  
тому по  
ны. Вид  
после он  
ий» дем  
«Что и пр  
ганизован  
юзникам  
сельский  
Москву  
всей Рос  
Фермеры  
акционер  
оператив  
аграрны  
ки — то  
дась дей  
О сер  
содержа  
де док  
требован  
правите  
Федерал  
Политич  
них пов  
ти не х  
мическ  
ни соб  
неполь  
того, чт  
всего п  
тически  
ли выв  
литичес  
близору  
правите  
сельчан  
вать об  
ной и  
Ведь ко  
ущемле  
ального  
этого ко  
то вме  
разуми  
ним о



В советской Московской столичной области 18 октября состоялось расширенное заседание Центрального совета Аграрно-крестьянского союза РСФСР. Собрался актив, представляющий РФ от Архангельска. Среди участников — депутаты Госдумы, представители правительств во главе с А. Заверюхой, большинство отраслевых профсоюзов, Аграрного союза с И. Сидорубцевым, аграрной науки, прессы и даже Крестованской партии. С докладом выступил председатель АПР М. Лапин. Обсуждались два вопроса — итоги Всероссийского крестьянского съезда, подготовка к III съезду партии.

**КАКИЕ** впечатления можно вынести из зала, где выступили представители более двадцати регионов?

АПР, насчитывающая в своих рядах свыше 200 тысяч членов и массу сочувствующих, наращивает авторитет. Сторонники Аграрной партии — явные «большевики» в крестьянском движении. Беру слово в кавычки, чтобы отсеять спекуляции и не путать обывателя. Большевики аграрии стали по численности рядов, но не по ком- идеологии, которую, как я заметил, некоторые члены партии не разделяют в правах собственности, например на землю, или в отношении к церкви.

Вместе со своими союзниками — Аграрным союзом, профсоюзом АПК, где есть еще десятки тысяч актива, — АПР представляет на выборах в любые органы власти серьезную силу. Аграрная фракция из 55 думцев, включая И. Рыбкина, — действительно лиц во многих комитетах и комиссиях — солидное тому подтверждение. Набранные, видимо, новые «очки» после оглушительного «хлоп-ка» демократов 12 декабря. Это и продемонстрировал организованный АПР и ее союзниками Всероссийский сельский съезд. 25 августа в Москву приехали посланцы всей России, кроме Чечни. Фермеры, колхозники, члены акционерных обществ и кооперативов, представители аграрных структур, экономики — то есть акция получила действительно массовую.

О серьезности ее говорит содержание пригласительных документов. Переданы требования к президенту и правительству, наказ о земле Федеральному Собранию и Политическое заявление. Из них понятно, что коли власти не хотят слушать экономические требования крестьян собственной страны, то невольно, через осознание того, что экономикой скорее всего не поправит без политических перемен, они начали выдвигать требования политические. К этому своей близорукостью деятельностью правители сами подвели сельчан. И нечего рассусоливать об экстремизме беспартийной и разоренной деревни. Ведь когда речь заходит об угнетении чувства социального достоинства державного корабля, получающего вместо благодарности и разумного сотрудничества с ним одни финансовые пощечины, то мужик не может не сказать себе: а зачем мне такая власть нужна? Неужели это непонятно?

О каких непомерных «вливаниях» в АПК, говорили многие выступающие, толкуют Гайдар, Чубайс и бывший министр Федоров, если, во-первых, в бюджете

записали значительно меньше средств, чем реально требовалось деревне, а во-вторых, по сей день, когда все главные работы сезона уже позади, крестьянство получило от того урезанного бюджетного ломтя меньше половины? Пришлось работать на остатках разбитой техники, без удобрений, стоять неделями без горючего и запчастей, каждым шагом в поле и

ват? Может, хватит ссылаться на Ленина, Сталина, Брежнева? Выходит, сами же переводят разговор на политику.

Поэтому выступающие на совещании актива АПР депутаты Госдумы, уже прошедшие горнило собственных предвыборных кампаний, настоятельно советовали партийцам-аграрникам учитывать политический аспект в борьбе за права деревни, по-беспокоиться загодя о росте своих рядов. Посланцы регионов говорили о трудностях на этом пути.

Во-первых, у АПР явно недостает агитационно-пропагандистских средств массовой информации, особенно электронных, чтобы противостоять разветвленной сети

земли не понаслышке, понимающих ее и умеющих дело делать. Да и логика жизни подсказывает неумолимо: разоренная деревня — голодный город. Кто это поймет, тот отдаст голос АПР, ее союзникам, стоящим за село. То есть при вполне прогнозируемых итогах будущих выборов АПР реально способна участвовать на конституционной основе в прямом формировании властных структур.

Естественно, радости процесс «большевизации» АПР в крестьянском движении ее оппонентам не доставляет. Самое серьезное беспокойство подвигло все более линияций и разнузданный стаивший демократии предпринимать контрмеры. Среди

# Явление большевизма,

которое никого не пугает

на фермах попадать в медвежьи капканы неплатежей за уже сданную продукцию, под самострелы банковских процентов и налогов.

И что в итоге? Посевы только лишь сократились на 6 миллионов гектаров, а всего по стране «гуляет» 15 миллионов. Считаю, из производства выключена пашня с десятка российских областей. Но и то, что выращено без них, государству вроде как и не нужно. Хлеб, молоко, мясо, шерсть если и соглашаются брать у мужика, то по бросовым ценам, с оплатой «на потом». В благодатнейшем Ставрополье многие хозяйства имеют долги, которые превращают стоимость их фондов. Что говорить о Сибири, Поволжье, Забайкалье или о хозяйствах географией повыше Москвы, где природные условия рискованны, а через год-два — экстремальны?

Зато столица, ряд крупных промышленных центров начали питаться импортом. Продукты прут из Европы, из-за океана, перекачивая, не жалеючи, туда доллары от проданных за бесценок российских ресурсов, а на свое продовольствие плюют, откачивая крестьянству в ломаной копейке. Ну кто из умных или трезвых представит Париж или Брюссель, на 70 процентов снабжающий русским маслом? Москве это сходило.

Диспаритет цен, низкая зарплата, рухнувшие в деревне «социалка», сельское строительство... Кому не известны эти и другие факты тотального наступления на благосостояние некогда могучего сектора отечественной экономики? О них сообщают даже «демократические» листки и экраны. На самом «верху» даже говорят. Но вот инте-ресное дело, забывают глянуть в корень: кто же вино-

пропрезидентских, проправительственных органов. Во-вторых, прямое «хождение в народ» уступает по эффективности не только численностью привлекаемых аудиторий, но и еще одним объективным обстоятельством. Оглушенные политической трескотней последних лет, крестьяне попросту отворачиваются от собраний, сходов. Трудно пробуждается желание отделить «зерно от плевел» и встать на сторону истинных выразителей своих нужд и проблем. В России зарегистрировано 56 партий, каждая, кроме прочего, обещает горой стоять за мужика, и попробуй разберись, кто блудит словами, а кто готов засучить рукава.

Хотя, безусловно, перспектива роста у АПР прекрасная. По сути, неохваченными ее влиянием, кроме сельских товаропроизводителей, остаются переработчики сырья в городах, сельские строители, коллективы заводов по выпуску техники для АПК, медики, студенты, педагоги, ученые, деревенские прихожане различных религиозных конфессий. Их начальствующий, так сказать, состав еще как-то сведущ в деятельности АПР, а «низы», которых миллионы?

При благоприятных обстоятельствах расклад сил может стать и таким. Наслушавшись сладких, но обескураживающих обещаний «центра» и «справ», народ в массе своей остановится в «центре», где АПР. Потому хотя бы, что здесь нет призывов к топорам, есть мозолисто-стремление сделать страну сытой, обутой, одетой в свое, где есть, наконец, желание поставить в случае победы на выборах на ключевых постах государства, не исключая президента, людей, знающих черновую работу у

них — попытка отодвинуть даже законные сроки выборов. Говорилось на заседании и о другом.

Лидеры АККОР распространяют обращение к россиянам, стараются сколотить некий союз — форум землевладельцев. Цель понятна. Не выйдет создать массовое пропрезидентское движение — ладно. Хотя часть голосов оттянуть от АПР, Аграрного союза, профсоюзов — уже сойдет. Желание горячее, как блин для голодного, ибо надежды на Крестьянскую партию Ю. Чернышенко рухнули. На асфальте так и не выросли плоды «земли, соборности, духовности и порядка», ради которых так много было перепахано бумаги. Велеречивое красноречие еще дальше отодвинуто от борозды. Теперь очередь сеять раздразни среди крестьян предоставлена АККОР. Это уже опасно, поскольку среди горожан там есть люди и впрямь «соль земли русской», которые, обманутые лозунгами, своими руками могут пропахать разделительную межу.

Стало быть, активу АПР надо полнее использовать подготовку к своему III съезду, шире растолковывать задачи партии, изложенные в проекте программы и готвищихся документах форума аграриев. Инициатива, ради достижения которой потрачено уже столько сил и времени, не должна быть прервана спекулянтами. Да и сам съезд, который намечено провести 27-28 ноября в Колонном зале Дома союзов в Москве, обязан будет дать оживление в деятельности несо-мненного лидера крестьянского движения в России.

Валерий САВЕЛЬЕВ.  
(Спец. корр.  
«Сельской жизни»).



Ваша речь заходит об этом чувстве соци-  
ального достоинства держав-  
ного корабля, получающе-  
го от благодарности и  
от сотрудничества с  
финансовыми поще-  
ниями: а зачем мне та-  
кая плоть нужна? Неужели  
О каких непомерных «вли-  
паниях» в АПК, говорили  
многие выступающие, тол-  
куют Гайдар, Чубайс и быв-  
ший министр Федоров, ес-  
ли, во-первых, в бюджете

Париж или Брюссель, на 70  
процентов снабжающиеся  
русским маслом? Москве это  
сходит.  
Диспаритет цен, низкая  
зарплата, рождающие в дерев-  
не «социалка», сельское стро-  
ительство... Кому не извест-  
ны эти и другие факты то-  
тального наступления на бла-  
госостояние некогда могучего  
сектора отечественной эконо-  
мики? О них сообщают даже  
«демократические» листки и  
экраны. На самом «верху»  
даже говорят. Но вот инте-  
ресное дело, забывают гля-  
нуть в корень: кто же вино-

лионы?  
При благоприятных обстоя-  
тельствах расклад сил может  
стать и таким. Паслушав-  
шись сладких, но обшело-  
шенных жизнью речений  
слева и справа, народ в мас-  
штабах «остановился» в цен-  
тре, где АПК. Потому что  
бы, что здесь нет призывов к  
топору, есть мозолисто стре-  
мение сделать страну сы-  
той, обутый, одетый в свое,  
где есть, наконец, желание  
поставить в случае победы  
на выборах на ключевых по-  
стах государства, не исклю-  
чая президента, людей, зна-  
ющих черную работу у

дачи партии, национальные  
проекты программы и пото-  
пящихся документах форми-  
аграриев. Инициатива, ради  
достижения которой потраче-  
ю уже столько сил и време-  
ни, не должна быть перехва-  
чена спекулянтами. Да и сам  
срок, который намечен на про-  
екты 27-28 ноября в Колод-  
ном зале Дома союзов г. Мос-  
квы, обязан будет дать ожив-  
ление в деятельности несо-  
мненного лидера крестьян-  
ского движения в России.

Валерий САВЕЛЬЕВ.  
(Спец. корр.  
«Сельской жизни»).

## На все вкусы

От различных сортов бумаги  
до могучих лесозаготовитель-  
ных агрегатов и хитроумного  
приспособления, позволяюще-  
го использовать обычную бен-  
зопилу в качестве станка для  
деревообработки, представ-  
лены на открывшейся в го-  
роде на Неве Международной  
выставке лесопромышленной  
техники и бумагоделательного  
оборудования «ПАП-ФОР-94».

Особым разнообразием вы-  
деляется экспозиция петер-  
бургской фирмы «Сантос»,  
предложившей вниманию посе-  
тителей не только различные  
фрезы и ножи, ленточные, цир-  
кулярные и ручные пилы по  
дереву, но и далеко выходя-

щие за объявленную темати-  
ку выставки богатые наборы  
слесарных инструментов —  
стамески, отвертки, клещи,  
гаечные ключи, молотки, нож-  
ницы по металлу, — короче,  
все то, в чем постоянно нуж-  
даются и дачники, и коренные  
сельские жители. Здесь же на  
выбор оригинальное обору-  
дование для малогабаритной  
фермерской техники — куль-  
тиваторные лапы, молоточ-  
ки зернодробилок(?), ножи к  
роторным сенокосилкам, нако-  
нец, даже небольшие дизель-  
ные моторы. Словом, предло-  
жений хоть отбавляй. Был бы  
спрос.

Иван СЕЛИВАНОВ.

## Я дыра?»

жим со стороны покупателя.  
Именно организовать 27 ию-  
ня с. г. аграрники на приеме  
у Президента довели до его  
сведения такой факт: за ки-  
лограмм молока сельские хо-  
зяйства получают от молоко-  
заводов в лучшем случае 200  
рублей, торговая сеть про-  
даст покупателям его за 600,  
650 рублей. Президент пообещал  
разобраться. А почему  
бы самим аграрникам не  
разобраться: кому и за какие  
дела пошли остальные 400  
рублей? И довести это до ши-  
рокой общественности.

Вышло, что торговля и  
другие «партнеры», затрати-  
вая средств несравненно ме-  
ньше, чем молокозаводчики,  
получают две трети выручки.  
Если бы розничная цена  
распределялась справедливо  
допустим, пропорционально  
нормативным затратам, то  
при 30 процентах рентабель-  
ности всех партнеров, сель-  
ским хозяйствам досталось  
бы около 70 процентов вы-  
ручки, переработке — 12,  
торговле — 8. Получило бы  
свое и государство — 10 про-  
центов. При этом розничная  
цена снизилась бы с 91 до 80  
рублей.

В Москве буханка черного  
хлеба стоила в начале янва-  
ря этого года 279 рублей, в  
конце января — 307, в июле —  
535 рублей, а сейчас уже при-  
ближается к тысяче. Стои-  
мость зерна, из которого де-  
лается хлеб, за это время  
не менялась. И она была  
оплачена (по крайней ме-  
ре, было обещано опла-  
тить) еще осенью 1993 года.  
Кто же и на каком основании  
взвинчивает цены? Кому  
именно идет прибыль от ин-  
фляции?

Почему бы в газетах не  
ввести постоянную рубрику,  
в которой сообщать по Моск-  
ве, Санкт-Петербургу, другим  
крупным городам розничные  
цены на хлеб, молоко, мясо,  
яйца, другие продукты. По-  
казывать, кому и сколько до-  
стается от того, что оплатил  
покупатель, а главное, како-  
ва могла бы быть цена, если  
бы каждому участнику произ-  
водственно-торгового оборота  
причиталось столько, сколь-  
ко он заработал, исходя из  
обоснованных нормативов.  
Вот тогда покупатель увидит,  
кто незаконно накручивает  
цены.

Мне довелось на примере  
Малоярославского района  
Калужской области провести  
анализ, кому и сколько до-  
сталось из розничной цены  
(91 рубль) за килограмм мо-  
лока в среднем за первое по-  
лугодие 1993 года. Выручили  
за молоко (в рублях): хозяй-  
ства-молокозаводчики — 31

Виктор БОРОВИК,  
доктор экономических  
наук, профессор.  
Москва.

## ПОДАРОК

Объединение «Книги по почте» дарит подарки читателям «Сельской жизни» и своим заказчикам только у нас.  
Сделав любой заказ, вы БЕСПЛАТНО ПОЛУЧИТЕ НА ПАМЯТЬ книгу замечательного русского писателя В.Астафьева о любви и нежности, о верности и преданности, о сложности человеческой жизни  
«ПИСЬМА ПОСЛЕ ПОБЕДЫ» (малая серия, 510 стр.) Пишите! Мы предлагаем вам наши новые книги и каталог  
когда вам были заказаны по адресу: 123459 МОСКВА д/я 68 (С)

ЛЮБИМЫЕ ТЕЛЕСЕРИАЛЫ			РУССКИЕ РОМАНЫ	
«Дикая Роза»	ч.1	12.000	В.Набоков «Пнин» и др. романы	1.990
	ч.2	13.250	А.Толстой «Земля и вода»	3.490
«Тайные страсти»		16.490	Ю.Полыakov «Домгородок Алофгей»	1.990
«Богатые тоже плачут»	в 2 т.т.	26.990	ДЕТЕКТИВЫ	
«Санта-Барбара»	1-3 т.т.	33.000	Г.Честертон Собр. соч. в 4 т.т. ц. тома	8.000
	4-6 т.т.	36.000	Л.Шестопалов Собр. соч. в 7 т.т. ц. тома	8.000
	7-8 т.т.	22.500	Т.Клясис «Все страсти мира»	5.990
«Просто Мария»		9.000	«Реальная угроза»	8.490
«Никто, кроме тебя»	в 3 т.т.	29.100	Буало-Норсжак «Жерты»	9.990
«Моя вторая мама»		7.500	Ж.Самюэль «Письмо к следователю»	8.290
«Рабья Изаура»		10.800	Ф.Арно «Тихо как тень»	7.490
«Таки Пикс»	в 4 т.т.	24.990	В.Горбунов «Кровь на подрамнике»	7.290
			Э.Ласбидер «Сирены»	7.290
			Д.Сатлор «Убийца с нежными глазами»	5.490
ЗАРУБЕЖНАЯ ЛИТЕРАТУРА			ПРИКЛЮЧЕНИЯ	
Г.Мопассан Собр. соч. в 3 т.т.		18.000	А.Галем «Ангелика» в 8 т.т. ц. тома	8.560
Г.Гессе Собр. соч. в 4 т.т. ц. тома		8.250	К.Редер «Пещера Лейхтвейса» в 3 т.т. ц. тома	9.950
Ю.Мисама «Золотой храм»		2.250	Г.Бори «Тайны Мадридского двора» в 2 т.т.	8.990
А.Шиндлер «Барышня Зильза»		5.700	Э.Орм «Сапожок принцессы»	4.500
М.Твен «Ханна д'Арк»		3.750	К.Май «Сокровища Серебряного озера»	8.990
БЕСТСЕЛЛЕРЫ О ЛЮБВИ			ФАНТАСТИКА И ФЭНТЕЗИ	
Ж.Мюссис «Зефирин» в 3 т.т. ц. тома		10.790	Г.Уэллс «Остров доктора Моро»	9.990
Ж.Бондон «Перстень принцессы» в 3 т.т. ц. тома		10.790	«Питч богов» (комплект)	9.990
В.Халт «Кирлендские забавы»		8.990	К.Робсон «Таинственный шар»	7.200
Д.Дьюморье «Дом на берегу»		5.990	Г.Горький «Пропавший легион»	6.750
А.Кастальо «Жозефина» в 2 т.т.		13.200	Д.Смит «Король и ведьма»	7.200
У.Кассер «Моя Антония»		6.600	КНИГИ ДЛЯ ДЕТЕЙ	
Ж.Сьезан «Один раз недостаточно»		7.250	Ю.Томши «Шел по городу волшебник»	2.990
А.Ривлин «Скарлетт»		7.990	Д.Уильямс «Герон ниоткуда»	2.990
ИСТОРИЯ РОССИИ В РОМАНАХ			Э.Гофман «Волшебные сказки»	8.990
А.Иванов «Русь изначальная» в 2 т.т.		9.000	В.Гауф «Сказки для детей»	8.990
Е.Леонов «Великое сиедние» в 2 т.т.		15.000	К.Булычев «Путешествие Алисы»	8.490
К.Массальский «Стрельцы»		3.600	«Заповедник сказок»	8.490
Н.Гейнце «Господин Великий Новгород»		3.600	Х.Лоптинг «На закате волшебства»	9.990
В.Ян «Чингиз Хан», «Батый», «К последнему морю» в 3 т.т.		13.000	ПОДАРОЧНЫЕ ИЗДАНИЯ	
			«Ваш ребенок»	18.000
ВОЕННЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ			Д.Ровалд «История импрессионизма»	35.990
В.Виноградов «Персона нон грата»		3.900	Д.Даррелл Собр. соч. в 7 т.т. ц. тома	8.990
А.Насибов «Долгий путь в лабиринте»		3.990	«Энциклопедия физической подготовки»	15.000
Н.Черкашин «Кинжал для левой руки»		3.995	«Как шить красиво»	35.990
В.Рыбин «Ночные дьяволы»		3.550		
В.Лягуль «Честь имею»		3.990		

Все книги только в твердых переплетках, средний объем тома 450 страниц. Цены указаны в рублях без стоимости пересылки (37 % от стоимости заказа). Оплата ТОЛЬКО при получении на почте!

## КНИГИ ПО ПОЧТЕ

## ВСЕРОССИЙСКИЙ АГРАРНЫЙ КОЛЛЕДЖ ЗАОЧНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Принимает студентов на 1995 учебный год по специальностям: агрономия, зоотехника, механизация сельского хозяйства, электрификация и автоматизация производства в АПК, пчеловодство, организация коммерческой деятельности, организация крестьянского (фермерского) хозяйства. Прием заявлений до 20 декабря 1994 года. Обучение для жителей России бесплатное.

Адрес: 141300 Московская область,  
Посад, Птицаград, ВАКЗО, приемная  
телефон 6-14-60



...и не потерпели ни...  
...предложениям...  
...фракции «Выбор России»...  
...«Новую региональную политику»...  
...Ото...  
...естественно, приносит опре...  
...деленные трудности. В том...  
...числе организационные. Ска...  
...жем, надо принимать сроч...  
...ное решение, а замы члены...  
...комитета заседают у себя во...  
...фракциях. Тут есть над чем...  
...подумать, чтобы сделать на...  
...шу работу более согласован...  
...ной, продуктивной.

Мне думается, что интерес к этому документу очень большой. Разные тут и наше общество ожидания, тревоги. Для одних земля — кормилица, место обитания. Для других — предмет спекуляции капиталов. В том числе и нечестно нажитых. Все «капитулярное» время над проектом плотно работали. Скоро будем обсуждать уточненный, надеюсь, окончательный вариант. Ряд положений, по которым нет пока единогласия предлагаем в двух редакциях. Какую из них принять с какой выйти на пленарное заседание Думы, решит комитет.

— Что в этом документе вызвало разногласия?

— Первое — размеры земельных участков. Наши оппоненты считают: они ничем не должны ограничиваться. Но все страны мира давно покончили с латифундизмом. Зачем повторять зады, множить на селе батрачество, безработицу, другие социальные беды? Очень серьезный и тоже спорный вопрос — движение так называемых долей. Нам говорят: земельные паи можно про-

В составе комитета люди разных политических ориентаций. К примеру, три мощных заместителя представляющих три фракции: аграрную, «Выбор России», «Новую региональную политику». Это, естественно, приносит определенные трудности. В том числе организационные. Скажем, надо принимать срочное решение, а замы члены комитета заседают у себя во фракциях. Тут есть над чем подумать, чтобы сделать нашу работу более согласованной, продуктивной.

Хотя все мы, как говорится, сельхозники, по-разному представляем пути развития АПК. Каждый старается проводить в комитете линию своей партии. Да и у депутатов к примеру нашей фракции нет единства мнений по тому же земельному кодексу. Одни вообще не признают рынка земли, другие считают, что он ничем не должен быть ограничен.

Так что жизнь наша непростая, полна дискуссий, борьбы, компромиссов. Приходится утешать себя тем, что это нормальный ход парламентской жизни. Надо учиться отстаивать свои позиции, уважать чужое мнение, мириться с поражениями. Как было, например, со мной, при обсуждении проекта закона о приватизации. По поручению фракции я

тысячи рублей за тонну покупать у своих крестьян хлеб

— Александр Григорьевич, за плечами у вас первая сессия Госдумы. Становилась ли достаточно бурно, которая вы уже назвали, накоплен определенный опыт. А в целом, положена ли на сердце, удовлетворены своей деятельностью?

— Когда я приезжаю на места, рассказываю избирателям, над чем работаем, что удалось, мне часто задают вопрос: «Почему же мы не чувствуем результатов того, что вы там делаете?» Я возглавлял агропромышленный комплекс Алтайского края. Это крупнейший экономический регион, по сути, целое государство. Тоже сложно было. Но в комитете мне несколько не легче. Нет удовлетворенности, потому что не видно реальной отдачи. Критическое состояние дел в сельском хозяйстве расцениваю как личную драму. Я ведь отдал этой отрасли практически всю жизнь. Не хочу идеализировать прошлое. Всегда было аграрникам трудно, всегда их притесняли обирали. Но такое положение, как сегодня...

— Будем надеяться, оно станет лучше. И поможет парламент, его законодательная работа...

— Деревня поднимется с колен, расправит плечи. С верой в это живем и трудимся.

Беседовал

Александр ПЛАТОШКИН.

релететь. Волгу комар — за просто.

Не дает покоя холера. В нашем Дагестане она была, пошла на убыль. Зато в суверенной Украине плодится. А у области с республикой интенсивные человеческие контакты. Российская федеральная комиссия выдала предписание проверять каждого гостя оттуда, что, мягко говоря, сделать непросто. Дополнительные хлопоты вызывает пущенный через Волгоград в обход Чечни поезд Махачкала — Кизляр — Астрахань. Меры предосторожности уже трижды обсуждались областной комиссией.

Идет нешуточная борьба с лифтерией — очередным «презентом» зарубежья. По области с начала года уже зарегистрировано около 150 случаев заболевания. Вокруг обстановка покруче: в Саратовской заразились — 600; в Астраханской области и в Калмыкии — по 300 человек. Поэтому принято решение до конца года вакцинировать против волгоградцев, а чуть позже — остальных. Без всяких полисов. В иных районах медали уже пошли по дворам и домам делать прививки.

Валерий САВЕЛЬЕВ.

(Корр. «Сельской жизни»).  
Волгоградская область.

## На суд читателей

# В ЧЬЕМ КАРМАНЕ «ЧЕРНАЯ Д

ВХОЖДЕНИЕ в рынок при всех его разрушительных тенденциях выветило закономерность: те сельские товаропроизводители, которые традиционно сдают (продают) молоко на молокозаводы, скот — на мясокомбинаты, другую продукцию — различным заготовителям, терпят убыток. Те же, пока немногочисленные хозяйства, которые организовали у себя хотя бы примитивную переработку сырья и сами торгуют своей продукцией, минуя посредников, оказываются с прибылью, даже при более низких розничных ценах, чем в государственной, тем более коммерческой торговле.

Значит, сказка про село как «черную дыру», сочиненная теми, кто с помощью хитроумных ухищрений незаконно присваивает национальный доход созданный в сельском хозяйстве, есть обман не только крестьянина, но и всей общественности. Покупатель оплачивает полную стоимость продовольствия. Этих денег, как показывают расчеты, достаточно для безубыточного ведения и сельского хозяйства, и всего агропромышленного комплекса, а также торговли. Но рэкетиры в лице торговых предприятий-монополистов, оптовых баз, различных бирж, кредитно-банковской систе-

мы отнимает и присваивает две трети общего дохода, обрекая крестьян на убыточность и свертывание производства.

Каким способом направить доходы тем, кто их создает? Первое, что напрашивается: ввести обоснованные нормативы затрат и прибылей всем участникам производственно-торгового процесса и поставить их под жесткий государственный контроль. Но, как говорится, это мы уже проходили. Справедливого распределения доходов не удалось достичь даже при прежней мощной командной планово-распределительской системе. Теперь подобные нормативы вступают в противоречие с государственной рыночной политикой.

Реален, как представляется, явочный путь. Он заключается в том, чтобы сами товаропроизводители создали собственную торговую сеть и через нее реализовали свою продукцию на колхозных рынках, ярмарках, в собственных магазинах и палатках, столовых города и промышленных предприятий. Наконец, просто с лотков, автомашин в людных местах.

В хозяйствах целесообразно наладить маркетинговые службы, в районе — сформировать производственно-торговые объединения, пос-

кольку отдельным хозяйствам в одиночку не одолеть монополистов в переработке и торговле. Объединение действовало бы развитию собственной переработки в хозяйствах, помогло скоординировать кому, где и сколько продавать, найти выгодных покупателей за пределами района.

Когда сельским хозяйствам удастся хотя бы 50—60 процентов продукции пустить через собственную переработку и торговлю, амбиции теперешних монополистов — молокозаводов, мясокомбинатов, других перерабатывающих предприятий существенно поубавятся. Лишившись сырья, они сами запросятся в объединение. Их можно будет принять, но на условиях, выработанных товаропроизводителями. Затраты на переработку — по обоснованным нормативам. Выработанная по заказу хозяйства или объединения продукция поступает слатчику сырья, который реализует ее самостоятельно или через объединение.

Запросятся в объединение и продовольственные магазины торговли и даже коммерческой сети. Их тоже можно будет принять с условием, что розничные цены устанавливает товаропроизводитель, чью продукцию реализует

магазин или по его поручению объединение. А выручка немедленно поступает в кассу хозяйства или на его текущий счет в банке. Услуги по переработке и реализации оплачиваются по обоснованным нормативам.

Трудностей на пути овладения рынком у сельских товаропроизводителей более чем достаточно: недостаток собственных мощностей переработки, торговых площадей, отсутствие навыков и практики, психологический барьер. Нельзя сбрасывать со счетов и яростное сопротивление торговой мафии, которая постарается сделать все, чтобы не допустить к торговле конкурентов путем прямых угроз, шантажа, рэкета.

Трудно, непривычно. Но надо понять и осознать реалии: в той модели рынка, которая навязана или сложилась стихийно, хозяином положения становится тот, кто берет выручку. Те же, кто отдает ее другим, — в долгах. И далее. Сколько бы крестьяне ни просили, сколько бы ни требовали защитить их интересы, установить цивилизованный рынок — никто на блюдечке этого не преподнесет. Надо самим защитить свои интересы.

Чтобы направить доходы тем, кто их создает, целесообразно организовать и на-

От  
до  
ных  
прис  
го  
золи  
дере  
лены  
роде  
выста  
техни  
обор  
Ос  
дел  
бург  
пред  
тител  
фрез  
куляр  
дере



# В САДУ И ОГОРОДЕ



## Отзовется урожаем

В ПРЕДДВЕРИИ зимы, когда листья уже опали и сад просветлел, можно свободно осмотреть кроны яблонь и груш, оценить, правильно ли мы формируем дерево, кусты ягодников. Возьмите на заметку все, что не так, чтобы исправить недостатки весенней обрезки пригибанием и другими способами.

Кусты смородины, крыжовника я обрезаю в первых числах ноября: удаляю все устаревшие 8—9-летние ветки, из однолетних оставляю только мощные, хорошо развитые взамен вырезанных устаревших.

У малины уже удалены все отплодоносившие побеги. Оставленные для плодоношения однолетние побеги тщательно пригнуты к земле и закреплены в таком положении, чтобы их можно было укрыть первым же снегом в самом начале зимы, до наступления сильных морозов. Все послеуборочные остатки сада: опавшие листья, вырезанные ветки, сорняки следует собрать и уложить в компостные кучи или сжечь.

Когда земля немного замерзнет и покроется прочной коркой и в саду можно будет ходить, я туго обвязываю кусты смородины, крыжовника и кустовых вишен шпагатом, начиная снизу и постепенно спиралевидными витками поднимаясь к верхушке куста. После такой обвязки кусты принимают форму веретена. Теперь им уже не страшна толщина снега, которая своей тяжестью могла бы разломать ветви. По мере накопления снега остается только окучивать кусты, пока полностью не оденутся в снежную шубу.

В первой декаде ноября необходимо защитить штамбы молодых плодовых деревьев от повреждения грызунами. Это очень важно: мышьи повреждения большей частью невозможно исправить даже прививками, и с любовью выращенное дерево погибает. Чтобы этого не случилось, стволы молодых деревьев обвязывают толем, рубероидом или хвойными ветками, иголками вниз. Обвязку надо проводить ежегодно до тех пор, пока не огрубеет кора. Для обвязки я отмеряю на рулоне кусок рубероида, чтобы его хватило от земли до первой нижней ветки, в 1,5—2,0 раза оборачиваю ствол, не оставляя щелей, и прочно связываю шпагатом или алюминиевой проволокой в 3—4 местах. Нижнюю часть рубероида немного вдавливаю в землю, чтобы грызуны не смогли проникнуть снизу. В текущем году вторая половина лета во многих местах была засушливой. Значит, надо провести обильный предзимний полив деревьев, хорошо напитать почву водой. Это поможет растениям перезимовать и

весной взять хороший старт. Норма здесь такая: 2—3 ведра воды на каждый год жизни дерева.

Франц ХАЛИЛОВ,  
садовод-любитель,  
с. Зеленая Роща,  
Бугульминский район,  
Татарстан.



## Магазинная махорка

ВЫРАЩИВАТЬ табак лучше в два этапа. Сначала в парниках получать рассадку (это можно делать в комнатах, устанавливая ящики в окнах), а когда минует угроза весенних заморозков, высаживать ее в открытый грунт.

Будучи очень мелкими, семена табака не выносят глубокой заделки. Их нужно лишь слегка присыпать сверху землей. Через 30—40 дней, когда рассада образует 5—6 настоящих листьев, ее высаживают в открытый грунт.

Сроки высадки рассады определяет погода. Высаживать рассаду следует во влажный, прохладный период. Если приходится делать это в сухую жаркую погоду, следует проводить работу вечером. Сажают рассаду с междурядьями 50 см и через 25 см в ряду.

Основные работы при уходе за табаком — прополка с одновременным рыхлением в рядах и междурядьях, окучивание растений и чеканка.

Главная продукция табака — листья. Вот почему так важно строго соблюдать правила пасынкования и чеканки. Их ведут в следующей последовательности: удаляют зародыши боковых побегов растения, обламывают лишние (преимущественно самые нижние рассадные) листья, на одном растении оставляют 8—12 листьев, обламывают или срезают верхушки растений (чеканка), еще раз удаляют появившиеся пасынки.

Время уборки табака определяется зрелостью его листьев, которую узнают по следующим приметам: листья начинают отвисать, делаются сморщившимися; весь лист несколько съеживается, и получаются по краям морщины; зелень листа приобретает желтоватый оттенок, на листьях появляются едва заметные пятнышки.

Можно убирать табак по упрощенной схеме, если не обращать особого внимания на качество получаемой продукции. В этом случае поступают следующим образом. За 2—3 дня до среза растений проводят продольное раскалывание стебля по всей его длине на две части. Рубят стебли в жаркое время дня и оставляют на несколько часов на земле для подвяливания. К концу дня табак укладывают на чердаках или под навесом для томления на 20—24 часа, в штабеля шириной 60—80 см и высотой не более 70 см. Температура в штабеле не должна превышать 40—45 градусов. По окончании томления табак сушат в

крытых, хорошо проветриваемых помещениях, развешивая его пушечками, чтобы табак во время сушки не заплесневел. После сушки штабеля ферментации складывают в гавысотой 2—2,5 м и оставляют в таком виде на 2—3 недели. При температуре до 40 градусов ферментация стеблей и листьев заканчивается, готовят курительный табак.

Для получения табака высшего качества уборку ведут в три приема, начиная со сбора главных и самых лучших листьев и выбирая каждый раз самые хорошие листья.

Для получения табака высшего качества рекомендуется интенсивная технология. При этом наиболее сложным является перевод зеленых листьев в желтые и их ферментация (томление). Суть дела сводится к следующему. Собранные в поле листья помещают под навесы или в хорошо проветриваемые помещения и укладывают небольшими стопками (20—25 листьев). При этом листья сортируют по степени зрелости: более зрелые в одни стопки, зеленые — в другие, промежуточные между ними — в третьи. Одновременно проводится отбор поврежденных и больных листьев, они также укладываются в стопки, но отдельно, получаемый из них табак относится к низшему сорту.

Во время вылежки неоднократно прибегают к повторной сортировке, формируя новые стопки. Пожелтевшие листья отбирают и подвергают сушке и томлению. Для сушки их накладывают на нитки, которые концом подвязывают к натянутым поперек их направления бечевкам. Когда желтые листья пожелтеют и подсохнут, связи снимают и для томления делают папуши, укладывая по очереди верхними внутрь, черенками наружу.

Следует иметь в виду, что при томлении табака главное — влажность листьев. Если они пересушены — табак долго лежит, не томится и получается низкого качества. При влажности большей, чем нужно, разлагается высокая температура и табак портится. Поэтому необходимо тщательно следить за процессом томления по степени нагрева внутри папуш. Если они холодные, значит, томление не происходит, листьям недостает влаги, и их следует слегка сбрызнуть водой; горячие же папуши свидетельствуют об излишней влажности, и исправить положение можно, уменьшив их толщину или переместив их в более прохладное место (средние — вверх, верхние — вниз).

Кроме того, регулировать ход томления можно, изменяя величину груза, который устанавливают на доску, уложенную поверх папуш. Чем больше груз, тем интенсивнее происходит томление. Окончание томления определяют по снижению температуры. Табак, прошедший томление, укладывают на выдержку-хранение в течение года.

В. ШЕВОЧКИН,  
кандидат сельскохозяйственных наук,  
Ногинский район,  
Московская область.



# ВНИМАНИЮ ФЕРМЕРОВ



## Пух из Тормосина

КОГДА наши хуторяне привозят пух на базар, там говорят: «Это тормосиновский пух». Ну, а козы наши — тоже тормосиновские. Пух с наших коз длинный, блестящий, как шелк, сильно ворсится и не сволачивается.

Ангоропридонские козы высокопродуктивны. Козлята-первогодки дают до 700—1300 г пуха, матки — от 1000 до 2000 г, козлы и валухи — до 3500 г, а изредка и все 4 кг. Думаю, наши козы самые высокопродуктивные в Союзе, потому что совхоз «Тормосиновский» единственный на всей его территории разводит ангоропридонских пуховых коз, здесь они и выведены.

Наша семья занимается козами лет двадцать. Начинали мы без особого энтузиазма — нужда заставила. Но очень привязались к умным, милым и ласковым, правда, проказливым животным. Вначале было много ошибок, которые приводили к тяжелым последствиям. Расскажу о некоторых из них. Выпустили весной коз, а на их пути куча хвороста, веток тополя да вербы с распутившимися почками. Козы всю зиму зелени не видали, набросились с жадностью, объелись — двух из семи спасти не удалось. Такой же случай с зеленой люцерной — дорвались, переели, животы вздулись, как мячи, в этой ситуации даже врач не всегда помогает. Особенно опасна люцерна мокрая — после дождя или в росе, а также согревшаяся в кучах. Еще пример: козы долго не получали соли. Началось минеральное голодание, потом соли им дали досыта. В результате солевое отравление. Опасно и переедание дробленого или цельного зерна, особенно если животное сразу напоили.

Или известная поговорка о козле и капусте: не следует думать, что от такого общения только капусте бывает плохо. Будьте уверены — козлу тоже не поздоровится.

Я думаю, каждому козоводу хотелось бы иметь животное здоровое и высокопродуктивное. Если вы покупаете маленького козленка, надо, чтобы он был подвижным, веселым, здоровым — блестящие глазки, несваланный пух, а если пух еще не вырос — чистая, невздерошенная шерстка.

У совсем маленьких козлят, когда на них еще нет пуха, трудно определить признаки пуховости. Длинная ли на козленке шерстка, короткая ли, блестящая или матовая, волнистая, кудрявая или прямая — ни один из этих признаков достоверно не привязан к будущей пуховой продуктивности. Лично мне кажется надежным только один признак — это если в шерстке новорожденного козленка в первые семь дней обнаруживаются пуховые волокна. Такой козленок, подрастая, почти наверняка будет давать много пуха.

Светло-серый пух с возрастом очень часто темнеет. Это следует учитывать, если вы желаете иметь козу определенного окраса. Если коза взрослая, желательно, чтоб пух был и длинным, и густым, и блеском люстровым обладал. Если есть возможность выбора, следует сначала поучиться «разбираться» в козах. Сравните (если хозяин позволит) коз, которых вам предлагают, и тех, что «не продаются». Себе ведь оставляют лучшее.

Кроме пуха, надо посмотреть зубы животного, понаблюдать, как оно ходит, ощупать кожу под пухом — нет ли наростов, бугорков — признаков кожных заболеваний.

Если вы желаете улучшить ваше домашнее «козопоголовье», можно выбрать два пути: либо купить и козлов и козочек, их потомством заменить то, что имеете; либо купить козлика-производителя. Он может стать отцом многих и передаст им свои качества, быстро улучшит стадо. Когда появятся дочки и внучки, чтобы не допустить близкородственного разведения (это ведет к вырождению), козла-производителя лучше продать.

Когда мы впервые стали разводить коз, то купили нескольких козочек. Попались среди них и хорошие, и не очень. За одну козочку Наташу мы, как говорится, переплатили, обошлась она почти вдвое дороже остальных. Жалеть об этом не пришлось. В первый же год (через 4 месяца после покупки) мы выручили потраченные деньги, продав полученный с нее пух. В тот же год купили козлика Волю, тоже первогодка, за него платили еще дороже — и деньгами, и зерном. И тоже не пожалели. Воля жил у нас четыре года, пуха с него в первый год начесали 1 кг, потом 3,5—3,8 кг в год. Но главное — наплодилось у него и дочек, и внучек. Сын Воли от той дорогой козочки Ясик дает до 4 килограммов белого, с сильным блеском, очень «ворсистого» пуха. Вот вам один путь: он и она — очень хороши, и дети у них тоже хорошие. Было у нас и по-другому. Купили серую козу, которая давала всего 650—700 г пуха, правда, красивого серо-голубого цвета. За ее нрав и привычку рычать на других коз во время еды назвали ее Мишкой. У чих с Волей родилась удивительная дочка Моза — вся в длинных черных кудрях, глаза вкось, голова непропорционально большая, нос с горбинкой — этаким страшенький головастик в шубке. Но потом Моза стала грациозной красавицей с большими выразительными глазами и строгим характером. В первую зиму она дала 1 кг пуха, потом — до 2 кг. Моза и стала родоначальницей наших серых коз. Теперь у нас три линии коз, и мы случаем их «на перекрест». Молодняк идет на продажу и на ремонт стада. Вот вам второй путь улучшения коз: один партнер из того поголовья, что у вас есть, второй — улучшатель.

Несомненно, наши козы могли бы показать лучший результат, если бы получали корма по рекомендуемым

зоотехнической наукой рационам. К сожалению, такой возможности у нас нет. Сено из леса заготавливаем не более 10—20% от общего количества грубых кормов, остальное — солома озимой пшеницы, проса, суданки. Сочных кормов совсем нет. Редкую зиму даем по 200—300 г зерна на голову в сутки. Обычно это озимая пшеница. Зоотехники рекомендуют ячмень, но его выращивают мало. Кормим коз трижды в день, поим два-три раза. Соль постоянно находится в кормушках. Летом козы пасутся на песчаных низинных пастбищах. В стойловый период, когда идет снег или дождь, кормим их в холодном сарае: крыша шиферная, стены из жести, окна остекленные. Там они и ночуют. Разбиваем коз на три группы, вернее, приучаем к такому делению, потом они сами знают свое место. Первая — взрослые козлы и валухи, вторая — козы и валушки молодые, третья — первородки. Делается это для того, чтоб большие и сильные животные не отгоняли от кормушки более слабых. Сено и солому даем в ясли, которые служат перегородками в сарае. Ясли делаем такой ширины, чтобы во время еды козы, просунув головы с одной и другой стороны, не могли касаться друг друга. Одна из торцовых сторон яслей прилегает к наружной стороне сарая, в которой устроена дверь, так что корм можно класть в ясли, не заходя в сарай. Ясли — это деревянный короб, в который и закладывается сено, вдоль его длинной стороны устроены ячейки-окошки из реек, в них козы просовывают головы, когда едят сено или солому. Эти окошки для каждой группы разной величины — в зависимости от длины рогов. Козы старших групп не могут просунуть головы в ясли для младших групп, поэтому бегут в свое отделение, а малыши не суются к старшим, так как знают, что им там есть не позволят да еще и побьют.

Тем, у кого слишком большие рога, делаем персональные ячейки — они запоминают свое место и никого туда не пускают. Чтоб можно было регулировать величину «окошек», делаем так: вертикальные перегородки прибиваем намертво на расстоянии размаха рог у коз данной группы. Продольную планку, ограничивающую высоту окошек, прихватываем вначале несколькими гвоздями сверху, а после пробного запуска коз (примерки) закрепляем прочно. Глубина нижней части яслей (ящичка) должна быть такой, чтоб козы могли доставать корм со дна. Раз в три—пять дней ясли чистим и подметаем.

Соль должна быть в кормушках постоянно. Если козы долго не получали соли, надо либо несколько дней поить их подсоленной водой (2 столовые ложки на ведро), либо утром и вечером положить соль и убрать через несколько минут, и так два-три дня. Потом можно оставить соль в кормушках.

Валентина ДОНСОВА.

404403, хут. Тормосин,  
Волгоградская область.



# СЕМЕЙНОЕ АТЕЛЬЕ



## В круговую складку

Для начинающих шить, пожалуй, трудней всего сделать юбку в круговую складку. И главная сложность ее — в расчете.

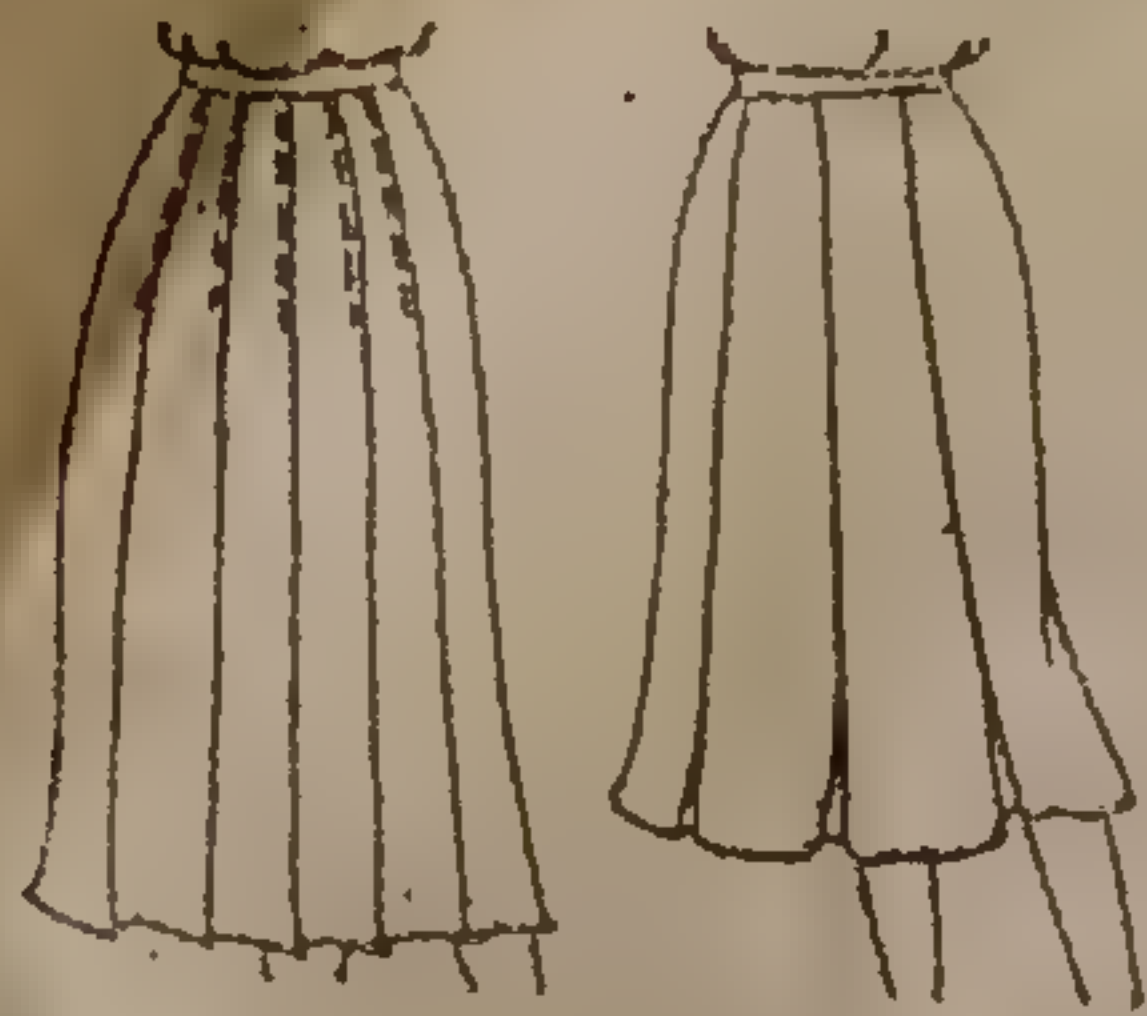


Рис. 1.

Рассчитываем количество складок, выбрав предварительно ширину одной (допустим, 5 см):  $(ОБ + ПБ) : 5 = (104 + 4) : 5 = 21,6$ . Округляя, получим 22 складки. Под величины полного обхвата бедер (ОБ) подставьте свою мерку, а прибавка по бедрам (ПБ) будет та же, что и у нас, — 4 см.

Глубина одной складки должна быть в два раза больше ее ширины, то есть  $5 \times 2 = 10$  см.

Рассчитываем, сколько можно разместить складок на одной ширине ткани при условии, что ширина ее 140 см (с учетом 2 см на швы — по 1 см с каждой стороны).

$$140 - 2 = 138 \text{ см}$$

$$\text{Глубина и ширина одной складки: } 5 + 10 = 15 \text{ см}$$

$$\text{Значит, } 138 : 15 = 9 \text{ складок и 3 см в остатке.}$$

По предварительным расчетам можно сделать вывод: если на одной ширине ткани проходит 9 складок при общем количестве — 22, расход ткани шириной 140 см равен 2,4 ширины (3 длины юбки плюс три припуска на подшивку низа 5 см).

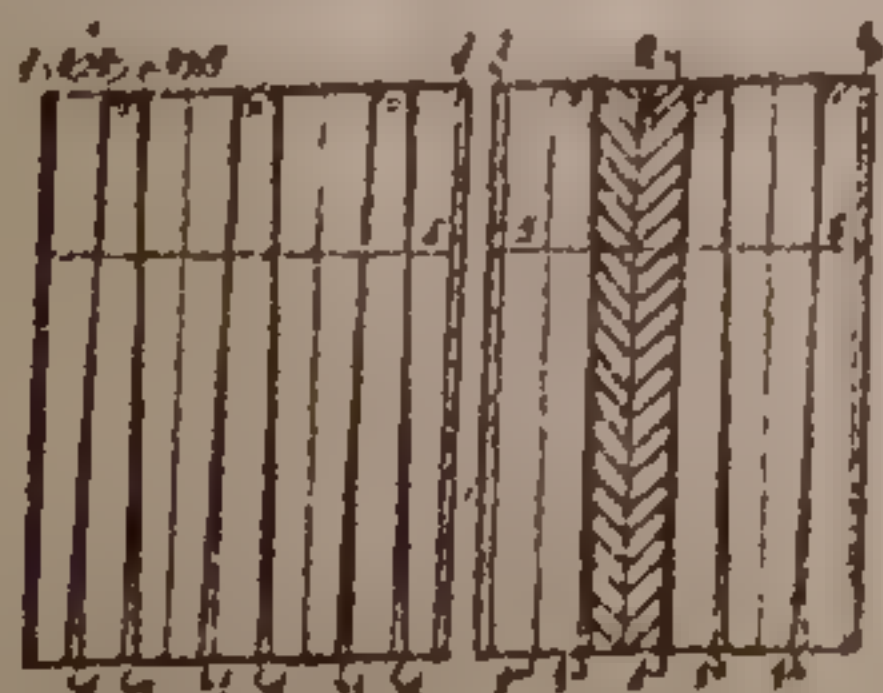


Рис. 2. Разрежем ткань на 3 части (длина куска равна длине юбки плюс 5 см на подшивку). Разметку складок производим последовательно на каждом полотнище с учетом припуска на шов (1 см) для стачивания полотнищ и половины глубины складки (5 см), так как шов стачивания проходит по середине глубины.

От среза отметим припуск на подшивку (5 см). Проведем через отмеченную точку горизонтальную линию,

от нее вверх отложим длину юбки по боковой мерке. На этом уровне проведем горизонтальную линию и параллельно линии бедер, ориентируясь на выкройку прямой двухшовной юбки, измеряя расстояние от линии талии до линии бедер по боковой линии. Заметаем подшивку на каждом полотнище.

Складки разметим по линии бедер. От кромок отложим 1 см на шов, 5 см — на половину глубины складки, 5 см — на ширину складки, 10 см — на полную глубину складки и далее, чередуя ширину (5 см) и глубину (10 см). Закончим разметку половиной глубины складки и припуском на шов (1 см). Излишек (3 см) срежем.

Так же разметим второе полотнище ткани и третье, размечая на последнем 4 складки.

По линии низа уменьшим глубину складок по 1 см с каждой стороны, соединив линию низа с линией бедер.

Подождем низ каждого размеченного полотнища подшивочным швом с открытым срезом, обработав его, отпарим.

Сметаем полотнища по внутренним сгибам складок, затем складки от линии низа до линии бедер, с учетом расширения, и далее — прямо до линии талии.

Измерим с изнаночной (внутренней) стороны по заложенным складкам полученную ширину юбки по линии талии, вычитая мерку окружности талии с прибавкой на свободное облегание, и остаток разделим на количество складок. Например, разница составила 10 см. Разделим результат на количество складок юбки (22):  $10 \text{ см} : 22 \text{ складки} = 0,45$ , округленно 0,5 см.

На такую величину уменьшим ширину каждой складки, отложив по 0,25 см с обеих сторон. Отмеченные точки соединим с линией бедер. Заметаем складки по отмеченным линиям от линии талии до линии бедер. Прیمетаем по талии плотную тесьму, сделаем примерку, откорректируем на фигуре линию талии. Излишки ткани по талии срежем. Стачаем и обработаем швы, отпарим на ребро. В левом боковом шве оставим нестачанными 16 см. Обработаем верх юбки поясом, отпарим.

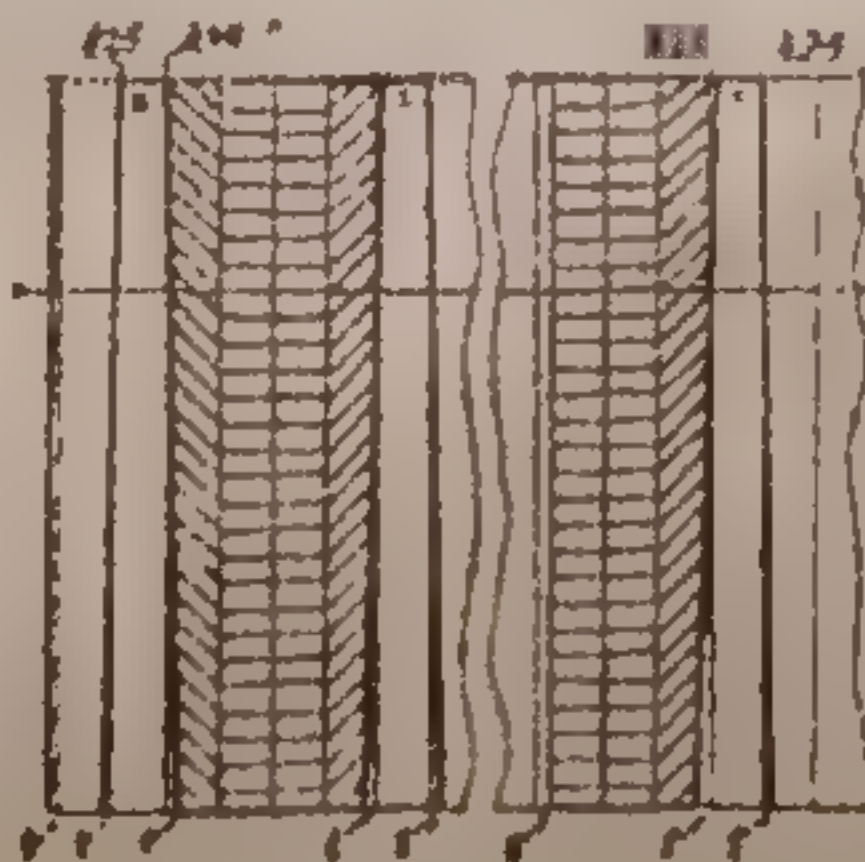


рис. 3.

Аналогичным же образом делаем расчет и для юбки в бантовую (встречную) складку. И подход к расходу ткани тот же. Отличие в том, что глубина складки должна быть в 4 раза больше ширины.

Галина ВОРОНЦОВА.



## Как юбку отгладить

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ, мы не раз знакомили вас с тем, как надо правильно утюжить те или иные детали одежды. И тем не менее к этой процедуре нам придется возвращаться еще и еще. Дело в том, что утюжка может и украсить, и исправить, и испортить вашу работу. Так что не пренебрегайте влажно-тепловой обработкой. Когда вы шьете, утюг всегда должен быть у вас под рукой: каждую строчку нужно отглаживать сразу же, а не потом, когда все изделие будет сшито. Запомните, это важное условие хорошей, добротной работы. Сегодня вы узнаете, как правильно отгладить складки.

При утюжке складок сначала обрабатывается сгиб (ребро) складки. Затем под складку подкладывается бумага (чтобы ребро не отпечаталось на лицевой стороне) и заутюживаются швы складки. Шов складки (предварительно отмечанный) располагают в одну сторону (у односторонней складки) и на обе стороны (у встречной складки) и закрепляют в таком положении горячим утюгом. Приутюживают складки (уменьшают толщину шва и сгиба) сначала с лицевой стороны через проутюжельник, а затем с изнанки (можно и без проутюжельника).

Чтобы сгиб складок зафиксировался прочней, тряпку можно увлажнить не просто водой, а специальным раствором. Это может быть смесь воды с уксусом, мылом и солью. Вот несколько таких составов: 1. На 0,5 л теплой подмыленной воды 1,5—2 столовые ложки уксуса; 2. На 1 стакан воды 0,5 чайной ложки соли; 3. Сильный раствор для фиксации жестких складок — на 1,5 л мыльной воды 1 взбитый яичный белок и 1 столовая ложка 30%-ного уксуса (вначале заутюжить складки всухую, а затем через смоченную в растворе марлю).

Ткани цвета морской волны, светло-серые, белые и голубые надо утюжить осторожно, так как применяемые для этих расцветок красители очень чувствительны и к высоким температурам, и к влаге.

Утюжим складки только в долевом направлении нити, не растягивая ее.

Проутюженную юбку закрепляем на вешалке и оставляем ее в вертикальном положении до полного охлаждения. Только после этого можно продолжать работать с ней.

И последний совет. Рано или поздно вам придется стирать юбку со складками. Чтобы потом не возникала проблема глажения, перед стиркой каждую складку юбки надо прометать по сгибу белой ниткой (обязательно белой, цветная может оставить след, если недостаточно прочный краситель). Сушить лучше изнаночной стороной на воздухе и в тени.

Галина ВОРОНЦОВА.





## А у кур

## СВОИ ПОРОКИ

Сегодня мы открываем новую рубрику. В ней вы познакомитесь с традиционными приемами российских огородников, садоводов, животноводов, пасечников — советами известных в свое время ученых и практиков. Постараемся, чтобы рубрика эта выходила в свет почаще.

**ПОРОКИ** домашних птиц зависят главным образом от ненормального состояния их организма, чаще всего обусловленного неправильным кормлением или вообще не соответствующим природе содержанием птиц. Мы остановимся лишь на главнейших из этих пороков — поедании курами собственных яиц, ощищивании друг у друга перьев, литье яиц и кладке их не в назначенных для того местах.

Случается, и довольно часто, что курица, положив яйцо, немедленно разбивает его клювом, выпивает содержимое и съедает даже саму скорлупу, притом так быстро, что невозможно уследить за курицей и вовремя взять у нее яйцо. Трудно также проследить начало развития у птицы привычки выпивания яиц. Иногда куры от различных причин льют яйца (т. е. кладут их или совсем без скорлупы, или же в очень тонкой пленке) и, будучи вообще жадны до животной пищи, съедают вылитые таким образом яйца, что дает начало привычке поедания снесенных яиц, безразлично, были ли они в скорлупе или без нее.

Если в курятнике яйцо в нормальной скорлупе почему-либо разбилось, куры немедленно наперерыв друг перед другом разбивают его окончательно и съедают содержимое яйца вместе со скорлупой так, что от него не остается и следа. Раз в курятнике появилась курица, разбивающая и поедающая яйца, то скоро и все куры окажутся зараженными этой вредной привычкой. Вот почему лучше устранить также каменные и фарфоровые подклады, так как сносимые яйца часто разбиваются о них во время кладки.

Другую причину рассматриваемого порока птиц представляют высоко поставленные гнезда, в особенности же если они мелкие и узкие. Часто, несмотря на достаточное количество гнезд в курятниках, некоторые куры предпочитают для кладки яиц одно какое-нибудь гнездо, садятся на нем по две вместе, дерутся между собой, причем сталкивают на пол или разбивают яйца, находящиеся в гнезде; разбитые яйца поедаются курами, что и дает начало привычке разбивания и выпивания снесенных яиц вообще. Для таких кур рекомендуются гнезда с покатым дном и с отверстием, через которое яйцо скатывается так быстро, что курица не успевает повредить его; но они чаще не достигают цели, и как только курицу выпустят из гнезда на свободу, она немедленно

кладет яйцо в облюбованном ею месте и затем, конечно, съедает снесенное яйцо. Некоторые советуют бросать таким курам круто сваренные, горячие, очищенные от скорлупы яйца, отвращение к ним и оставила свою дурную привычку. Другие советуют напорочно для того сделанное отверстие выпускать содержимое из сырого яйца, затем заполняют пустую скорлупу жидкой горчицей и, заделав отверстие, подбрасывают яйцо порочной курице; она немедленно расклевыывает яйцо и, хватив горчицы, оставляет свою привычку.

Однако эти средства тоже не всегда достигают цели, и самой рациональной мерой против привычки поедать яйца является подрезывание рога верхней чавки курицы ножницами или острым ножиком, но так, чтобы не пошла кровь. Курица вследствие боли при расклевывании скорлупы яйца подрезанным клювом и физической невозможности расклевать его бросает свою привычку — конечно, если последняя еще не укоренилась (в противном случае, как скоро рог чавки отрастет, курица вновь принимается за старое).

Раз курица остается неисправимой, самое лучшее ее заколоть для стола, тем более что она может подать пагубный пример и другим курам. Необходимо еще отметить, что привычка поедания курами яиц является в большинстве случаев при содержании их в тесных помещениях, когда они лишены простора для своих прогулок; куры же, гуляющие на свободе, очень редко подвержены этой привычке, а выпущенные на простор из тесных помещений — отстают от нее. Полезно также попробовать перевести порочную птицу в другое, совсем незнакомое ей помещение с незнакомыми ей петухами и курами: при новой обстановке курица может скорее бросить свою привычку. Говорят, что можно еще исправить порочных кур, давая им вволю свежей яичной скорлупы. Однако, как и во многих других случаях, самое лучшее — надлежащим содержанием кур предотвратить появление этого порока.



## Коварные ХОХЛАТКИ

**ДРУГАЯ** весьма дурная привычка — ощищивание перьев друг у друга — также нередко замечается у кур, содержащихся в тесных помещениях. При наступлении холодов заключенные в курятниках куры, заметив недоразвившееся перо у петуха или у курицы, выщипывают его и съедают; привыкнув же выщипывать кровяные пеньки перьев, курица начинает уже затем выщипывать и хорошо развившиеся перья, причем также поедает их. Большею частью ощищивают куры петуха, а иногда и друг друга. Ощищивание начинается с перьев груди, а затем постепенно ощищиваются зоб,

плечи, спина и другие части тела. Иногда случается, что куры ощищивают петуха положительно догола; остаются только крупные перья крыльев и хвоста. Если у петуха концы перьев гривы неизвестно от чего завиваются, то это верный признак, что в курятнике есть ощищивающая перья курица: перо завивается от усилия курицы вырвать его, что ей не всегда сразу удается, и в таком случае перо, пройдя между челюстями курицы, как между щипцами, плющится и завивается. Необходимо выследить такую курицу и немедленно удалить ее из курятника, иначе скоро и другие куры примутся за ощищивание и обезобразят друг друга.

Часто ощищивание перьев ведет за собой еще одну дурную привычку — расклевывать кожу на оголенных местах тела, а также гребень у петуха, причем куры пьют показавшуюся из гребня кровь. Кроме обезображивания внешности, привычка выщипывания перьев вредна еще и потому, что лишает птицу одежды, защищающей ее от холода. Замечено, что привычка эта преимущественно свойственна холлатым курам; у последних прежде всего ощищиванию подвергаются холлы, так как они поздно формируются и в них среди развившихся перьев долгое время имеются кровяные пеньки, которые прежде всего и привлекают внимание ощищивающих перья кур. Подрезание клюва и здесь является почти единственным средством к излечению; но всего лучше предотвратить появление вредных привычек, предоставив курам надлежащий простор для прогулок, разнообразный корм и вообще рациональное содержание. Смазывание же перьев горчицей или бычьей желчью и обсыпание их перцем, рекомендуемые некоторыми птицеводами, не приводят к положительным результатам так же как и кормление кур особым кормом с примесью минеральных веществ и рубленых перьев.

Самцы некоторых домашних птиц в особенности же павлины, индюки, гусаки и петухи разных куриных пород, отличаются необыкновенной драчливостью, которая в большей или меньшей степени свойственна самцам всех домашних птиц, но иногда бывает у них доведена до крайности. Павлины, например, зачастую бросаются на детей и даже на взрослых людей, нанося иногда опасные поранения своими шпорами; индюки и гуси тоже имеют привычку нападать на всех проходящих. По большей части этот порок происходит от неумелого обращения с птицей ухаживающих за ней людей.

Иногда куры и утки кладут яйца где попало, а не в назначенных для того гнездах, отчего яйца теряются. Эта привычка образуется вследствие недосмотра. В правильном хозяйстве кур и уток, оказавшихся с яйцами, следует запереть в особые помещения, где имеются гнезда, и выпускать на свободу только после снесения яйца.

Иван АБОЗИН.  
С.-Петербург.  
1895 год.



## ◆ Заметки по поводу

## С другого берега Амура

В БЛАГОВЕЩЕНСКЕ на совещании золотоискателей, недобрым словом поминали Егора Гайдара, его утверждение о том, что в России теперь невыгодно добывать золото — дешевле покупать за рубежом. Но по-иному оценивают ситуацию знающие люди. В частности, изобретатель из Воронежа Борис Павлович Деркачев разработал новый метод добычи драгоценного металла. Установка сооружается из бросового материала, а по эффективности — нет аналогов в мировой практике. Вот старатели и пригласили его. Мне довелось в этой поездке сопровождать изобретателя.

Чем удивил Благовещенск, так это тем, что там в рядовой столовой вы можете отведать то, чего не встретите в столичном ресторане. Например, в столовой акционерного общества "Элегант" за вполне сносную цену мы отведали экзотический корейский салат, древесные грибы с мясом, особо приготовленный папоротник. Каждый день мы приходили сюда и открывали для себя что-то новое из кулинарии.

Наталья Михайловна Семёнова — директор столовой, несколько охладила наш восторг. Да, благодаря экзотике залы столовой не пустуют, но из продуктов питания почти ничего нет нашего.

— Очень многое нам поставляют китайцы, — говорит Наталья Михайловна, — у них все гораздо дешевле. Нам сейчас невыгодно стало иметь дело с колхозами или совхозами — частник надежнее. Частник, который, ежедневно приезжает с того берега Амура...

Посетили знаменитый китайский рынок, где любой товар в несколько раз дешевле того, что он стоит, допустим, в Москве, Тамбове, Липецке. Из окна гостиницы "Зея" мы не-

вооруженным глазом наблюдали за строительством светлого будущего в Китае. За последние пять-шесть лет бок о бок с Благовещенском вырос новый город Хайхэ. Это о его строительстве был фильм Говорухина. Город, построенный за счет России. Рассказывают, что через границу шли колоннами машины со стройматериалами, техникой, а оттуда — горы всякой дешёвки. По льду Амура китайцы перетаскивали целые вагоны с лесом, тракторами, бульдозерами. Теперь из Амурской области ездят в Китай и покупают там российские тракторы, бульдозеры, грузовые машины. Цены — в два раза ниже российских.

Что же происходит? Да ничего особенного. Китай сделал кое-какие поправки с учетом опыта нашей "перестройки". Главное — в Китае все цены на все остались старыми. Представьте, если бы у нас не изменились цены на бумагу, кирпич, металл и все другое, прочее. Словом, рядом с нами осталась не тронутая катаклизмами страна социализма. И вмиг пошла богатеть за счет нашей провальной экономики. Я купил себе очки за 20 тысяч рублей. И вспомнил, что точно такие же до перестройки покупал за пять рублей...

Встретились с одним коммерсантом, который снабжает продуктами золотоискателей. Рассказываю ему, что можно наладить контакты с хозяйством "Тепличное", что под Во-

ронежем. Там могут отпускать огурцы по 4 тысячи рублей за килограмм. Здесь они по 17 тысяч. Коммерсант рассмеялся:

— Да я в десять раз дешевле куплю их в Китае, Турции, Иране, Ираке. Говоришь, что в твоём "Тепличном" безнатурные овощи? Ну и что? Вот и жуйте их в своём Воронеже — о здоровье нации пусть медики заботятся, а для меня деньги важнее.

Между тем местная "Амурская правда" из номера в номер бьет тревогу — у сельских товаропроизводителей в обрез горюче-смазочных материалов, нет удобрений, семян, запчастей. Крестьянин стал настолько неплатежеспособным, что для него купить пачку сигарет — проблема. Как же здесь конкурировать с китайскими крестьянами?

Люди покидают села. И их занимают китайцы. Некоторые берут земли в аренду, иные меняют гражданство, переезжают в наши села на постоянное место жительства. А когда-то русские казаки, осваивавшие этот край, принесли с собой высокую земледельческую культуру. А сейчас? Сейчас в крае даже цветы выращивать невыгодно. Здесь уже не китайцы вытеснили нашего цветовода с рынка, а голландцы. Цветы из Голландии — на каждом перекрестке.

Некогда славилось тепличное хозяйство военного совхоза №12. Выращивание огурцов, роз стало убыточным. Если

раньше черенки роз завозили из Прибалтики, то сейчас это стало невозможным. Руководство хозяйства пришло к выводу: в следующем году выращиванием роз заниматься нецелесообразно.

Четыре года назад в Дубовом исчез совхоз "Центральный" — распределили землю, технику по паям. И фермерские хозяйства выжили далеко не все. Каждый хозяин стал заниматься тем, чем выгодно, — торговлей, создали строительные бригады. Обида, когда-то славилась вышиванием сои. Но сегодня она вся идет на обогащение соседнего Китая: в области нет своих перерабатывающих предприятий, поэтому продают китайцам. В Китае сою доводят до ума и продают другим зарубежным странам.

В данный момент в области "золотая лихорадка". Все хотят мыть золото, мечтают о чуде, когда свершится чудо, — враз можно разбогатеть...

Заместитель главы областной администрации А. А. Лучей говорит:

— Царское правительство отлично знало о наличии золота в этих краях, но запрещало заниматься его добычей. Считали, что это навредит ведению сельского хозяйства. Кусок хлеба ценился дороже золота. И в советское время все делалось для того, чтобы сельского хозяйства кормило золотодобычу. В нашем крае, как, впрочем, и в других, сельское хозяйство немыслимо без промышленности. В данный момент цепь взаимопомощи города и села разорвана.

Эдуард ЕФРЕМОВ.  
Амурская область.

## ВАШ ДОМ:

## В ПОВАРЕННУЮ КНИГУ

Начнем с пирогов, которые даже не пекут, а, наоборот, на несколько часов перед подачей на стол помещают в холодильник.

**Торт из готового печенья.** Взбить на тихом огне 3 яйца с 1 стаканом сахарного песка. Когда смесь загустеет и побелеет, снять с огня и остудить, периодически размешивая ее. Сварить черный кофе (2 ст. ложки молотого кофе на 2,5 стакана воды). Дать кофе отстояться и процедить. Развести 1 ст. ложку крахмала в 1 стакане процеженного кофе. Сварить при помешивании. Остудить.

Взбить 250 г сливочного масла с 0,5 стакана сахарной пудры. Полученную смесь соединить постепенно с яичной массой, а затем с кофейным кремом.

Взять 30 штук печенья (типа "Печенье к чаю") и разделить на 3 части — по 10 штук на пласт. Обмакнуть печенье в оставшийся процеженный кофе и уложить на блюдо для торта. Пустоты можно заполнить кусочками ломаного печенья.

Крем тоже разделить на 3 части, но одна, предназначенная для покрытия торта сверху и с боков, должна быть значительно больше других. Чтобы поверхность торта

На дно блюда уложить половинки зефира одного цвета (плотно друг к другу; пустоты заполнить ломом), смазать их кремом, приготовленным из смеси сгущенного молока с прокрученным через мясорубку лимоном вместе с цедрой. Затем уложить слой зефира другого цвета. Опять смазать кремом. Еще слой зефира и крема. Количество слоев зависит от величины блюда.

Крем можно приготовить также из смеси сметаны с густым вареньем (или сахаром).

**Суфле "Загадка".** 30 г желатина замочить в 3/4 стакана холодной кипяченой воды. Когда желатин набухнет, поставить на тихий огонь и дать ему раствориться (но ни в коем случае не кипятить!). Затем снять с плиты и немного остудить.

хара, 1 стакан измельченных в мясорубке орехов, 1 стакан джема.

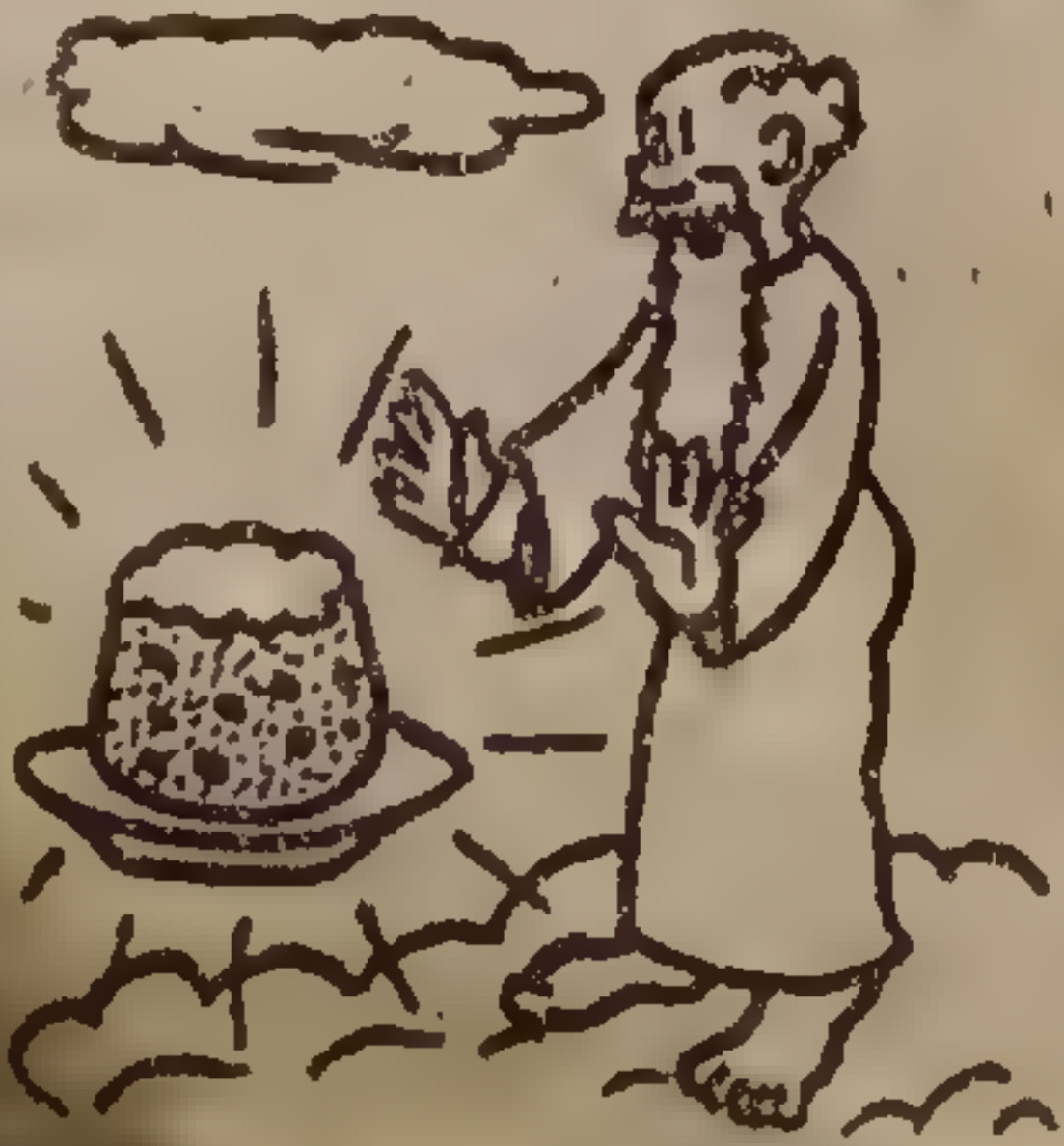
Желтки и 0,5 стакана сахара растереть до бела. Добавить масло, муку и испечь 2 коржа.

Белки взбить с 0,5 стакана сахара и осторожно смешать с орехами.

Первый корж смазать джемом. На него положить второй корж, который сначала покрыть джемом, а потом белково-ореховой смесью. Поставить в духовку. Окорженок станет золотистым, торт готов.

**Пирог "Гости у порога".** Из 200 г топленого бараньего (свиного) сала (можно и маргарина, но хуже), 1 стакана сахарного песка, 1 чайн. ложки соды, 1/5 чайн. ложки соли, 4 стаканов муки, 2 яиц замесить тесто. Разделить его пополам. Каждую часть тонко раскатать (примерно в 1 см толщиной).

Первый пласт положить на противень, смазанный жиром. Сочень слегка посыпать крахмалом, чтобы не прорвало при выпечке, и намазать любым густым вареньем или джемом. Все это накрыть вторым слоем теста и края плотно защипать. Сверху пирог посыпать сахарным песком и слегка проколоть вилкой (чтобы выходил пар). Выпекать при тем-



Пироги  
не только пекут



ХОДИЩАЯ НЕДЕЛЯ:  
ГОЧКА ЗРЕНИЯ  
МЕЖДУНАРОДНИКА

## Голоса за справедливый мир

В числе драматических реалий современности — ставшие привычными нам трагедии миллионов беженцев и разобщенных семей, терроризм и незаконный оборот наркотиков, дискриминация на этнической и религиозной почвах, массовые нарушения прав человека, в особенности женщин и детей. И те проблемы, которые на под силу разрешить отдельным правительствам, могут и должны взять на себя международные неправительственные организации. Именно поэтому у меня вызвал удивление тот факт, что в потоке международных новостей минувшей недели российские средства массовой информации практически не разглядели и не уделили должного внимания проходившей в Пекине 96-й конференции Межпарламентского союза, в работе которой в числе 135 делегаций участвовали и российские депутаты во главе с председателем Государственной Думы Геннадием Селезневым.

Между тем Межпарламентский союз, основанный еще в 1888 году, — достаточно влиятельная международная неправительственная организация, способствовавшая, в частности, созданию Международного арбитражного трибунала в Гааге. Свидетельством признания его заслуг можно считать и то, что восемь видных деятелей союза были лауреатами Нобелевской премии мира. Об авторитете Межпарламентского союза говорит и тот факт, что Организация Объединенных Наций в лице заместителя генерального секретаря ООН Джозефа Риды обратилась на форуме к парламентариям мира за поддержкой, поскольку ООН находится в настоящее время перед лицом самого серьезного и затяжного за свою историю финансового кризиса.

В центре внимания пекинской конференции были проблемы защиты интересов женщин и детей, разработка стратегии обеспечения права человека на питание. Однако ожидаемой наблюдателями остроты дискуссии не получилось: большинством голосов участники конференции отклонили предложение Ирака включить в качестве дополнительного пункта повестки дня вопрос о нарушении США норм международного права в связи с недавним ракетным налетом на Багдад.

Большинство делегатов форума пришло к единому мнению...

...В то утро на своем редакционном столе я обнаружил письмо от председателя "Росохотрыболовсоюза" Александра Улитина, вернее, не от него самого, а от одного из его подчиненных. Прочитав его, на следующий день уже летел рейсом Москва — Астрахань, чтобы на месте разобраться в сложившейся ситуации.

## Опасная профессия

24 марта 1995 года в 16.30 мин. егерской службой Наримановского общества охотников и рыболовов в составе егеря Макжанова И. Н. и Рамазанова С. Х. была обнаружена группа людей в количестве трех человек, — сообщил редакция председатель общества В. М. Стадник, — как утверждают егеря, занимавшихся незаконным ловом ильменных пород рыб. На требование предъявить документы неизвестный ответил нецензурной бранью, а позже бросился на егеря с ножом и поранил руку.

Для задержания троих браконьеров Макжанов и Рамазанов поехали на охотбазу "Подстепное" (14 км от места происшествия) за подмогой. Доложили старшему егерю А. А. Демчуку о случившемся. Тот принял решение лично выехать на место инцидента, взяв с собой еще одного егеря А. А. Байтемирова. По ходу разбирательства удалось установить личности нарушителей: ими оказались Белов, С. В. Ногин и Л. П. Кобзев. Именно Кобзев нанес егерю Макжанову удар ножом по руке. Кобзев был в нетрезвом виде, вел себя вызывающе, угрожал расправой. Потом сел за руль машины и попытался уехать. Чтобы задержать его, Демчук выстрелил из ружья по колесам автомобиля.

На следующий день, 25.03.95 г., Кобзев вернулся на место происшествия со знакомым инспектором ГАИ. На егеря Демчука было заведено уголовное дело: его обвиняют в разбойном нападении с применением оружия, злоупотреблении властью и превышении служебных полномочий. До сих пор, вот уже больше года, он находится в СИЗО г. Наримановска.

Таковы были факты в письме, позвавшем меня в дорогу.

В аэропорту меня встретил автор письма Виктор Михайлович Стадник.

— Андрей — исключительной смелости человек, — рассказывает егерь Виктор Каземиров. — Однажды мы напали на двенадцать охотников, "открывших" охотсезон раньше срока. Андрей не побоялся вступить с вооруженными людьми в единоборство, и только благодаря его решительным действиям нам удалось всех их обезоружить. Лично я не верю, чтобы он вот так просто взял и стал палить по колесам автомобиля.

К Ильзату Макжанову, главному свидетелю, мы приехали уже в сумерках, когда степь наполнилась треском кузнечиков, а дорога между ильменями — тушканчиков-камакадзе, так и лезущих под колеса мотоцикла. После всего случившегося Ильзат оставил службу, теперь работает трактористом в ТОО "Курчатовское".

— Неблагодарная работа егеря. Бегаешь от одного ильмена к другому день и ночь, ловишь браконьеров...

Первым, стал менять колесо на своей машине. Вскоре появилась другая, принес какие-то мешки и загрузил в багажник. Часто доносились обрывки фраз, о чем говорили — разобратъ было трудно, понял одно: "рыбы мало".

Проверять сети они в это утро не пошли, оставшиеся пожитки погрузили в машину и уехали все четверо, как выяснилось потом, в соседний поселок.

— Брать было рискованно, — пояснил, выходя из своего укрытия, Виктор Михайлович, — нет главной улики — орудия лова, а рыбу, скажут, "купили на базаре" или нашли, ничего не докажем.

С егерем Михаилом Копейкиным я встретился на охотбазе "Подстепная".

— Для нас не секрет, — откровенно заявил Михаил, — что на примере с Демчуком нас хо-

этим делом, руки даже сметь прожаты, — не моргнув глазом, ответил Кобзев.

— Ай-яй-яй, — подумал я. — Петр Петрович, пожилой человек, бывший общественник, ГАИ, вон даже часики с историей в честь 60-летия Государственной инспекции подарили, а веща-ете журналисту лапшу на уши? На всякий случай я потрогал за ухом — лапши не было, а вот пленка со вчерашней видеозаписью была. Ну да ладно. Бот ему судья, а народные заседатели, думаю, разберутся, что к чему. Тревожило другое. Только что адвокат Андрей Демчука сообщила, что в камере ее подзащитный грозит объявить бессрочную голодовку. Судья разрешил Стаднику свидание со своим бывшим егерем в надежде уговорить его отказаться от голодовки. Дело принимаю нешуточный оборот.

Из СИЗО Виктор Михайлович вышел минут через двадцать.

— Плохо дело. Кажется, у парня туберкулез, нехороший кашель.

— А что вы хотите, если подследственные спят на кой-

## КОНФЛИКТНАЯ СИТУАЦИЯ

# БРАКОНЬЕР

# ВСЕГДА... ПРАВ?

Потому что "прав" у него всегда оказывается больше.

тят не только запутать, но и выжить из степи. Любому ясно, что мы у "бреков", как кость в горле, да и не только у них, есть целые организации, которым мы не даем вести льготную жизнь. Например, товарищество с ограниченной ответственностью "Рось", которому в свое время дали крупные кредиты на добычу ильменного ила, используемого в качестве удобрения. За три года своей так называемой деятельности "Рось" загубила несколько наиболее богатых рыбьих и дичьих озер.

Мы сели в его "уазик", и через пятнадцать минут моим глазам предстала удручающая картина погибшего озера. Мертвый ракушечник, скелеты рыб, брошенные утиные гнезда, пустые ондатровые норы...

— Вот брошенное жилище ондатры, — показывает Михаил на кучу тростника и ведущую к ней тропинку, проторенную зверьком, — она ушла отсюда последней, словно надеялась до последнего на чудо, что вода вернется. Теперь "Рось" добивается новых кредитов и хочет получить в пользование еще нескольких озер — их ждет такая же участь.

## Один пока не состоявшийся суд

Вернувшись в Астрахань, Стадник нашел в почтовом ящике повестку в Нариманов-

ках по очереди, — сказала адвокат Андрей Наталия Чуманова, — камеры переполнены. Совсем недавно один подследственный умер, каждый второй страдает той или иной формой туберкулеза. К сожалению, наше законодательство еще очень несовершенно и абсолютно негибко. Если маховик правосудия запущен, остановить его, а тем более раскрутить в обратную сторону практически невозможно. В свое время Демчуку прокурор вменил в вину 146-ю статью УПК — разбойное нападение с применением оружия. Это очень серьезное обвинение, предусматривающее заключение под стражу до суда, что, в общем-то, и происходит по сей день. Естественно, эта статья явно надуманна, поскольку разбой подразумевает закладку чужим имуществом, а Демчук находился при исполнении служебных обязанностей и задерживал группу браконьеров. Единственное, что ему можно было предъявить — превышение власти или хулиганские действия, но никак не вооруженный разбой.

К словам адвоката Наталии Чумановой хотелось бы еще добавить один факт. В астраханской газете "Мир" была опубликована заметка "К кому ведет цепочка". В ней говорилось, что прокуратурой области возбуждено уголовное дело...



# НЕ ТОЛЬКО ПЕКУТ

Дорогие хозяйюшки, за последние два года мы с вами познакомились практически со всеми основными видами теста. Так что, варьируя начинки, можем испечь пирог на любой вкус. И тем не менее есть еще столько кондитерских изделий, которые не попадают ни под один классический рецепт. Ну что ж, пополним сегодня ими нашу кулинарную книгу.

Украстить торт отцеженными фруктами из варенья или натертым на крупной терке шоколадом.

Если печенье обмакивать в подогретое молоко, а крем заменить сочной сырной массой с изюмом, можно получить уже другой торт — творожный. А чтобы придать ему форму, печенье нужно укладывать на лист пергамента или фольги, края которых потом поднять, завернуть и с помощью такой упаковки все слои прижать друг к другу.

Подготовленный торт на несколько часов помещают в холодильник для застывания.

**Сладкие колбаски.** 1 кг печенья истолочь в ступке в порошок (можно заменить пропущенными через мясорубку сдобными сухарями). Полученную муку постепенно всыпать в миску с растопленным сливочным маслом (300–500 г). Поставить на огонь и при постоянном помешивании добавить 0,5 стакана сахарного песка и 2 столовые ложки какао-порошка. Когда все хорошо перемешается, всыпать 1 стакан измельченных орехов. Миску снять с огня и слегка остудить.

Теплую шоколадно-ореховую массу переложить в форме батона на лист промасленного пергамента или фольги и с его помощью придать вид колбасы.

**Торт "Букет моей бабушки".** Для него потребуется 0,5 кг зефира (или пастилы), 1 банка сгущенного молока и 1 лимон. Хорошо если зефир двух цветов: белый и розовый.

В 400 г сметаны положить 200–250 г мелко раскрошенного печенья, 1 порезанный тонкими кружочками банан (если есть), измельченную промытую курагу (100–150 г), чистый, предварительно замоченный изюм (горстку), можно добавить и другие фрукты из консервированного компота. Последним влить в эту смесь теплый желатин. Если торт будет состоять из двух слоев, то смешайте одну половину массы с половиной желатина. Смесь вылейте в форму и поставьте в холодильник на 1 час. Застывший слой покройте кремом (смесь сметаны с сахаром) и сверху вылейте второй слой (только сейчас смешанную вторую часть желатина со сметанно-фруктовой массой — раньше смешивать нельзя, чтобы не зажелировалось). И опять "Загадку" поставить в холодильник для застывания. Сверху торт полить сметаной с сахаром и украсить по вашему усмотрению (фруктами, тертым шоколадом, конфетами — словом, тем, что есть в доме).

А это несколько рецептов уже для настоящей выпечки.

**Торт морковный.** Взбить 4 яйца с 2 стаканами сахарного песка. Добавить к ним 2 стакана муки и 2 стакана натертой на мелкой терке моркови. Соль и сода на кончике ножа.

Выпечь 2 коржа. Когда они остынут, смазать кремом, приготовленным из взбитой с сахаром сметаны (по 0,5 стакана).

**Торт ореховый.** Для него потребуются 4 яйца, 200 г сливочного масла (или маргарина), 2 стакана муки, 1 стакан са-

крутое тесто. Раскатать толщиной в 1,5–2 мм и нарезать тонким стаканом кружки. Сложить друг на друга 3–4 кружка и, надавив пальцем посередине, слепить их, по краям сделать 4–5 надрезов в разных местах глубиной в 1,5–2 см так, чтобы при жарении получилось подобие розы. Жарить розы в кипящем топленом масле. Остывшие розы обсыпать сахарной пудрой.

На 1 кг муки 10 шт. яиц, 100 г молока, соль, 600 г масла для жарения, 30 г сахарного песка, 100 г сахарной пудры, немного чайной соды.

**Торт творожный.** Масло растереть с сахаром добела и добавить постепенно желтки, протертый творог, ванилин, взбитые белки, молотые сухари, изюм, цедру с одного лимона или апельсина и все хорошо вымесить. Приготовленную массу выложить на сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в сильно разогретую духовку и выпекать в течение 1 часа. Остудить в форме. Готовый торт покрыть сметанным кремом, для приготовления которого охлажденную сметану смешать с сахаром и взбить до консистенции густой пены, в конце ввести лимонную цедру.

Для теста — 1 кг нежирного свежего творога, 10 яиц, 2 стакана сахара, 200 г сливочного масла (или маргарина), 1 стакан молотых сухарей, 100 г изюма, лимонная цедра, ванилин.

Для крема — 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки сахара, лимонная цедра.

Валентина РЕДНЕНА.

## ВСЕХ ЦВЕТОВ РАДУГИ

### СПРОСИТЕ У ЗНАТOKOв

ПИТАТЕЛЬНЫЕ, вкусовые и лечебные свойства картофельных клубней во многом зависят от особенностей сорта и условий выращивания.

В Международном центре по картофелю в перуанской столице городе Лиме насчитывается более 3400 сортов и разновидностей картофеля, выращиваемых на всех континентах и островах нашей планеты. Все они так или иначе "приспособлены" к определенным местным природным условиям, где были выведены и где выращиваются. И внешне они совершенно разные: круглые и продолговатые, неровные, шпиковатые и ровные, с глубокими глазками и мелкими, а окраски тоже самой различной — белые, золотистые, желтые, оранжевые, красные, вишневые, фиолетовые, синие... Всех цветов радуги.

По мнению многих опытных специалистов, в хозяйстве целесообразно иметь, как правило, 3–4 сорта, причем разных по скороспелости и хозяйственному назначению.

Надо сказать, научная селекция картофеля началась совсем недавно — в прошлом веке и в основном с тех форм, кото-

рые к тому времени уже вошли в сельскохозяйственный обиход. Еще в середине прошлого века появился селекционный сорт, выведенный американским селекционером Принтлем, под названием "курьер", который у нас стал известен как "снежинка". Так назвал его за снежно-белую мякоть наш известный селекционер овощных культур и картофеля Е.А. Грачев, улучшив его и приспособив к российским условиям. И не будь этого, сорт вряд ли прожил бы полтора века: в определителе сортов в 1962 году он продолжал значиться наравне с самыми современными.

Среди шедевров мировой селекции можно назвать и "раннюю розу". Ей тоже сто тридцать с лишним, а ее широко выращивают во многих районах, в том числе и у нас, в России, особенно в черноземных районах европейской части. Это был первый коммерческий сорт, обладающий не только прекрасными пищевыми достоинствами, но и особой способностью — передавать свои лучшие качества потомству. Именно она, "ранняя роза", дала начало многим нашим сортам: ее "кровь" течет в "переловике", "сибиряке", "южанине", "волж-

ском", "детскосельском" и других, в том числе в целом семействе роз — "северной", "полярной", "белой" и т.д.

Экспедиции в Центральную и Южную Америку, на родину картофеля, предпринятые академиком Николаем Ивановичем Вавиловым и его сотрудниками в 20-е–30-е и последующие годы, позволили собрать такие формы картофеля, которые раньше в селекции не участвовали и намного расширили ее возможности. Первые наши сорта картофеля, выведенные уже на более современной основе, были районированы Госкомиссией по сортоиспытанию лишь в 1931 году. Это были "лорх" и "корневский", выведенные под Москвой нашим выдающимся селекционером Александром Георгиевичем Лорхом.

В 1980 году свои первые полвека отметил сорт "прикульский ранний", выведенный эстонским селекционером Э.И. Кнаппе на Прикульской опытной станции и относительно хорошо растущий на сравнительно тяжелых и сырых почвах и под Псковом, и в Хабаровске. Но основная особенность, за которую его так ценят, — это скороспелость. За это свойство его нередко называют "сорокадневкой".

Давно и широко распространен у нас и хороший по хозяйственным достоинствам сорт "столовый 19", созданный Е.А. Осиповой. Спустя два десятилетия после своего выдающегося первенца она вывела чудесную "арину", а для огорода у дома особенно хорош многостебельный сорт "сотка": чтобы засадить им 100 квадратных метров, требуется всего 250–260 посадочных клубней. Он не только высокоурожаен, вкусен и дружно созревает, но и отличается повышенной лежкостью.

Белорусские селекционеры П.И. Альсмик, Н. Гончаров и другие вывели целый букет сортов, пригодных для возделывания и во многих районах России, — это, например, "темп", "огонек", "разваристый" и другие, а "лощинский" — один из лучших в мире по качеству мякоти клубней для приготовления чипсов, а "темп" — самый позднеспелый и долго не прорастающий зимой при оптимальных условиях хранения сорт, имеющий крупные, выровненные клубни и очень урожайный. Появилось много хороших сортов картофеля, выведенных в Сибири и на северо-западе страны. Сорт "весна", выведенный Н.А. Лебедевой, считают одним из самых скороспелых и, что особенно важно, устойчивых против фитофтороза, этого бича картофеля в северо-западных районах России. Полученная от него "весна белая" — тоже скороспелка и очень урожайная: ее собирали по 700

Продолжаем отвечать на вопросы читателей о картофеле. (См. "СЖ" 24 августа и 7 сентября).



...нашлось; большинство на получило; баранинством голосов уча- стники конференции откло- нились предложению Ирака отказаться и адекватно до- полнительного пункта по- вестки дня вопрос о нару- шении США норм междуна- родного права в связи с не- давним ракетным налетом на Багдад.

Большинство делегатов форума пришло к единому мнению о необходимости перехода к новому качест- ву межгосударственных от- ношений и новому понима- нию безопасности. Разви- вая эту мысль, выступив- ший перед участниками конференции Геннадий Се- лезнев справедливо заме- тил, что новая концепция, представляющая взаимо- связную систему военных, экономических, экологиче- ских и иных аспектов, должна исключать двой- ные стандарты в политике и достижение собственных интересов за счет других. А с этих позиций многие вы- ступавшие, судя по сооб- щениям информационных агентств, дали негативные оценки антикубинскому за- кону Хэлмса-Бертон, осу- дили ракетный налет США на Ирак и высказались про- тив использования мето- дов санкций и эмбарго, по- литики с позиции силы.

Люди столетиями пыта- ются совершенствовать взаимоотношения между собой, построить более справедливый мир. И про- шедшая конференция — еще одно подтверждение этому стремлению.

и распрости-  
ший по хо-  
нствам сорт  
анный Е.А.  
за десятиле-  
дающегося  
а чудесную  
рода у дома  
огостебель-  
чтобы заса-  
ных медров,  
-260 поса-  
не только  
ен и друж-  
отличается  
ью.  
екционеры  
ончаров и  
букет сор-  
озделява-  
онах Рос-  
,"темп",  
й" и дру-  
один из  
еству мя-  
иготовле-  
— самый  
не прора-  
птималь-  
ия сорт,  
ровнен-  
жайный.  
их сор-  
нных в  
о-западе  
ыведен-  
считают  
елых и,  
стоичи-  
а, этого  
запад-  
учен-  
— то-  
уро-  
700)

...свидетелю, мы приехали уже в сумерках, когда степь наполнилась треском кузнечиков, а дорога между ильменями — тушканчиков-камикадзе, так и лезущих полколеса мотоцикла. После этого... Ильязар сел вил службу, теперь работает трактористом в ТОО "Курченокское".

— Благодарная работа егеря. Бегаешь от одного ильменя к другому день и ночь, ловишь браконьеров, рискуешь жизнью, а потом тебя же и в тюрьму.

— А что, Кобзев с друзьями по сей день на ильменах браконьерит? — спросил я Ильязара.

— Четыре дня уже тут, я его "Волгу" из тысячи узнаю.

— А что, если...

— Вот что, мужики, — догадавшись о моих мыслях, перебил председатель, — устроимка мы ему засаду, но брать будем только с поличным.

...Бархатная темнота ночи опустилась на степь. Ветер стих, в темноте лишь мерцали красными светлячками огоньки наших сигарет.

Отправляясь в командировку, я частенько беру с собой видеокамеру. Люблю в свободное время ползать с ней по болотам, снимать зверюшек разных, птичек. Теперь в нашем деле она пригодилась бы очень кстати, в качестве оперативного видеоматериала, уличающего Кобзева как браконьера.

Всю ночь до рассвета пролежали в засаде недалеко от места, где расположились Кобзев и еще трое его спутников. Когда рассвело и можно было снимать, я занял удобную позицию за брошенным недалеко от воды разбитым трактором. Кобзев проснулся

рашивать голландские сорта? Прежде всего в том, что они имеют повышенную интенсивность развития, клубни быстро формируются и дружно созревают. Чтобы обеспечить это, листья и стебли должны быть абсолютно здоровыми, неповрежденными, активно работающими. Отсюда особое внимание мерам предохранения их от болезней и вредителей, даже от тлей, переносящих заболевания, в том числе вирусные. Необходимо также хорошая освещенность растений (достаточно разреженная посадка) при богатом содержании в почве доступных для корней картофеля питательных веществ и влаги, хорошая структура почвы. Поэтому сажать голландские сорта на бедной подзолистой почве или на песке без внесения нужного количества удобрений, особенно азотных и калийных (но только без хлора!), не имеет смысла. В этом случае лучшие результаты дадут наши неприхотливые "синеглазка" или "красноглазка".

Есть известная закономерность: чем сорт продуктивнее и лучше по качеству, по своим питательным и лечебным свойствам, тем он более требователен к условиям выращивания, тем заметнее, активнее реагирует на все "тонкости" и нарушения агротехники. Но об особенностях возделывания — в следующий раз.

**Владимир ШАЙКИН,**  
кандидат  
сельскохозяйственных наук.

Вспомогательная ушля  
надеялась до последнего на чудо,  
что вода вернется. Теперь  
"Рось" добивается новых кре-  
дитов и хочет получить в поль-  
зование еще нескольких егер-  
— их жлет такой же ушлять.

**ОДИН ПОКО**

**НЕ СОСТОЯВШИЙСЯ СУД**

Вернувшись в Астрахань, Стадник нашел в почтовом ящике повестку в наримановский суд. Слушание назначалось на завтра. Утром следующего дня я подъехал к зданию суда. Зашел к судье Николаю Петровичу Склярову поставить его в известность, что в зале суда будет присутствовать корреспондент газеты "Сельская жизнь".

— Скорее всего, заседание опять придется отложить, — огорошил меня прямо с порога судья.

— В шестой раз?

— А что я могу сделать, у конвоя нет бензина доставить подсудимого в зал суда, а платить из своего кармана сто тысяч я не могу.

Честно говоря, с подобным фактом, когда у стражей порядка не было бензина на подобное мероприятие, я столкнулся впервые и только спросил: "Патроны-то у них хоть есть?"

Николай Петрович только пожал плечами. Зазвонил телефон, и я вышел, не желая отвлекать его от дел. В зале заседания увидел Кобзева. Он согласился дать мне небольшое интервью. Как хорошо заученный урок поведал о "безобразиях" и "бандитских действиях" наримановских егерей.

— А рыбку-то ловите? — спросил я.

— Конечно, только на удочку и спиннинг, но сейчас некогда, по судам затаскали с

К словам описателя На-  
сти добавить один факт. В ас-  
траханской газете "Мир" была  
опубликована заметка "К кому  
ведет цепочка". В ней говори-  
лось, что прокуратурой обла-  
сти возбуждено уголовное дело  
против прокурора Нариманов-  
ского района Спицина А. В.  
(того самого, что вменил Дем-  
чуку в вину разбой. — Авт.).  
Его обвиняют по статьям за-  
кона за незаконные махина-  
ции с бюджетными деньгами  
на строительство жилья. Его  
недостроенный каменный  
особняк из тех, что ныне стр-  
оят "новые русские", возвыша-  
ется на месте, где раньше  
зеленела финиковая роща.  
Там же строят дома и другие  
должностные лица. Но это  
так, к слову, небольшой повод  
для размышления. Снять же с  
егеря Демчука пресловутую  
146-ю статью может теперь  
только суд. Вопрос с достав-  
кой подсудимого также решен  
весьма оригинальным спосо-  
бом — родственники Андрея  
должны накануне привезти к  
тюрьме канистру с бензином.  
Хорошо, что не потребовали  
еще нанять за свой счет соот-  
ветствующий транспорт и ох-  
рану из какой-нибудь коммер-  
ческой фирмы.

Итак, в деле Андрея Дем-  
чука точку ставить пока рано.  
Какое решение вынесет суд,  
да и состоится ли он? А вдруг  
у суда не найдется почтовых  
марок, чтобы вовремя разо-  
слать повестки свидетелям?

**Андрей ФЕДОРОВ.**  
(Спец. корр.  
"Сельской жизни").  
Астраханская область.

# ПО БЕЛУ СВЕТУ

# ЛИХИЕ ВОДИТЕЛИ

Англичанин Ричард Фосетт собирался было спокойно пообедать в кругу семьи за столиком ресторанчика в городе Ньюкасл-апон-Тайн, как вдруг заметил смертельную опасность. На него с горы огромной скоростью летел его же "Рэиндж Ровер", за рулем которого сидели... две его собаки.

Посетителей ресторана и самого Фосетта спасли припаркованные на обочине "Форд" и "БМВ", которые и протаранил управляемый четвероногими друзьями джип. Прибывшим на место происшествия в считанные минуты полицейским ничего не оставалось, как только отпустить виновников аварии — колли Джесс и Меган — на свободу.

Как выяснилось, оставшиеся в салоне псы случайно сняли машину с ручного тормоза, а затем перевели коробку переключения скоростей в нейтральное положение. Инцидент вызвал у собак неопишуемый восторг: извлеченные из изуродованного джипа колли возбужденно лаяли и виляли хвостами, выражая готовность пуститься в еще одно подобное приключение. "Я ужасно перенервничал за Джесс и Меган,

признался Ричард — Слава Богу, с ними все в порядке, а "Рэйндж Ровер" и так был старый, его не жаль".

НИ В ЧЕМ НЕ  
УСТУПАЯ ЧЕЛОВЕКУ

Персональный компьютер, который способен узнавать хозяина "в лицо"? Выделять среди прочих голос своего владельца? Разговаривать с ним? Пока, конечно же, все это — фантастика. Однако, как считает основатель корпорации "Майкрософт" Билл Гейтс, видящие и слышащие компьютеры появятся уже в ближайшие десять лет.

"Компьютеры будут слышать, видеть, разговаривать, самосовершенствоваться", — подчеркнул он. По словам Гейтса, в предстоящее десятилетие "персональные компьютеры даже позволят вам видеть реакцию человека, когда он будет читать ваше послание по электронной почте". Вера основателя "Майкрософт" основана прежде всего на усилиях его же корпорации, которая доминирует в сфере производства программного обеспечения и, по его словам, "расходует 2 млрд. долларов в год на исследовательские и конструкторские работы".

(*"Сельская жизнь"* — ИТАР-ТАСС).



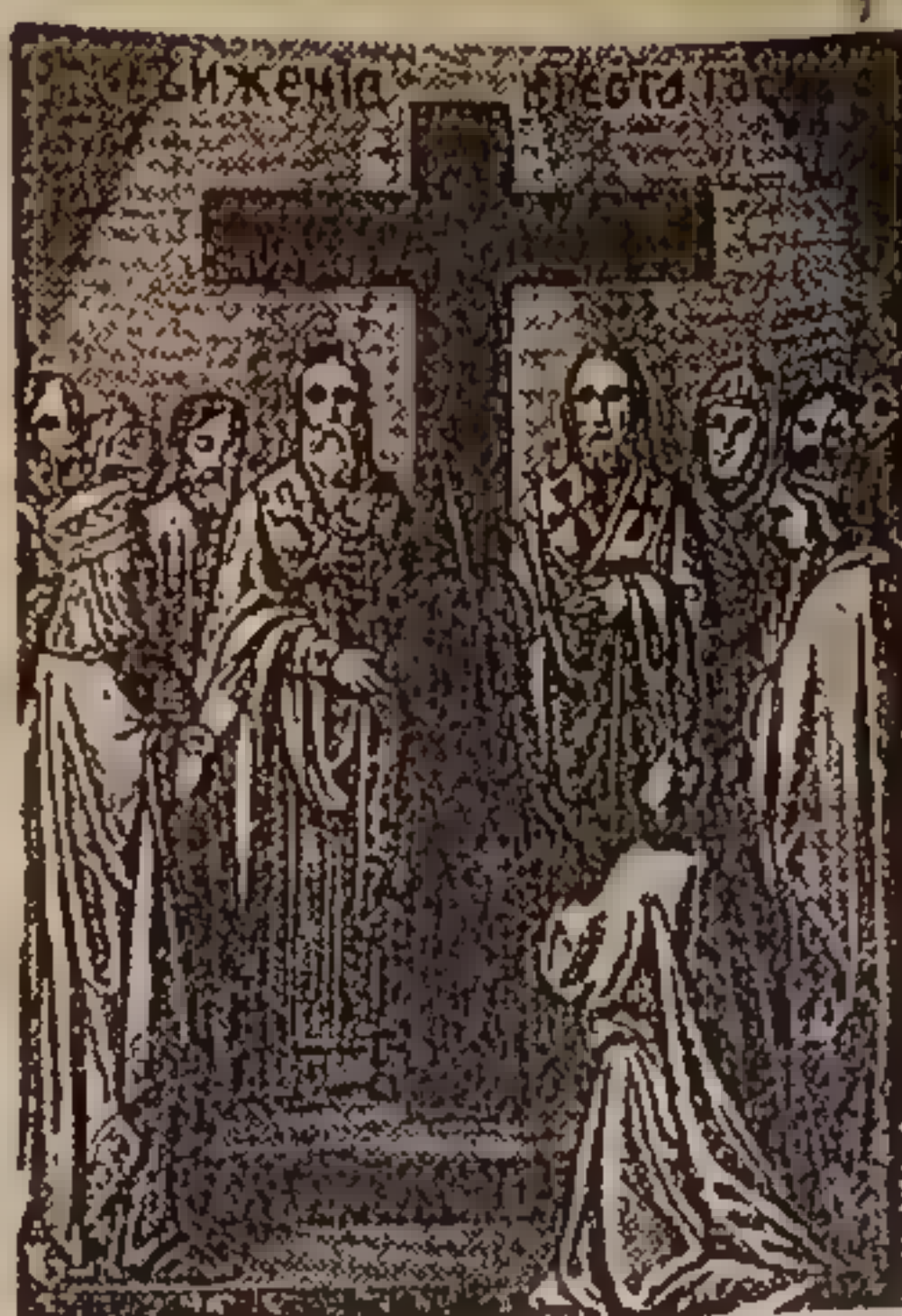
# Православный календарь

Драгоценный дар привезли мне лет пять назад друзья мои. А может, даже бесценный — крест с распятием, который носим мы на груди с крещения своего и с которым, кому выпадет это счастье, батюшка проводит нас в наш последний путь. Только распятие это — на кресте из двух деревянных брусочков, кипарисового и кедрового.

Утверждают, что из брусьев этих деревьев (третье и была ель) иерусалимский плотник Валсамон и делал крест, на котором был распят Иисус Христос. И уже по одному этому можете себе представить, что значит он для меня, как и тысяч других, через долгие годы отрицания Бога покаянно идущего ныне к Нему.

Да простит нас мой читатель, недавно сердито оговоривший меня, а заодно и газету, за то, что мы-де излишне много стали писать о вере и Боге. Но разве веру, как и безверие, мы выбираем не сами? Мне-то кажется наоборот: мало пишем, и всей своей предыдущей жизнью оторванные от церкви в большинстве своем не знаем из ее духовного опыта в сущности ничего, лишив себя, может быть, самого богатого пласта отечественной истории и культуры и таких глубин мудрости человеческой, с которыми и сравнить-то нечего.

Впрочем, ваше право не согласиться и с этим. Как наше — остаться при своей вере и своих праздниках. А среди них на будущей неделе — 27-го один из самых великих — Воздвижение Честного и Животворящего Креста Господня, установленного в память



обретения величайших святынь христианского мира — Святого Креста и орудий Страстей Господних.

... После крестной смерти Господа и Спаса нашего Иисуса Христа священное место Его страданий долгие годы попиралось язычниками. Иерусалим и Храм Соломона были разрушены. Святой гроб Господень засыпан землей. В Вифлиеме, на месте, где родился Спаситель, поставили каменного идола Адониса, а где был распят, — храм, посвященный Венере. Почти два с половиной века делалось все, чтобы люди забыли не только Спасителя, но и землю, где Он жил, учил, пострадал за нас и воскрес в великой славе своей. И только равноапостольный Константин Великий первым из римских императоров, приняв христианство, решил вернуть святость святому, найти Крест, на котором был распят Господь.

Долгими были поиски святой царицы Елены, пока наконец один старый иудей

не подсказал ей, что крест зарыт на засыпанной камнями горе Голгофе под капищем Венеры. Капище разрушили, и вскоре действительно обнаружили гроб Господень и недалеко от него три креста, дощечку с надписью, сделанную по приказу Пилата, и четыре гвоздя, коими было пронзено Тело Господне. Чтобы определить, который из трех крестов принадлежит Спасителю, святой патриарх Макарий повелел поочередно возлагать кресты на усопшего, в тот момент пронесимого к месту погребения, и как только крест Христов коснулся умершего, он ожил. Крест был торжественно воздвигнут для поклонения ему, а на месте обретения тут же приступили к строительству храма, который получил название храма Воскресения, а мы — грядущий праздник, называемый в народе Воскресением Словущим — в отличие от праздника Светлого Христова Воскресения.

Праздник этот по-особому светел, хотя и празднуется в строгом посте. На утренних службах в этот день в храмах поют: «Величаю, душа моя, Пречистый Крест Господень», а завершают свой каждый день верующие, знаменуя себя крестом, словами молитвы: «Огради мя, Господи, Силою Честного и Животворящего Твоего Креста и сохрани мя от всякого зла». В словах этой краткой молитвы — наша счастливая надежда на победу над греховным в себе, ибо Спаситель, приняв на кресте смерть за наши грехи и победив ее, сделал и нас причастными к плодам этой победы.

Сегодня это особенно нужно и каждому из нас, и самой земле, на которой живем мы.

Виктор ПЛОТНИКОВ.



ЛЮБОВЬ  
БЕРЕЖНОВА

## НЕ ПЕРЕСТАВАТЬ УДИВЛЯТЬСЯ

Она приходила в редакцию васильком с поля, а может, и ромашкой с луга. Хрупкая, тихая. Но удивительно: будто что-то звучало в ней... А звучали, оказалось, стихи. Только до поры таились за строками ее зарисовок, очерков, писем, словно ожидая своей очереди. И дождалась. В руках у меня — ее первая книжка. 34 странички стихов, хрупких и чистых, как и она сама. «Не переставать удивляться», — назвала она ее, хорошо усвоив, что слово не обманет человека, если не обманет слово он.

Несколько строк из этой книжки мы предлагаем сегодня нашим читателям.

В.П.

## ВОРОНЬЕ

Как в песне — упало колечко,  
И сердце занято мое.  
Текла мелководная речка,  
Кружило над ней воронье.

Кричало горластое племя  
В березовом тихом краю.  
Я буду не с ними, а с теми,  
Кто верит в Россию мою.

Ничего ты от жизни  
не требуй,  
Ничего у нее не проси,  
Лишь была бы горбушечка  
хлеба  
Да водились в реке караси.

Да была бы в колодце водица,  
И ромашки цвели на лугу.  
Да могла бы та ива  
склониться,  
Что растет на речном  
берегу.

## ВЕНОК ДЕТСТВА

Зимой замерзала в глубоком  
снегу,  
А летом плела я венок  
на лугу.

Смеялась сестренка,  
бросая в ручей:  
«Не твой и не мой.  
Пусть он будет ничей!»

Белели ромашки,  
плескалась вода.  
Сестренка смеялась:  
«Куда ты, куда?»  
Цветов-то здесь сколько,  
на этом лугу!..  
За белым венком по воде  
я бегу.

Скосили траву, сложили  
в стога  
И смяли ромашки —  
пустые луга.  
Но тех лепестков все

## Встречи с увлеченными людьми

ЭТОТ АНСАМБЛЬ — родители и их дети: отец Вадим Яковлевич Семенов — композитор, мать Валентина Павловна — певица, 17-летний сын Антон — музыкант, дипломант прошлогоднего Международного конкурса пианистов имени Фридерика Шопена, одиннадцатилетняя дочь Настенька — юная пианистка и вокалистка.

Их уже знают в Челябинске и области по выступлениям во дворцах и домах культуры, на предприятиях города. С благодарностью вспоминают и приглашают «приехать еще», например, в совхоз «Увельском» и «Дубровском», в селах Кочердыке и Иткуле, на Сосновском швейном заводе, что в поселке Рождино...

С успехом гастролировала семья Семеновых в Санкт-Петербурге, даже в Италии и...



## Живая вода

никает какой-то духовный трепет. Певица никому не подражает, у нее ни на кого не похожий...

много рассказать, отдать, многому научить. Я хожу с ними в музей, театр, занимаюсь музыкой.

ПРИД...  
знакомая:  
Лопатки...  
Бабушки...  
За пом...  
собралось...  
Жаль, я...  
похорон...  
Анна соб...  
шина за...  
ли. Пров...  
конечно...  
ли бы я...  
познаком...  
Инже...  
научно-и...  
института...  
вами соп...  
ную рюм...  
— Бол...  
ла Анна...  
канском...  
ней дожда...  
В сем...  
стилась...  
реки на...  
ка так и...  
дет. За в...  
е была...  
райцентр...  
Вороне...  
вы сына...  
и не ост...  
ать в Ло...  
Пищу...  
которая...  
обитала...  
да: «Я ка...  
ю воду...  
и, а в...  
ак и по...  
лараси м...  
адались...  
К на...  
роки р...

ВА

ДУМ...  
лезную...  
назад п...  
шего п...  
указке...  
страсти...  
бятише...  
монелл...  
рики, т...  
руки по...  
ние хол...  
Мы...  
часто...  
темпер...  
тельны...  
вредон...  
продук...  
гическ...  
тения...  
жают...  
ленно...  
виват...  
краща...  
шесте...  
проду...  
влиян...  
идут...  
Не г...  
дейс...  
И все...  
шают...  
котор...  
сдел...  
для...  
ба»



## ПАМЯТЬ К бабе Ане на поминки

ПРИДУМАЛА ЖЕ одна знакомая: "Давай съездим в Лопатки на поминки моей бабушки".

За поминальным столом собралось много людей. Жаль, я не был свидетелем похорон — все село бабка Анна собрала, из города машина за машиной подъезжала. Проводы проводили, но, конечно, лучше было бы, если бы я с живой Чинарихой познакомился.

Инженер-изобретатель научно-исследовательского института связи такими словами сопроводил поминальную рюмку:

— Большим человеком была Анна Григорьевна. На Кашином вокзале спроси, как к ней доехать, — объяснят...

В семнадцать лет как спустилась с горки в этот домик у реки на самом отшибе села, так и прожила в нем до 95 лет. За все эти годы ни разу не была ни в городе, ни в райцентре. Правда, однажды в Воронеж ездила на похороны сына. Но на ночевку так и не осталась — уехала горевать в Лопатки.

Пищу знала только ту, которая росла на огороде да обитала в реке. Рассказывала: "Я как первый раз пошла по воду, зачерпнула из речки, а в ведре — карась. Вот так и поймала свое счастье. Караси мне часто в ведра попадались".

К ней приезжали брать уроки рыбацкого дела уче-

ные, писатели, художники не только из Воронежа, но из самой столицы. Рядом располагались турбазы разных заводов — ее приглашали для того, чтобы начинающим понарасказывала всяких историй, как и чем в лесу прокормиться, как без удочки и сетей рыбу поймать, какими травами от какой болезни спастись. Частыми гостями были какие-то аспиранты — сидели и записывали каждое слово. Говорили, что ее речь выше и оригинальнее всякой литературной. А какую характеристику она давала односельчанам, как образно могла представить любого — артистка, да и только!

На фронте погибли муж, четыре брата...

Нина, ее внучка, так и не смогла найти старую фотографию, на которой изображен Григорий Шаушев, отец бабки Анны:

— Хотя мы и выросли рядом с бабушкой, но ничего так и не знаем. Даже историю прадеда. На фотографии он в какой-то странной папаше. Да и фамилия, сам посудите, на всю округу такой нет... Словом, какая-то за-

гадка. Знаю, что он пел в церковном хоре — слава о его голосе долго жила.

Соседка вспоминает:

— За несколько дней до ее смерти зашла. А она сидит в огороде, такая уставшая, уставшая. Но глаза так и светятся какой-то радостью. И говорит мне: "Знаешь, когда я по-настоящему счастлива? Когда грядки в огороде чистые". Вот она и светила вся — негнущимися руками успела перед последним чаем прополоть все посаженное ею.

Кому-то досталась лодка, на которой она рыбачила, кому-то сама раздала снасти. Сокрушалась: "Помру — кому же все это богатство достанется?"

Почти голые стены. Но она, конечно, имела в виду совсем иное — все, что ее окружало, все, что держало ее возле этого порога в счастье всю жизнь, прошедшую, как один день. Все некогда да некогда — так все и промчалось, будто талым весенним ручьем.

Была верующей, хотя в церковь ходила только раз — когда под венец шла. Жила по вере и ее молитвам.

...За столом перезнакомились: родственники известного писателя, работница театра, ученый-физик, военный, односельчане. Вышли за порог. Над головами опрокинуто бездонное небо со множеством звезд, от реки тянет прохладой. Нам как-то было на душе тепло и благо-отно. И ученый напомнил теорию о неистощивости информации — душа каждого ушедшего откладывается матрицей в памяти Вселенной.

— Так что чувствуете? Анна Григорьевна сегодня была с нами, а сейчас присутствует во всем живом, что нас окружает, — слишком много от нее за 95 лет осталось тут доброй информации...

А ее бывшая соседка пересказала все это в более простое понятие. Перекрестилась и сказала:

— Анна, моли там Бога о нас, грешных...

Внучка Нина нам с женой вручила ключи от этого старого дома, давшего трещину:

— Выберите время. Тут надо пожить хотя бы три дня, чтобы почувствовать то счастье, в котором жили моя бабушка и те, кто ее знал.

Ключи лежат на книжной полке. Надеюсь, что время выпадет и съезжу еще раз в Лопатки, что под Рамонью. К бабе Ане. На молитву.

Эдуард ЕФРЕМОВ.  
(Корр. "Сельской жизни").  
Воронежская область.

## ВАШ ДОМ:

## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

ДУМАЮ, многие помнят "сальмонеллезную панику", которая несколько лет назад положила начало разрушению нашего птицеводства. Тогда будто бы по указке многие газеты начали разжигать страсти вокруг случаев заражения ребятшек яйцами, обсемененными сальмонеллами. Свалили все на птицефабрики, тогда как беду вызвали грязные руки поваров и неправильное пользование холодильниками.

Мы храним продукты в холодильнике, часто даже не подозревая, что низкие температуры оберегают не только питательные вещества, но и микробов, часто вредных. К тому же в охлажденных продуктах продолжают протекать биологические процессы. Растения, их части продолжают, хотя и очень медленно, незаметно, развиваться, в них не прекращается обмен веществ. В мясе, рыбе и продуктах из них под влиянием ферментов идут процессы распада. Не прекращается воздействие микрофлоры. И все эти процессы ухудшают продукты, а в некоторых случаях могут сделать их опасными для нашего здоровья.

Биологическая бомба всегда в холодильнике, — утверждает доктор технических наук Э. И. Каушешвили, большой знаток холодильного дела. И она может взорваться в любой момент, как это уже было в случаях с сальмонеллезом. Обезвредить эту бомбу

можно: для творога и изделий из него, вареных колбас, паштетов, фруктовых и ягодных пюре, готовой кулинарии, купленной в магазине, — не более 48 часов при хранении на верхней полке холодильного (плюсового) отделения холодильника; четыре недели — при хранении в морозильном отделении холодильника с двумя звездочками; четыре месяца — при хранении в морозилке холодильника с тремя звездочками или специальном морозильнике.

Кстати, что означают эти звездочки? Такая маркировка бытовых холодильников введена в 60-х годах. Число звездочек соответствует определенной температуре:



И в сельских домах появились холодильники. Но все ли умеют ими пользоваться? Технологи-холодильщики уверяют, что лишь немногие. Вот почему мы постараемся рассказать все о холодильниках. Сегодня — первый урок.

## Бомба в холодильнике

— одна звездочка — температура минус 6 градусов;

— две звездочки — температура минус 12 градусов;

— три звездочки — температура минус 18 градусов;

рыбного копчения, — всего двухсуточное; изделия домашнего приготовления можно хранить в нем не более 4 суток, да и то при условии, что перед употреблением вы прокипятите их не менее 5 минут. Ну а с тем, как они хранятся в специальном морозильнике, мы поговорим чуть позже.

Для сельского жителя особенно важно сохранить как можно дольше мясо: ведь свинью или бычка нельзя использовать "по частям" — на хранение поступает сразу целая туша. Здесь хочешь — не хочешь, а придется замораживать. И соблюдать вот такие сроки. Нежирную говядину или баранину крупными кусками (500–1000 граммов) — не более 10 месяцев, мелкими кусками — до 7 месяцев, а фарш из него — до 6 месяцев. Такой же срок хранения замороженных почек, печени и т. п. Свиному крупными кусками хранят до 5 месяцев, мелкими кусками, а также почки — до 4, фарш, котлеты — не более 3 месяцев. Мясо жирной птицы (можно держать в холодильнике) 4 месяца, нежирной — 6.

Все это говорилось о натуральном мясе и продуктах из него. Вареные, тушеные, жареные мясные продукты имеют другие сроки хранения. Мясо нежирное, крупными кусками — до 10 месяцев, нежирные полуфабрикаты — 8 месяцев, мясные жирные блюда — 4, холодное из говядины — 3, свинина и полуфа-

риш — 3, свинина и полуфа-



...продукты, а в некоторых случаях могут стать опасными для нашего здоровья.

**"Биологическая бомба"** всегда в холодильнике, — утверждает доктор технических наук Э. И. Каухчешвили, большой знаток холодильного дела. И она может взорваться в любой момент, как это уже было в случаях с сальмонеллезом. Обезвредить эту бомбу можно лишь при одном условии — если вы будете строго следовать правилам пользования холодильниками.

Деятельность и микробов, и ферментов возможна лишь при определенной влажности продукта: если воды в нем меньше 15 процентов, то он не портится и в тепле. В охлажденных продуктах более высокой влажности вода находится в двух состояниях — жидком и твердом, то есть в виде льда. Причем температура, при которой образуется лед (вода вымораживается), в разных продуктах не одинакова. А от этого зависит продолжительность их безопасного хранения: чем большая часть воды выморожена, тем лучше будет сберегаться продукт. И в незамороженных растворах продолжают протекать биохимические и биологические процессы. Некоторые виды микрофлоры неплохо чувствуют себя при температуре минус 10 градусов, а ферменты действуют и при более глубоком замораживании.

Многие думают: охладив продукт ниже нуля градусов, можно хранить его вечно. Но дело в том, что полное замерзание всей воды в продуктах происходит при температуре минус 60–80 градусов.

Так какой же все-таки срок можно хранить продукты без риска их порчи? Профессор Каухчешвили называет та-

И в сельских домах появились холодильники. Но все ли умеют ими пользоваться? Технологи-холодильщики уверяют, что лишь немногие. Вот почему мы постараемся рассказать все о холодильниках. Сегодня — первый урок.

— одна звездочка — температура минус 6 градусов;  
— две звездочки — температура минус 12 градусов;  
— три звездочки — температура минус 18 градусов;

— одну большую и три маленькие звездочки ставят на холодильниках-морозильниках, в которых замораживание продуктов идет при минус 24, а их хранение — при минус 18 градусах.

Надо иметь в виду, что в старых холодильниках такая маркировка отсутствует — тут уже придется заглянуть в техпаспорт.

Ну а теперь вернемся к "саперным работам". Что еще надо сделать, чтобы "биологическая бомба" в холодильнике не взорвалась. Познакомимся с правилами хранения рыбы и изделий из нее — самых потенциально опасных продуктов. Здесь есть несколько простых правил. Свежую рыбу и различные морепродукты в плюсовом отделении холодильника можно хранить не более суток и обязательно перед употреблением подвергать тепловой кулинарной обработке — парить, жарить, варить и т. п. Если вы заморозили эти продукты или купили их уже замороженными, то можете хранить в трехзвездочной холодильной технике не более 4-х месяцев "тощую" рыбу и не более 2-х месяцев — жирную.

Соленая и маринованная рыба, уложенная в стеклянные банки, плотно (но не герметично!) закрытые, выдерживает без вреда для любителей рыбной кухни трехмесячное хранение в плюсовом отделении холодильника, а вот рыба го-

тушеные, жареные мясные продукты имеют другие сроки хранения. Мясо нежирное, крупными кусками — до 10 месяцев, нежирные полуфабрикаты — 8 месяцев, мясные жирные блюда — 4, холодное из говядины — 3, свинина и полуфабрикаты из нее — 5, холодное из свинины — до 3 месяцев.

Все это говорилось о натуральном мясе и продуктах из него. Вареные,

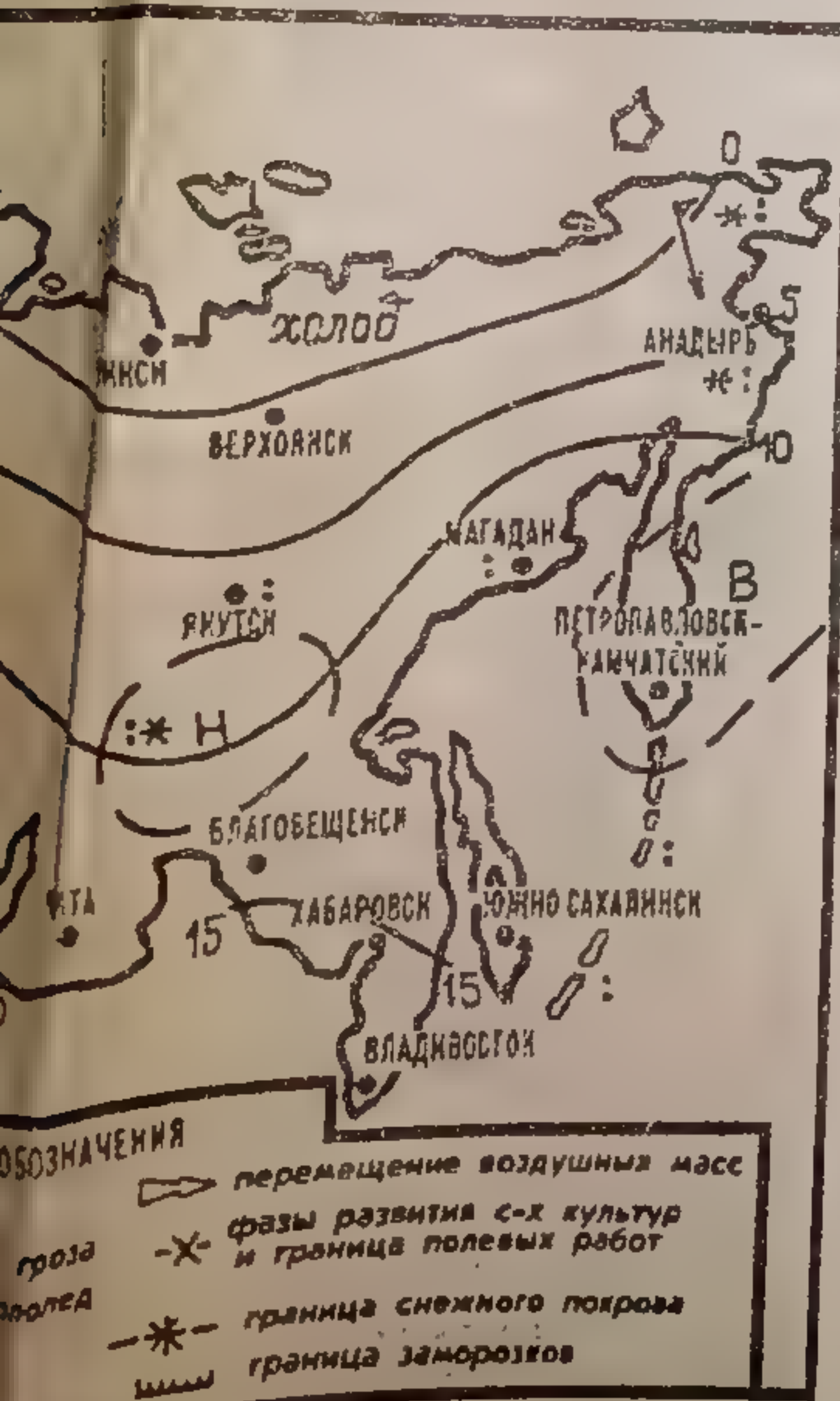
тушеные, жареные мясные продукты имеют другие сроки хранения. Мясо нежирное, крупными кусками — до 10 месяцев, нежирные полуфабрикаты — 8 месяцев, мясные жирные блюда — 4, холодное из говядины — 3, свинина и полуфабрикаты из нее — 5, холодное из свинины — до 3 месяцев.

Ну а если заморозить мясо нельзя, то сроки хранения резко сокращаются. При температуре в плюсовом отделении не выше 4 градусов натуральное мясо куском, полуфабрикаты из него, печень и почки можно хранить до 24 часов, мясной фарш — до 8, мясные изделия термически обработанные — до 48 часов. Если же температура в холодильном отделении выше (до 6 градусов), то эти сроки сокращаются на 20–30 процентов.

И в заключение о сроках хранения молока и молочных продуктов. Молоко, хранящееся в холодильном отделении бытового холодильника, скисает зимой на 3-й, а летом на 2-й день. Сметана выдерживает 4-суточное хранение, а если ее держат в поддоне под испарителем холодильника — до 3 недель.

Это все на первый раз. В следующих выпусках "Хозяюшке на заметку" вы познакомитесь с использованием морозильников для длительного хранения различных быстрозамороженных продуктов, их консервированием холодом, с правилами эксплуатации холодильников, с тем, как использовать их в качестве сушилки и другими интересными сведениями.

Михаил АРАТОВ.



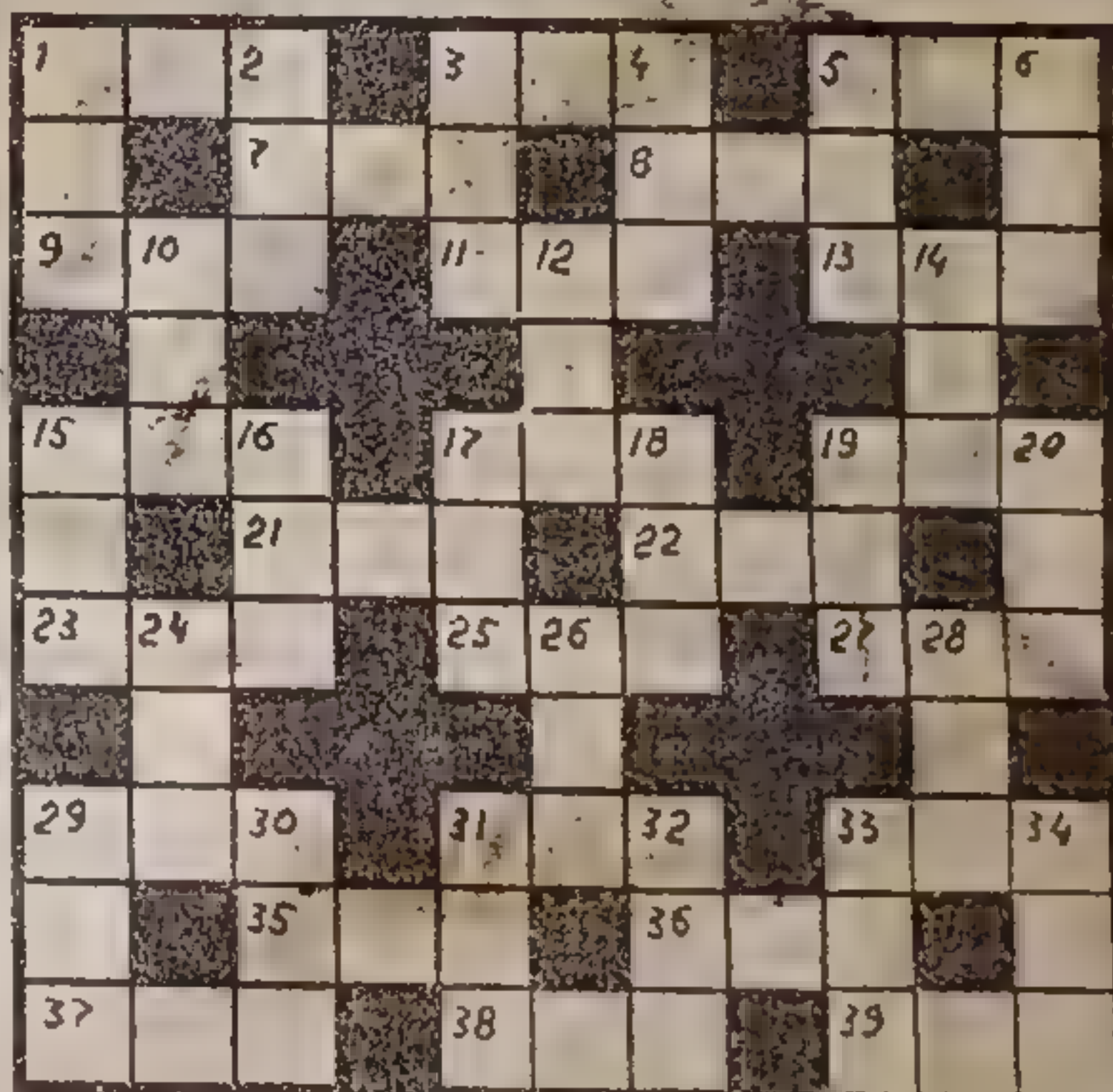
## Субботний кроссворд

В каждую клетку кроссворда следует вписывать по две буквы.

**ПО ГОРИЗОНТАЛИ:** 1. Основание для установки огнестрельного оружия. 3. Штаб. 5. Обезьяна с удлиненной мордой. 7. Рядовой армии. 8. Эластичный материал. 9. Стержень для скрепления частей деревянных конструкций. 11. Путь движения небесных тел. 13. Кустарниковое растение со сладкими темно-красными ягодами. 15. Дерево южных стран. 17. Числовые оценки средних содержания химических элементов в земной коре, атмосфере. 19. Галерея из арок в архитектурном сооружении. 21. Выдающийся шведский естествоиспытатель. 22. Простейшие рычажные весы. 23. Ведущий телепрограммы "Очевидное-невероятное". 25. В точных науках: название некоторых коэффициентов. 27. Русский писатель XIX века. 29. Отечественный драматург, автор пьесы "Шестое июля". 31. Спутник Юпитера. 33. Столица Филиппин. 35.  $CH_2COCH_3$ . 36. Крестьянские сани без кузова. 37. Русское название Забайкалья до XVII века. 38. Певец, народный артист СССР, тенор Азербайджанского театра оперы и балета. 39. Русская актриса, одна из организаторов и председатель Всероссийского театра.

**ПО ВЕРТИКАЛИ:** 1. Государство. 2. Полунатуральная олифа. 3. Неподвижная часть электродвигателя. 4. Крытый четырехколесный конный экипаж на рессорах. 5. Государство в Центральной Америке. 6. Остров воспарение в зеве рта. 10. Немецкий философ-идеалист. 12. Деятель ирландского национального движения XIX века. 14. Вид поэзии. 15. Продукт неполного осахаривания крахмала. 16. Одежда из оленьих шкур. 17. Знак на товаре. 18. Отечественный металлург, гидромеханик и метеоролог. 19. Род пальмы в тропической Азии и Австралии. 20. Автор труда "Происхождение видов путем естественного отбора". 24. Разменная монета Турции, Сирии, Судана. 26. Название корабля, на котором совершали плавание герои романа Жюль Верна "Дети капитана Гранта". 28. Армянский полководец и государственный деятель XII века, проводивший деятельность по независимости Армении от Арабского халифата. 29. Род загадки. 30. Бурные рукоплескания. 31. Автор, скрывающий свое имя. 32. Режиссер, актер, народный артист СССР, снявший фильм "Глубокая разведка". 33. Город на юго-западе Турции. 34. Снежная глыба, неизвергающаяся с гор.

Составил Владимир ДУБНИН.  
Краснодарский край.



## Ответы на кроссворд, опубликованный 14 сентября

**ПО ГОРИЗОНТАЛИ:** 1. Перец. 3. Силбс. 5. Дигул. 7. Неделя. 9. Колено. 11. Аргон. 12. Катла. 13. Флора. 14. Манжета. 16. Сыр. 17. Орт. 18. Парник. 20. Орешек. 22. Графин. 24. Кризис. 26. Кол. 27. Иск. 29. Нуакшот. 30. Логос. 32. Сонет. 33. Гидра. 35. Лигнин. 36. Артист. 37. Мрина. 38. Сайка. 39. Акциз.

**ПО ВЕРТИКАЛИ:** 1. Паракас. 2. Цедра. 3. Сипа. 4. Слон. 5. Дрейф. 6. Липгарт. 7. Натопн. 8. Яранск. 9. Колесо. 10. Окорок. 14. Манефон. 15. Аметист. 19. Акр. 21. Ежи. 22. Глагол. 23. Ниацин. 24. Кашира. 25. Сигнет. 26. Колибри. 28. Катализ. 31. Софра. 32. Слика. 33. Гипс. 34. Арба.

НАШ АДРЕС: 125869, ГСП, Москва, А-137, ул. "Правды", 24.  
ТЕЛЕФОНЫ:  
257-51-51, 257-53-53, 257-59-63  
Отдел рекламы — 257-50-46,  
257-50-73, 257-58-68.  
Факс — 257-58-39. Телетайп — 111933.

© "Сельская жизнь". Перепечатка — обязательно со ссылкой на "СЖ".

Точка зрения авторов может не совпадать с позицией редакции. Письма, рукописи, фотографии, рисунки не рецензируются и не возвращаются.

За содержание рекламных материалов редакция ответственности не несет.

Газета передана в г. Саратов по фототелеграфу. Отпечатана типографией по адресу ул. Волжская, 28.

Индекс | Подписной тираж 182.447  
50118. | Тип. № 14257.



За белым венком по воде  
я бегу.

Скосили траву, положили  
в стога  
И смяли ромашки —  
пустые луга.  
Но тех лепестков все  
кружит белизна,  
Мне видится в белых  
снежинках она.

Я в память о детстве  
всегда берегу  
Ромашки, что зрели  
на дальнем лугу.  
Вдруг детство окликнет  
меня, позовет  
И с вешней дождой тот венок  
приплывет...

Дрожи, содрогаясь от плача  
При виде босых и нагих.  
Бывают такие "удачи",  
Что лучше бы не было их.

Не бойся слезами закапать  
Роскошный цветастый палас.  
А чтобы сегодня заплакать,  
Причин очень много у нас.

Три василька горят во ржи.  
Три слова мне сейчас скажи.  
Три раза поклонюсь ручью,  
Три тайма — и опять вничью!

Я трижды осенью крест.  
Ты — странник из далеких  
мест.

Я не веду с собой беду,  
Ее я трижды обойду.

Три раза полюблю опять,  
Три раза — слезы проливать...  
Три василька горят во ржи,  
Три раза не шони во лжи.

Вот  
котор  
одна  
для на  
"Би  
ба" все  
ет докт  
чешвил  
дела. И  
момент  
сальмо  
бу мож  
ли вы  
лам пол  
Де  
менто  
ленной  
ды в не  
не порт  
продук  
вода н  
жидком  
льда. Г  
рой обр  
вается)  
кова. А  
тельную  
чем бол  
тем луч  
И в не  
должаю  
биологи  
виды м  
себя пр  
сов, а ф  
лее глу  
Мног  
ноля гра  
Но дело  
всей вор  
температ  
Так к  
хранить  
Професс

...и "Ветеран" и "Добрыня", и...

С успехом гастролировала семья Семеновы в Санкт-Петербурге, даже в Италии и Германии.

Слушателям нравится исполнение ансамблем то раздольных и грустных, то озорных, брызжащих весельем русских народных и современных песен, оригинальных, с "изюминкой" произведений местного музыкального фольклора, неутомимым собирателем и аранжировщиком которых является композитор. Это трудовые, свадебные песни, частушки на злобу дня. Сколько в них красок! Настроения!

Приятно послушать, как Настенька с мамой поют "Светит месяц", "Старый клен". На душе становится светлее, праздничнее: когда рядом с певцом-профессионалом слышишь серебристый голосок юного дарования — это всегда трогательно.

— Особая наша любовь — русские романсы, — говорит Вадим Яковлевич. — В них — большая поэзия, божественные мелодии. С первых слов ромansa зал замирает. У одних пробуждаются грезы, другими завладевают дорогие воспоминания...

И впрямь, во время исполнения Валентиной Павловны романсов "Не пробуждай воспоминаний", "Красный сарафан", "Не лукавьте" в зале воз-

никает какой-то духовный трепет. Певца никому не подражает, у нее ни на кого не похожий, по-своему прекрасный стиль исполнения. Голос ее в равной степени звучит свободно, звонко и чисто в романсах "Дорогой длиною", "Не уезжай ты, мой голубчик", "Мой костер в тумане светит", "Гори, гори, моя звезда".

А каким волшебником выглядит Антон, когда из-под его тонких, почти еще полудетских пальцев льется мелодия — то лирически тонкая, то рококошущая бурная. В его репертуаре Рахманинов и Шопен, Чайковский и Лист...

— А какой ваш любимый концертный номер? — спросила я Вадима Яковлевича.

— Поверите ли, в селах мы особенно любим петь забавные и злободневные "Вилисовские частушки": "Не ходи ко мне, миленок, Не шурши галошами. У тебя валюты нет, Что в тебе хорошего"... Услышали мы их от гармониста Михаила Ивановича Вилисова из деревни Шамарята Пермской области, когда там гастролировали, и с тех пор постоянно исполняем.

— В чем при нашей такой трудной, сложной жизни вы находите отдохновение?

— Самое большое мое счастье — дети. Я с ними много занимаюсь, и это доставляет мне радость. Мне нужно им еще так

много рассказать, отдать, многому научить. Я хожу с ними в музей, театр, занимаюсь музыкой. У нас в семье много хороших книг. Я по возможности руководжу их чтением. Сейчас у нас с женой отпуск, и мы на три дня, как это ни трудно, приехали в Москву. Дети должны знать и видеть столицу своей Родины...

Остается добавить, что деятельность ансамбля, о котором идет речь, это, что называется, хобби семьи, ее досуг. А вообще-то у каждого из членов семьи есть постоянные, очень серьезные обязанности. Вадим Яковлевич — художественный руководитель признанного ансамбля "Живая вода". Валентина Павловна — солистка этого ансамбля и его администратор. У детей главная забота — хорошо учиться. И, надобно подчеркнуть, с учебой у них полный порядок.

— Студент 2-го курса Челябинского музыкального колледжа Антон и шестиклассница Настенька учатся отлично, — с гордостью говорит о них мать. — Да и по хозяйству, по работе на нашем пригородном огороде тоже отличники. Трудятся вместе с нами до общего отбоя.

Что ж! Новых успехов вам, милые люди, в музыке, в учебе, словом, в жизни!

Анна ХАРИТОНОВА.  
На снимке: семейный ансамбль.

Фото Леонида БЕЛУШКИНА.

## О ПОГОДЕ

В выходные дни холодная погода сохранится в центральных областях, утром заморозки до  $-2^{\circ}$ , днем  $5-10^{\circ}$ , не исключены слабые осадки. На Верхней Волге еще холоднее, днем не выше  $+5^{\circ}$ .

Похолодает до  $5-10^{\circ}$  в Черноземье и на Средней Волге, а под утро температура местами понизится до заморозков. На Нижней Волге и Дону, а также на Северном Кавказе днем всего  $10-17^{\circ}$ , а в Ростовской и Волгоградской областях, в Ставрополье и Калмыкии ночью возможны слабые заморозки.

В начале следующей недели ожидается погода без осадков, днем при прояснениях воздух постепенно начнет прогреваться, хотя ночью сохранятся заморозки до минуса  $3-5^{\circ}$ .

На Урале пройдет мокрый снег с дождем, в Пермской и Свердловской областях местами сильный, возможно установление временного снежного покрова, налипание мокрого снега на провода и деревья, местами слабый гололед, температура днем от  $0$  до  $+5^{\circ}$ , в Челябинской и Курганской областях до  $8^{\circ}$  тепла.

Вновь пройдут дожди на юге Западной Сибири, но здесь будет теплее,  $12-18^{\circ}$ , лишь на юге Тюменской области  $5-10^{\circ}$ . В центральных и южных районах Красноярского края, в Иркутской области и Забайкалье, в области антициклона, осадков не ожидается, днем  $13-18^{\circ}$ .

Постепенно прекратятся дожди на юге Дальнего Востока, днем  $13-19^{\circ}$ , в Амурской области температура понизится до  $7-12^{\circ}$ .

В Москве 21 сентября без существенных осадков, температура днем  $5-7^{\circ}$ . 22 сентября преимущественно без осадков, температура ночью  $0$  — минус  $2$ , днем  $7-9^{\circ}$ . Ветер северный,  $5-10$  м/сек.

Солнце: восход — 7.13, заход — 19.31. Долгота дня 12 часов 18 минут. Луна: восход — 16.13, заход — . Первая четверть 20 сентября.

### КАРТА ПРОГНОЗА ПОГОДЫ НА 22 сентября 1996 г.



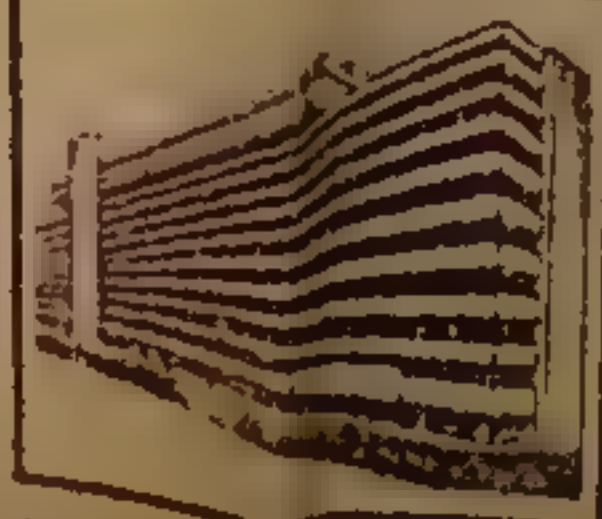
Учредители — журналистская  
и профсоюзная организации  
редакции газеты "Сельская жизнь"

Газета зарегистрирована в Министерстве печати  
и массовой информации РСФСР. Рег. № 1069.

Главный редактор А. ХАРЛАМОВ.

Редакционная коллегия: Б. ЛЕСИК, А. МОРГАЧЕВ (зам. главного редактора), Б. ПИЛИПЕНКО, В. ПЛОТНИКОВ (зам. главного редактора, отв. секретарь), В. СОЛОВЬЕВ, М. ШАРОВ (первый зам. главного редактора).

Коммерческий директор Ш. КАГЕРМАНОВ.



Газета напечатана и сверстана в компл.

НАШ АДРЕС  
ул. "Правда"  
ТЕЛЕФОН  
257-51-51,  
Отдел ре  
Факс — 25



**КНИЖЕЧКУ** Владимира Леонтьева я купил еще в молодости. Тонюсенькую такую, с невзрачной обложкой. Дома открыл и, пока всю не прочитал, ничем другим не занимался. Вот уж действительно кто был мастер держать перо. Три слова — и уже узор! Вроде в зимний березовый лес входишь — на каждой веточке гирлянды изморози. Искры на морозном солнышке, покачиваются. И у тебя на душе такая же радуга.

Особый дар был у Владимира Георгиевича писать обо всем образно, понятно, увлекательно. Пуще огня боялся он выглаженного выражения. Свою мысль в ношенные одежды не кутал.

Рассказывает, например, как поехал осенью в поле в Емельяновском районе, и так получается — вроде ты с ним рядом в редакционной машине не трясешься. С асфальта попал на грунтовку с белесой колеи. Осенью у нас в Сибири все проселочные дороги почему-то белесые. А потом с накатанного большака пошел крутить повороты — в молодой осинник с розовыми макушками. В сентябре осинники всегда в ярких платочках, а подолы по-прежнему нежно-зеленые, хотя под ногами давно уже увядший папоротник и вытекающая костяника. Из осинника по березняку в ободьях паутин — прямо к полю с комбайнами.

Что ни очерк у Володи — путешествие читателю. Из Емельяновского района в Тюхтетскую сторону, к пчеловодам, от них в Мотыгино, или, совсем уже недалеко от Красноярска, в поселок Березовку.

Уж ее-то расписал Володя на веки вечные. Вот не будет когда-то Березовки, полностью сольется она с Красноярском, станет одним из его микрорайонов, и называть его будут по-другому. Уйдут со временем старики, которыми их деды рассказывали, что была тут когда-то Березовка. А очерки Владимира Леонтьева все-таки останутся.

В конце семидесятых мы вместе работали в манской районной газете под Красноярском. И случилось как-то вдвоем поехать в командировку, в самую дальнюю деревушку Грязная Кирза. Кирза действительно была грязной, разбросанной, неухоженной. На единственной улочке блаженствовали свиномы, у палисадников тюлевыми узорами стелились лиляющие выводки гусей, сонные телята денидо тыкались влажными носами в зеленую дорожку.

Ничего хорошего, кроме траты времени, командировка не обещала. Надо было по просьбе райкома написать очерк о передовой телятнице.

Сделать это можно было и без поездки. Все зарисовки районные журналисты писали по давно разработанному трафарету. Достаточно снять трубку телефона, узнать у главного зоотехника совхоза фамилию передовика, записать необходимые цифры, расспросить, где трудятся муж и дети. Все районные гаветчики писали примерно так. Пока я печалился о потраченном времени, Володя увидел на этой улочке аккуратный домик с резным карнизом и ставнями в чудесных узорах и предложил зайти.

раз — и наткнешься на певичку. Дерево тебе само скажет: я — скрипка. Применю, а рубить не тороплюсь. В мороз приду простучу, в оттепель... Важно узнать — умеет ли оно петь.

«Скрипач» наклонился к нам и как бы по секрету выдохнул:

— На одну скрипку нужно три-четыре сорта дерева. Лапки нужны специальные. Все они должны петь.

Леонтьев вопросы вообще не задавал, я, помнится, все-таки спросил, куда мастер собирается девать свои скрипки.

## ◆ Односельчане

# У КАЖДОГО — СВОЙ ПРОКОС

Кажется, о хозяине этого дома можно будет черкнуть пару строк.

И не ошибся. Хозяин резных старень работал скотником, а увлекался скрипками. Делал самые настоящие скрипки, сам настраивал и играл на них.

Жены скрипичных дел мастера дома не случилось, но он сам прекрасный вышел из положения в угощении дорогих гостей. Творческая его натура жаждала общения с единомышленниками. На столе появились водка, сало кусочками на тарелочках, соленые огурцы и запашистый таежный мед в теске.

После дальней дороги перекусить было не грех. Разговор пошел свободней, и хозяин принялся неторопливо расписывать, как ходит он каждую зиму в лес «хороводную березу искать, песенницу».

— Три березы стоят рядом, — разводил он руками, словно обнимал эти три березы, — и у каждой свой звон. Как у человека голос, так у дерева — звон. Изую стукнешь, вздохнет легко, как девушка-невеста. Так и пойдут от комля к макушке: о-о-х... Вроде бы кто-то засмеялся рядом. А тут же береза, копия этой, а ничего, кроме сердитого бурчания, не услышишь. Из такой только дрова получатся, скрипку или гитару не сделаешь. Но особенно звонки у нас ели, которые не в низинках растут, а на пригорках, те совсем голосистые. Да еще что-бы она в густом лесу стояла, до самой макушки без сучья.

обухом и слушай. День хожу обухом стучу, два, а потом

— Я их за всю жизнь только пять штук сделал, — признался мастер, — две — вон, на полке лежат, одну отдал в районную музыкальную школу, а две разбились. Семья, знаете ли, дети, жена...

Самобытный мастер знал много секретов своего творчества. А поделиться, судя по всему, ими было не с кем. Рассказать же хотелось. Он принес из мастерской в бане три чурки, молоток, стал показывать разницу в звоне каждой породы дерева. Леонтьев касался чурки молотком, замирал, а потом шепотом интересовался, чувствуем ли долготу звона?

Лекцию на самом интересном месте прервала жена. Судя по всему, женщина достаточно решительная и хозяйственная. Сначала она гикнула у ворот да гусей и подсвинок, и те с визгом и гоготом кинулись в разные стороны. Потом так же смело шутанула из-за стола и нас.

— Галя, — пытался он объяснить жене, — это же хорошие ребята. Они не чета тебе, в музыке понимают.

— Забудьги такие же, как и ты. Поди жрут ее за поем, ни кола ни двора у самих, и тебя туда же тянут.

Через неделю в районной газете «Вперед к коммунизму» появился рассказ Владимира Леонтьева о «скрипаче». И про гусей там было написано, и про подсвинок, и про наше застолье с оригинальным концом. Пришла на него в редакцию уйма писем. Кто просил прислать корреспондента и написать о себе, кто интересовался, где можно купить скрипку. Многие просто

говорили Леонтьеву спасибо за его талант. Написала и жена «скрипача». Вначале извинялась за некоторую резкость, потом сообщала, что помогала и будет помогать мужу и в конце приглашала в гости.

Вроде совсем немного напишет Володя о человеке, а покажет его всего. На работу идешь — о «скрипаче» думаешь, с работы — снова о нем.

В том и сила таланта словотворца, что он побуждает нас к раздумьям, на добро подзадоривает.

Сам был, свидетель, как дядя мой, Федор Иванович Вагин, прочитав в районной газете очерк Леонтьева о древоделе из Мотыгино, сидел-сидел да и взвился:

— Вон, мать, как, а мы прожили волохами! Все деньги на деньги! Куда их теперь сунуть?

Тайком от тети Шуры дядя, пока был запал, недели две колотился у верстака и ухитрился все-таки наличники для детской кухни. Не сказка, но кое-что получилось, наличники до сего дня живы, посмотреть можно.

Слово — сила, воспитывает, лечит, учит. Но не у каждого, кто берет перо, — сила эта. Талант тогда дарит добро, когда жив он своим народом и понятен ему. К счастью, Русь, как никакая другая страна, богата на одаренные и открытые сердца. Почитайте Пушкина, Есенина, Твардовского, Шолохова, Валентина Распутина и Василия Белова. Их слово обладал даром согреть даже самые холодные души.

К сожалению, нынешние таланты не в особом почете на родной земле. Наши хулители прекрасно понимают, что издавать книги Распутина, значит, воспитывать патриотов Отечества. И потому гонят миллионными тиражами Чейза, Кристи, Голонов — все, что рассчитано на простаков.

Рано ушел Володя из жизни, его очерки часто читаю и некоторые отрывки помню наизусть.

«Вжик-жух, вжик-жух», — поют косы. «Вжик-жух, вжик-жух» стелются по кошению тяжелые валки.

Мы идем навстречу солнцу. У каждого свой прокос. Прокосы разные. У кого больше силы, у кого больше спорности — у того прокос шире и валки толще.

Всего два абзаца, а какая яркая картина деревни. Каждый год в деревне покос, значит, и каждый год в деревне праздник. Ничего здесь не меняется. Только уходят в небесные дуга со своими косами старики, а на их месте закачивается молодежь. Так писал Володя Леонтьев, так оно и есть на самом деле.

Анатолий СТАТЕЙНОВ,  
Красноярский край.



# КОНЦЕРН "ГЕРМЕС"

29 августа 1994 г. - окончание эмиссии акций  
Осень 1994 г. - первый розыгрыш квартир  
Дивиденды за 1993 г. - от 700% годовых

Только до 29 августа АО "Концерн "Гермес" продает свои акции. Уставный капитал концерна, зарегистрированный Министерством финансов в сумме 111 миллиардов рублей, будет полностью сформирован к 1 сентября, после чего акции концерна "Гермес" можно будет приобрести *только на вторичном рынке.*

Структуры концерна "Гермес" приобрели контрольные пакеты более 70 перспективных промышленных предприятий. Этой собственностью *обеспечены вложения и доходы акционеров.*

Курсовая стоимость акции концерна "Гермес" постоянно растет. Это вызвано тем, что сумма активов концерна многократно превышает уставный капитал, и поэтому доля собственности, приходящаяся на одну акцию, *в несколько раз превышает ее курсовую стоимость.*

Продолжается выплата дивидендов по акциям концерна "Гермес" 1-го выпуска (700% годовых) и акциям НТЦ "Гермес" (1000% годовых). Одновременно идет третья за полтора года выплата доходов акционерам нефтяной компании "Гермес-Союз". В августе они составляют 720% годовых. После этого планируется начать *выплату доходов по акциям концерна "Гермес" 2-го и 3-го выпусков.*

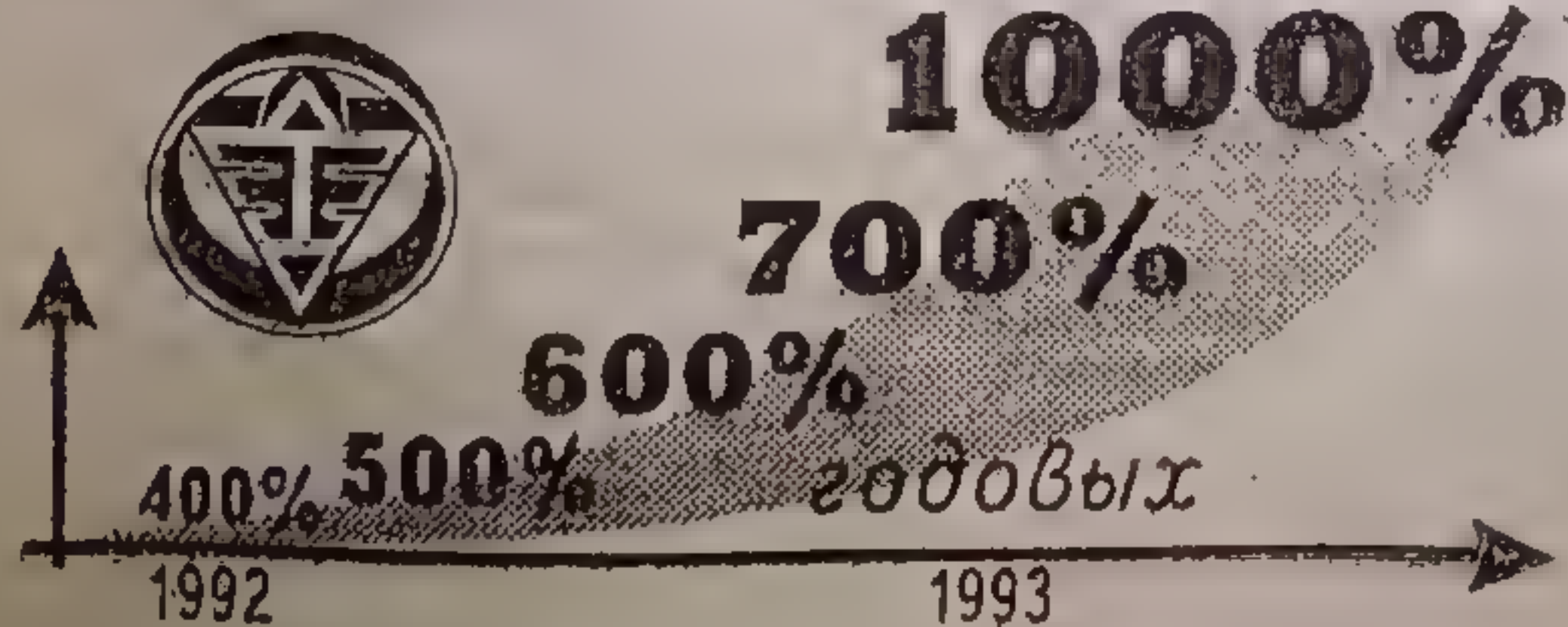
К доходам акционеров "Гермеса" от операций с нефтью и нефтепродуктами в ближайший год прибавятся доходы от *жилищного строительства.*

Первый розыгрыш 150 квартир, строительство которых заканчивается в Москве и Санкт-Петербурге, будет проведен среди акционеров концерна "Гермес" осенью 1994 года. Цель розыгрыша - отработка порядка распределения жилья в рамках *программы "Квартиры для акционеров "Гермеса".*

Отчетные документы о результатах хозяйственной деятельности, балансы, проспекты эмиссии акций концерна "Гермес" и его инвестиционные программы опубликованы в течение 1993-94 гг. в 12 номерах шестнадцатиполосной ежемесячной газеты "Гермес", тираж которой достиг одного миллиона экземпляров.

Индекс газеты "Гермес" по каталогу "Роспечати" - 32216. Адрес отдела распространения: Москва, улица Станкевича, 20, стр. 4 (за зданием Моссовета, метро "Пушкинская"), телефон: 299-34-65.

«ГЕРМЕС» обеспечивает акционерам постоянно растущий доход



Акции ПРОДАЮТСЯ И ПОКУПАЮТСЯ по постоянно растущему курсу  
Сберегательным банком "Гермес" (ул. Каланчевская, 2, метро "Красные ворота")  
и его отделениями (ВДНХ - за павильоном "Космос";  
ул. Ефремова, 7 - метро "Фрунзенская"; ул. Пречистенка, 12 - метро "Кропоткинская").

КРУГЛОСУТОЧНЫЕ ТЕЛЕФОНЫ В МОСКВЕ:

262-10-11

972-59-59



ни, терпели лишения и гибли на войне отнюдь не в силу своих духовных побуждений, а лишь под страхом оказаться в поле зрения «смерщав, особых отделов» или в штрафном батальоне, попав под уничтожающий огонь заградотрядов.

С особой болью и горечью должен заметить, что в прошлом предельно искренний и самобытный в своей прозе писатель на сей раз отнюдь не отличается искренностью и самобытностью, а покорно повторяет зады имеющих определенную политическую заданность глашатаев «западной цивилизации». Это они на все лады твердят о примиривности наших всенародно признанных героев войны. Это они поднимают на щип предателя Вясова и ему подобных, силась представить их чуть ли не идейными борцами за демократию. Это в их речах и писаниях смешивается в одну невообразимую кучу вся история войны — и ее начальный период, когда в полной мере сказались просчеты Сталина и наших тогдашних высших военачальников, из-за чего мы несли огромные потери, и последующие этапы войны, когда, оправившись от первых смертельных потрясений, мы начали теснить врага, а затем и наносить ему одно за другим сокрушительные поражения, завершившиеся его полным разгромом и безоговорочной капитуляцией. Это ангажированные определенными политическими группировками политологи теперь берутся утверждать, что и воевать-то мы не умели.

Вот и Василий Быков толкует, что, дескать, мы «оставили на поле боя в десять раз больше трупов, чем наш поверженный враг». Хотя достоверно известно, подтверждено исследованиями серьезных ученых и военных специалистов — демографов, что в действительности картина боевых потерь воюющих сторон была совершенно иной.

Конечно, если считать общие людские потери, то наша страна пострадала куда больше, чем немецко-фашистская Германия. Из 27 миллионов погибших 18 миллионов — это гражданское население, истребление которого входило в военностратегические планы оккупантов. Что же касается безвозвратных потерь наших войск, то они составили 8,6 миллиона человек, а фашистской Германии на советско-германском фронте — 5,5 миллиона человек. Эти сведения получены нами, составлены трехтомного издания «Жизнь памяти», от одного из исследователей проблем потерь, генерала армии

М. Тареева, содержатся в его статье, предназначенной для сборника.

А ведь к германским потерям еще следует добавить и безвозвратные потери ее союзников — 1,2 миллиона человек.

Но допустим на минуту, что правы не серьезные и объективные исследователи, а их не очень осведомленные оппоненты. Так что из этого? Может, опасаясь огромных людских потерь, следовало прекратить борьбу, смиренно сложить руки и отдаться на милость Гитлеру? Но сейчас-то весь мир знает, какие милости можно было ждать от людоеда. Знади и нации люди, вступая в смертельную схватку с врагом. И потому не к смирению звали светлые и мужественные имена Матросова и Космодемьянской, Гастелло и Покрышкина, Ковпака и Орловского, Рокоссовского и Жукова. Не к этому зовут и снискавшие любовь многомиллионного читателя герои повестей самого Василия Быкова, чьи симпатии всегда прежде были на стороне настоящих патриотов Родины.

В свое время другой наш известный писатель, Виктор Астафьев, еще до того как он запустил в общественный оборот нашумевшую фразу о том, что победы мы достигли, завалив противника своими трупами, писал о повестях Василия Быкова: «Кто из читающей публики не знает и не любит этих произведений, полных драматизма, достоверных до мельчайших подробностей фронтового быта, всегда четко распределяющих краски: белое — это белое, черное — это черное! Добро у него не смешивается со злом, меж ними даже не размываются границы, всегда видно, с кем сердце писателя».

Вот и думаешь: а с кем же сегодня сердце именитого писателя? Не затмила ли ему очи мутная волна ополчения всего того доброго из нашей отечественной истории, что не укладывается в подброшенную обществу идею о превосходстве во всем жизненном устройстве западных образцов, прелестей рынка и прочих атрибутов «современной цивилизации», да к тому же старательно очищенных от всего негативного, что там есть, и засиропленных до невозможности. И не помогает ли писатель своими сегодняшними творениями тем, кто котел бы, руководствуясь сугубо корыстным интересом, очернить все, что было в нашей неоднозначной истории?

Василий ЦАРЕВ, участник Великой Отечественной войны 1941—1945 годов.

## ГАЗА — ДО ОТКАЗА

Как ни трудно приходится сейчас коллективным хозяйствам Кубани, они последовательно продолжают газификацию своих населенных пунктов. На их же плечах лежит и обслуживание уже построенных разводящих сетей и газопотребляющих приборов.

Нынче завершается прокладка газопроводов в станицы Новобейсугская и Крупская, в поселок Гражданский и хутор Бейсужок-2 Выселковского района. А всего в этом районе будет газифицировано 21 населенный пункт.

Юлий СЕМЕНЕНКО.

## АО Самарский завод "Строммашина"

### ПРЕДЛАГАЕТ:

Оборудование для пищевой промышленности и фермерских хозяйств.

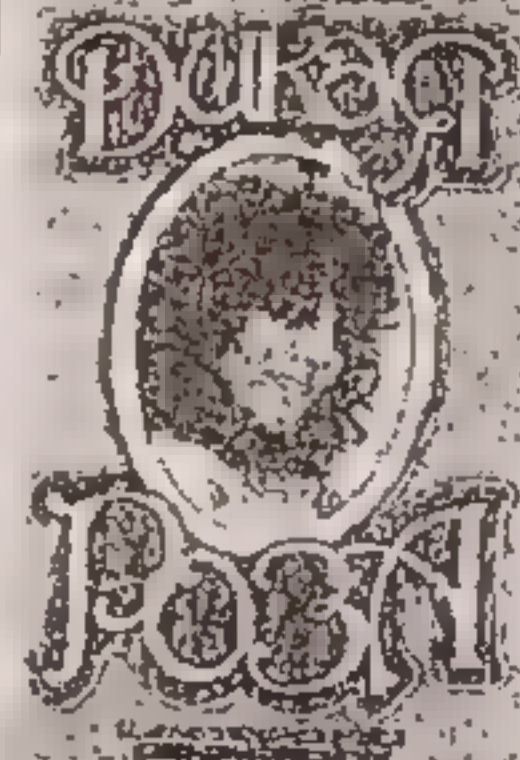
- Скороморозильные аппараты для быстрой заморозки штучных продуктов животного и растительного происхождения.
- Механизированное зернохранилище.
- Механизированный крытый зерноток.
- Склад горюче-смазочных материалов.
- Минипивзаводы.
- Водонапорные стальные башни V-15, 25, 50 куб.м.



Принимаем заказы на изготовление нестандартного оборудования.

Наш адрес: 443022, г. Самара, ул. 22 Партезета, 18 А.

Телефакс: (8462) 27-17-22, тел. 27-37-22.



## ЛЮБИМЫЕ ПЕЛЕСЕРИАЛЫ

- "Дикая роза" (ЧАСТЬ 2) 13.250
- "Санта-Барбара" (1-3 т.т.) 11.000
- "Просто Мария" 9.000
- "Горячее и другие" 10.500

- ЗАРУБЕЖНЫЕ РОМАНЫ**
- Стендал "Красное и черное" 3.100
  - Д. Голсуорси "Тара и Форсайты" (в 2 т.) 14.700
  - С. Цвейг "Мария Антония" 11.400
  - "Мария Стюарт" (комикс) 11.400
- БЕСТСЕЛЕРЫ О ЛЮБВИ**
- И. Митчелл "Унесенные ветром" (в 2 т.) 14.400
  - П. Хилсбург "Прошлый, завтра" (в 2 т.) 16.800
  - Д. Зингер "Женщины президента" 7.500
  - Э. Адлер "Удача — это женщина" 6.900
  - Б. Карланда "Дерзновенная в Париже" 4.500
  - Ж. Бенони "Флорентина" (в 2 т.) 12.000
- ПРИКЛЮЧЕНИЯ**
- Майн Рид Собр. соч. (в 6 т.) 14 тома 6.500
  - А. Дюма "Трилогия" (в 2 т.) 16.200
  - В. Палуш "У Пота Эммануэля" (в 2 т.) 12.000
  - А. Ясаль "Пороховый круг" 3.400
- ФАНТАСТИКА И УЖАСЫ**
- А. Фостер "Мир Фостера" (в 7 т.) 14 тома 8.500
  - У. Л. Гуин "Волшебник Земноморья" 7.125
  - С. Кинг "Армагеддон" (в 2 т.) 7.500
  - С. Кинг "Куджо" 4.500
  - С. Кинг "Бегущий" 5.400
- ИСТОРИЯ БЕЗ МАСКИ**
- "Истинная жизнь монархов" (в 2 т.) 7.500
  - "Истинная жизнь Ленина" 12.000
  - Ж. Деларю "История гаспа" 5.100
  - И. Габбелль "Дневник 1945 года" 5.100
  - В. Бобринев "Палачи и жертвы" 2.990
- ВОЕННЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ**
- В. Богданов "Моя жизнь" 4.500
  - А. Арденко "Над Тиссой" 3.950
  - Л. Платов "Секретный фаворит" 4.200
  - Б. Сепельняк "В сыгравшем от омра" 3.110

## ВЫБИРАЙТЕ!

- РУССКИЕ РОМАНЫ**
- И. Бунин Собр. соч. (в 5 т.) 14 тома 7.000
  - В. Распутин Собр. соч. (в 3 т.) 14 тома 4.400
  - И. Ильф, Е. Петров "12 стульев" "Золотой теленок" 9.100
- КИНОРОМАНЫ**
- "Семнадцать мгновений весны" 4.500
  - "Адъютант его превосходительства" (в 2 т.) 5.500
  - "Парк Юрского периода" 5.700
- ДЕТЕКТИВЫ**
- Г. Роббинс Собр. соч. (в 6 т.) 14 тома 6.500
  - Классический детектив (в 5 т.) 14 тома 4.600
  - А. Безуглов "Черная икра" 6.500
  - В. Дюжнев "Триллеры ужасов" 45.400
  - "Срок для Бешенного" (комикс) 11.400
  - И. Марш "Убийство в Метрополисе" 11.400
  - Н. Блейк "Телескоп путешественника" 6.900
  - Д. Френсис "Бит шашков" 1.950
- КНИГИ ДЛЯ ДЕТЕЙ**
- "Черепашка-ниндзя" 9.800
  - Большой словарь Уолта Диснея 7.200
  - "Азбука в картинках" 9.600
  - "Сказки про зверей" 5.700
  - "Русские сказки" (А. Пушкин, Л. Толстой и др.) 12.100
- КНИГИ ПО ИСКУССТВУ**
- А. Перроше "Жизнь Ван Гого" 13.300
  - "Жизнь Ренуара" (комикс) 13.300
  - П. Ла Нув "Трилогия Тулуз-Лотрека" 15.800
- ПОДАРОЧНЫЕ ИЗДАНИЯ**
- "Мастер на все руки" (в 2 т.) 34.800
  - "Большая иллюстрированная энциклопедия" 35.000
  - "В ожидании робота" 13.000
  - "Энциклопедия секретов" 13.200

Все книги — в твердом переплете, средний объем тома — 450 страниц. Цена указана без стоимости пересылки (37% от стоимости заказа). Оплата ТОЛЬКО при получении на почте. Заказы по адресу: 123458, Москва, а/я 68 "С". Все цены даны в рублях.

ЗАКАЗЫВАЙТЕ КНИГИ ПО ПОЧТЕ ЭКОНОМИТЕ ДЕНЕГИ И ВРЕМЯ!



командиров...  
Наче было по...  
равно...  
Потомой телятнице.

бы она в густом лесу стояла,  
до самой макушки без су-  
щес. Тюкнул легонечко се-  
обухом и слушай. Деня жужу  
обухом стучу, два, а потом

Кто просил прислать коррек-  
педента и написать о сосе-  
де, гообратель старины, кто  
интересовался, где можно ку-  
пить скрипку. Многие просто

писал Володя Лесонтьев, так  
оно и есть на самом деле.

Анатолий СТАТИНИН  
Краснодарский край.

Можно как-то  
когда теряет ориен-  
тировку в оценке пережито-  
го вместе со страной человек,  
не искушенный в глубинном  
анализе исторических, поли-  
тических, психологических,  
да и просто житейских об-  
стоятельств. Понимаешь: та-  
кому нетрудно внушить хо-  
чешь одну, а хочешь —  
совсем другую оценку было-  
го, воспользовавшись несо-  
вершенством человеческой  
памяти. Иное дело, когда  
столь неожиданные зигзаги в  
рассуждениях о прошлом, в  
оценках пережитого прояв-  
ляет недюжинный мысли-  
тель, могучий талант, способ-  
ный уловить тончайшие из-  
гибы человеческой природы.

В последние годы все ча-  
ще с подобными неожидан-  
ностями сталкиваешься в  
той сфере нашей истории,  
которая и сегодня, хотя ми-  
нудно полсотни лет, еще не  
ушла из людской памяти в  
небытие, в пожелтевшие  
листы архивных додок, а  
кровоточит незарубцевавши-  
мися душевными ранами  
почти в каждой нашей семье.  
Да, речь — о Великой Оте-  
чественной войне, ее итогах и  
последствиях, о наших по-  
терях и обретениях, о судь-  
бе победителей и побежден-  
ных. Тут под флагом поиска  
правды и раскрытия «белых  
пятен» наворочено ныне  
столько, что неосведомленно-  
му или нестойкому человеку  
впору воскликнуть: и за что  
только мы кровь проливали,  
стояли насмерть против зах-  
ватчиков?

Обидно и горько, что в ря-  
ду ретивых перелицовщиков  
военного лихолетья оказал-  
ся и любимый мною писа-  
тель, чье глубоко народное  
по характеру творчество бы-  
ло, по сути, целиком отдано  
теме войны. — Василий Быков.  
Следом за политиками  
известной волны автор статьи  
«Память и антипамять»  
 («Московские новости» № 30,  
24—31 июля с.г.), известный  
ныне и как один из активис-  
тов Белорусского народного  
фронта, кстати, потерпевше-  
го сокрушительное пораже-  
ние на недавних президент-  
ских выборах, пишет:

«Еще и сегодня труд-  
но понять также, чем мы  
воевали — числом или уме-  
нием, если оставили на поле  
боя в десять раз больше тру-  
пов, чем нац поверженный  
враг. Так ли искушены бы-  
ли в военном искусстве на-  
ши прославленные полковод-  
цы, управлявшие войсками  
не столько указующим пер-  
стом, сколько дубовым дры-  
ном. Да еще посредством ог-  
ромной пропагандистско-  
комиссарской армии, смер-  
ща, особых отделов, заград-  
отрядов, трибуналов, штраф-  
ных и штурмовых рот и ба-  
тальонов».

Совсем небольшая статей-

ка — треть газетной страни-  
цы, малого формата, — а  
сколько в ней ставших уже  
прописными «демократичес-  
ких» штампов, сколько при-  
дуренной надетом некоей  
искренности полуправды, а  
то и легко узнаваемой фаль-  
ши!

«Да, мы победили, но ка-  
кова цена нашей победы? —  
вопрошает автор. — Спустя  
полвека не правомерно ли  
задать себе вопрос, что мы  
имеем от той нашей побе-  
ды? Вот немцы, например,  
не победили, не победили

цез сегодня. Но разве такую  
жизнь несли нам в 1941 году  
немецкие оккупанты? Или  
уже забыты кое-кем людоед-  
ские планы Гитлера и его  
своры в их походе «дранг  
нах остен», их маниакальное  
стремление силой оружия  
покорить и наполовину уни-  
тожить русский народ, оне-  
мечить белорусов и прибл-  
тов, превратить в колони-  
альных рабов украинцев? Вот и задаешься вопросом:  
как мог забыть автор «Па-  
мяти и антипамяти» судьбу,  
скажем, учителя Мороза из

будь нового Гитлера двинуть  
свои полчища на заманчивые  
наши просторы. И, может  
быть, как наказ своим буду-  
щим сыновьям исповедально  
записал ваш герой, памятью  
о растерзанных в дорожных  
колеях людях, такие строки:  
«Уже второй год живет во  
мне неутраченная боль, она  
пересиливает обычную чел-  
веческую боязливость и не-  
выносимо жжет сердце. Я не  
знаю, что это — злость, нена-  
висть или неутолимая жаж-  
да мести, только чувствую я,  
что не будет мне в жизни

## ◆ Полемические заметки

# Антипамять,

или Василь Быков против... Василя Быкова

итальянцы и японцы — пре-  
терпели оглушительные на-  
циональные катастрофы. Но  
из тех катастроф они извлек-  
ли определенные уроки и в  
результате так благоустрои-  
ли собственную жизнь, как  
нам не благоустроить ее ни-  
когда... Или это Всевышний  
так своеобразно распределил  
свою божескую милость: ко-  
му пустозвонная ликующая  
победа, а кому комфортная  
человеческая жизнь?»

Ну, вот до чего договори-  
лись: наша ликующая побе-  
да была, оказывается, пусто-  
звонной!

И тут приспело время спро-  
сить его самого: почему же  
уважаемый писатель не по-  
ставит другой вопрос, не тот,  
который в 41-м перед всем  
советским народом поставила  
сама жизнь: а что ожидало  
бы нас в случае поражения?  
Какая судьба была уготова-  
на немецко-фашистским на-  
шествием России, Украине,  
Белоруссии — народам всего  
союза республик?

Кто читал повести, а не  
публицистические выступле-  
ния Василя Быкова, тот зна-  
ет суть ответа на этот воп-  
рос. Она во всех его кри-  
стально чистых и честных  
произведениях звучит тре-  
вожной струной не общих  
рассуждений, как сегодня, а  
в конкретных обстоятельст-  
вах и в судьбах конкретных  
людей, выписанных автором  
с удивительной силой и дос-  
товерностью. Быков-худож-  
ник не погрешил, не мог по-  
грешить против истины, ина-  
че он бы перестал быть ху-  
дожником. Быкову-публи-  
цисту, видимо, затмил очи  
определенный политический  
интерес.

Кто же спорит: наш народ  
тоже хотел бы иметь более  
комфортную жизнь, как  
большинство немцев и япон-

собственной повести «Обе-  
диск», казенного гитлеров-  
цами вместе с его ученика-  
ми? Или, может, кто-то дру-  
гой, а вовсе не Василь Бы-  
ков с потрясающей силой  
поведал о переживаниях ге-  
роя повести «Третья ракета»  
Лозняка, ставшего очевид-  
цем зверской расправы окку-  
пантов с мирными жителями  
одной деревни? Нет, это не-  
замутненным разумом писа-  
теля воссоздана жуткая сце-  
на, виденная его героем:

«В полдень деревня встре-  
вожилась. Немцы начали  
выгонять жителей на дорогу.  
Выгоняли всех — мужиков,  
женщин, детей. На окраине  
их выстроили в две длинные  
шеренги. Затем скомандова-  
ли лечь в колени. На дороге  
поднялся крик, плач, затре-  
щали выстрелы. Люди ложи-  
лись в грязь, в воду. А на  
другом конце деревни выт-  
нулась и ждала колонна бро-  
нетранспортеров и вездехо-  
дов.

Машины двинулись по до-  
роге. По тем самым колеям, в  
которых лежали люди».

Вот так, Василь Владими-  
рович, так это было.

А что касается «комфорт-  
ной жизни», то вопрос этот,  
конечно же, крайне важен  
сегодня, но это особый воп-  
рос, его не надо путать с тем,  
умело ли или не очень мы  
воевали в 1941—1945 годах. И  
если в последующие десяти-  
летия страна, напрягаясь  
изо всех сил, старалась де-  
лать вместо масла пушки,  
то бишь побольше да по-  
мощнее ракет и атомных  
подводных кораблей, то не  
по глупости или из-за агрес-  
сивности это делалось, а под  
влиянием конкретных исто-  
рических обстоятельств. И  
не в последнюю очередь  
ради того, чтобы не появи-  
лось желание у какого-ни-

покая, пока не уймется та  
горячая боль в груди. И я  
уже не в силах искать чего-  
то легкого в жизни, я буду  
идти навстречу испытаниям  
и терпеть все до конца».

Да, в войну для нас стоял  
вопрос не о том, как обу-  
строить комфортную жизнь,  
стоял вопрос о выживании  
страны, о выживании нас  
самих как народа. Потому-  
то, читая сегодняшние пуб-  
лицистические рассуждения  
известного прозаика, не мо-  
гу оторваться от мысли, от  
чужовищного по своей сути  
сомнения: да им ли написа-  
ны те книги, о которых в  
свое время критики справед-  
ливо писали, что в них нет  
«ни одной фальшивой ноты»?  
(В. Карпова, «Роман-газета»  
№ 13 (265), 1962).

В самом деле, так ведь не  
бывает, чтобы в равной мере  
оставались правдивыми ут-  
верждения прямо противопо-  
ложного свойства. Либо в  
одном, либо в другом — не-  
правда, выдумка, фальшь. А  
ведь у сегодняшнего Василя  
Быкова-политика несомнен-  
ные противоречия с Васи-  
лем Быковым-художником  
встречаются на каждом ша-  
гу.

Давно ли симпатии автора  
упомянутой статьи безраз-  
дельно принадлежали людям  
гражданского долга — тем,  
кто во имя высокой цели, во  
имя торжества правды и  
справедливости борется до  
конца, до последнего вздоха  
(вспомним, к примеру, героев  
повести «Дожить до рассве-  
та» лейтенанта Иванюкевича  
и рядового Пивоварова), что-  
бы приблизить хотя бы на  
мгн нашу грядущую победу.

А как сегодня объясняет  
писатель помыслы и поступ-  
ки фронтовиков? Оказывает-  
ся, их гнали в бой «дубовым  
дрыном», они шли в ераже-

ния, то  
ли на  
лу сво  
ний, а  
ратся  
ша, о  
штраф  
пасть  
огонь  
С ос  
должен  
лом пр  
самоб  
писате  
не отл  
и само  
повтор  
Ределе  
задани  
ной ци  
на все  
интивн  
но при  
ны. Э  
щит по  
ставит  
ыми  
тию. Э  
виях с  
вообра  
дия во  
приод  
скавали  
и наши  
военач  
мы не  
и после  
когда,  
вых с  
ний, ма  
га, а  
одно за  
ные пр  
шиеся  
и безор  
цией.  
определ  
ми гру  
ги теп  
дать, чт  
умели.  
Вот и  
кует, ч  
вили н  
раз бол  
поверж  
достовер  
твержде  
серьезн  
специал  
что в д  
тина б  
щих ст  
но иной  
Конеч  
щие лю  
ша стр  
больше,  
шистка  
миллион  
хионов  
населен  
того  
стратег  
патов.  
возврати  
войск,  
миллион  
ской Ге  
германе  
миллион  
дення п  
вителям  
ния «Ж  
ного из  
личия п



# В САДУ



## Защищает чернокорень

БОЛЬШИНСТВО писем и заказов ко мне приходит с просьбами рассказать о чернокорне, о его агротехнике. Чернокорень в саду — сорняк, но он имеет много преимуществ против остальных сорняков. Растет дико, почти на всех свалках, по обочинам дорог, его нетрудно найти, только надо знать, каков он. Это двулетнее невзрачное растение высотой до одного метра имеет много названий: куриная слепота, собачий корень, живокость. Корень на плодородных хороших почвах вырастает мочковатый, до одного килограмма весом и до 2—5 сантиметров в диаметре, длина листьев до 20—25 сантиметров, а ширина 3—5 см. Стебель прямой, сильно ветвистый кверху с метельчатым соцветием, с очень неприятным запахом, отпугивающим грызунов и многих насекомых. Цветет в мае — июне невзрачными грязно-красными цветками длиной 6—8 мм. Плоды — семяна-липучки 5—7 мм длины, продолговатые орешки.

Лекарственные свойства его известны давно. Применяли его в основном как болеутоляющее, успокаивающее, противосудорожное, а в некоторых местах и как противодиабетическое средство. И как мягчительное в виде примочек при фурункулезе, укусах змей и ожогах. Применяют его в своей практике и гипертонии, Лечат чернокорнем, аллергию, ревматизм и щитовидную железу.

Чернокорень очень ядовит, поэтому он и не находит широкого применения в медицине. По данным знатока лекарственных растений С. Е. Землинского, в нашей стране в большинстве случаев его используют для истребления вредных насекомых и в борьбе с грызунами. Мыши и крысы там, где положены эти растения, покидают помещения и даже бросаются с кораблей в воду, если почувствуют запах гравы и корней чернокорня. Он приводит пример: помещенные в ящик грызуны сдыхали от голода, хотя во второй половине ящика за ширмой из стеблей чернокорня был хлеб.

Чернокорень — хороший медонос, и его рекомендуют сеять на пасеках для лучшего медосбора, а осенью листья, стебли и корни класть в омшаники для отпугивания мышей. Его также советуют класть в низ стогов. Мыши — бич стогов, но там, где положены стебли и листья чернокорня, их нет.

Чернокорень ядовит, садоводы не должны это забывать. Работать с ним надо осторожно, домашние животные чернокорень не едят, но были случаи, когда кролики от попавшего в корм дикого чернокорня сдыхали.

Почти все заказавшие и получившие от меня семена чернокорня спраши-

вают о его агротехнике. Чернокорень — сорняк в саду и распространяется самосевом, семяна-липучки прицепятся, а потом отпадут и в самых неожиданных местах прорастут. Их ни с чем не спутаешь. Семядоли похожи на подсолнух. Недоглядишь — заполонят весь сад, но в разумных количествах он необходим. Размножить его можно двумя способами. Семена можно сеять под снег. Пройдя естественную стратификацию, уже в апреле они прорастут и дадут корней больше, чем посеянные весной. Можно пересаживать и корнями с комом земли, но это не оправдывает себя. Корень очень длинный, а подрезку переносят болезненно. Чернокорень не требователен к почве, на любой дает много семян, они всхожи несколько лет.

25 лет назад, когда я закладывал свой сад в садоводстве «Лесное» практически на голом болоте, то учел советы старых садоводов, посадил свои яблони, сливы, вишни, груши и кустарники на буграх от 50 см до 1 м 20 см высотой. Вот эти-то бугры и выбрали для своего жительства мыши и крысы. На третий год весной, приехав в сад, я его не узнал, 12 яблонь были обглоданы. 5 из них вообще лежали без корней на боку. Их спасти не удалось. К остальным сделал прививки: где мостиком, где подсадил дички, некоторые и сейчас стоят на 3—4 стволах. Подглоданы были вишни, сливы и груши. Тогда-то, прочитав о чернокорне, я его достал по переписке из г. Калинин. И вот более 20 лет чернокорень спасает мой сад.

Под каждой яблоней растет от 5 до 10 корней. Зимой нашлось ему и другое применение: семяна и стебли на зиму я не убираю, этот кордон спасает все плодовые и от зайцев, которые, зацепив несколько семян в свою пуховую шкурку, уже не смогут их выдрать и в следующий раз обойдут опасное растение стороной. Больше всего от зайцев доставалось карликовым яблоням. Пришлось весь блок таганрогской (русской) «плодошки» полностью обсадить чернокорнем. Четвертый год не повреждена ни одна веточка. Правда, эти посадки выглядят не особенно симпатично, но зато сохранены все яблони.

Бичом актинидий считаются кошки. Чего только не придумывали: огораживал лианы сеткой, частокотом, вешал рыболовные сети, но не мог спасти растения. Посадил чернокорень и беды не знаю. Учув запах чернокорня, кошки к лианам не подходят. Развешанные листья и стебли этого растения спасают от расклеивания вишню, виноград, клубнику. Все это делает невзрачный садовый сорняк — чернокорень. Мой совет: заведите его, не пожалеете.

Стаиан ПАРИЕВСКИЙ,  
садовод-любитель.

187500, г. Тихвин  
Ленинградской области,  
ул. Красная, д. 4, кв. 1.



## Зола против «муки»

ЕЕ НАЗЫВАЮТ американской мучнистой ложной росой или сферотекой. Эту коварную болезнь вернее было бы называть мучнистым налетом. Она поражает крыжовник и черную смородину и может полностью лишиться урожая и даже погубить растения. Болезнь охватывает верхушки побегов, листья, плоды. При этом сильные кусты меньше подвергаются поражению. Избыток азотных удобрений повышает возможность заболевания мучнистой росой, внесение же калийных и фосфорных повышает устойчивость растений к болезни. Садоводы должны тщательнее ухаживать за кустами и не допускать их загущения.

Существуют различные способы борьбы, однако эффективней всего профилактика. Я применяю раствор из древесной золы. Надо взять примерно 1 кг чистой древесной золы и развести в 10 л воды. Смесь настаивать от 3 до 7 суток, помешивая. Затем раствор осторожно слить. Перед опрыскиванием добавить немного (40 г на 10 л) хозяйственного мыла.

Опрыскивание начинаю сверху, потом с боков и снизу, не пропуская ни одной веточки. Если кусты небольшие, можно использовать бельевой таз, налить в него раствор и окунуть все ветки. Работу лучше проводить под вечер, чтобы растения больше времени находились смоченными раствором. Опрыскнуть надо не менее трех раз подряд или через день. Оставшуюся золную массу разбавляю водой и поливаю кусты.

Уже пять лет после опрыскивания смородина и крыжовник в моем саду не болеют. Но так как споры мучнистой росы могут быть занесены с соседних участков, опрыскивание через 3—4 года повторяю.

Андрей ФРОЛЕНКО,  
консультант Московского  
общества садоводов.

140005, г. Люберцы, Московская  
область, ул. Красноармейская, 16,  
кв. 12.

## Торговый дом

(бесплатные объявления)  
ПРОДАМ:

Саженьцы ежевики, олеандра, низила, цитрусовых, пальмы, чая, лавра, гортензии, камелии, розы, фейхоа, киви, ореха пенан, чайота, посевной материал тюльпанов, глицинта, нарциссов, фрезии, мелиссы, артишока, семяна цветов и азотов: мирта, вукубы, мушмулы, магнолии, клубничного и земляничного дерева, экифуса, хурмы виргинской, мимозы. Сочи-2. Курортный пр. 74/1, кв. 26. Гарбузов Г. А.

Недорого луковичы и детку тюльпанов. Есть каталог. Письмо + подписанный конверт с маркой 399740. Елен Липецкой обл., п. Строитель, 32—28. В. В. Салько.

Саженьцы земляники «кардинал», «геттен гарден», «Шарль де Голль», «лорд», «фаворит», «трубадур», «зефир», «зэнга-тигайга», «гигантелла»; семяна морозостойких томатов. Есть каталог. Подписанный конверт с маркой. 393501, Тамбовская обл., Сампурский р-н, с. Петровка. Кондаков А. А.



# ВНИМАНИЮ ФЕРМЕРОВ



## Дело табак

**ВЫРАЩИВАТЬ** табак махорочный — дело не очень сложное, но есть маленькие хитрости. О них я и напишу. Начнем с земли. Табак очень требователен к почве, питательным веществам и к теплу. Поэтому под него нужно отводить плодородные, хорошо увлажненные, чистые от сорняков, прогреваемые солнцем, защищенные от северных и северо-восточных ветров, с ровной, несколько покатой на юг или юго-запад поверхностью приусадебные участки, занятые предыдущим летом клевером, пропашными культурами или чистым паром.

Так как для роста табака требуется много азота и калия, то основным удобрением для него служат навоз, зола и калийная соль. Навоза даю не менее 4 кг на 1 кв. м., золы — 150 г. Первый период (до цветения) табак нуждается также в фосфоре. Из фосфорных удобрений рекомендуется суперфосфат — 30 г на 1 кв. м.

Рассаду табака выращивают в парниках, теплицах, на теплых грядках. Парниковая земля готовится из смеси двух частей перегноя и одной части черной просеянной земли и крупного речного песка без глины. Ее накладывают слоем 13—16 см так, чтобы до краев короба оставалось пространство в 12—14 см.

Норма высева семян — 2,5 г на 1 кв. м. Перед посевом семена проращивают. Для этого их высыпают в посуду с водой комнатной температуры. Всплывшие семена выкидывают, осевшие на дно оставляют на 6—10 часов для набухания, после чего промывают и заворачивают в чистую холстинку, где они на 3—4-й день прорастают. Затем семена просушивают на сквозняке (но отнюдь не на солнце и не на печи).

Для равномерного посева семена смешивают с песком: одна часть семян на 30 частей песка. При сплошном посеве рассев производится из руки, при рядковом — из бутылки с гусиным пером. Ширина междурядий не менее 3 см.

Высеянные семена присыпают через решето слоем перегноя толщиной около 1 см. Рядки слегка уплотняют ребром доски и обильно поливают из лейки с мелким ситечком нагретой на солнце водой. Ежедневно два раза — утром и вечером — рассаду поливают теплой водой, но так, чтобы не завололась сырость и растения не вяли.

Если рассада растет плохо, с появлением первых четырех листочков подкармливаю ее удобрительной поливкой — ведро птичьего помета на 10 ведер воды либо полведра коровьего помета на 4 ведра воды. Подкормку повторяю 4—5 раз с промежутками 5—6 дней. После подкормки рассаду

поливаю чистой водой, чтобы смыть с листьев капли раствора.

Ежедневно, особенно в жаркую погоду, парники необходимо проветривать, держа в них температуру на уровне 18—20°. Дней за 12—14 до высадки в грунт рассаду начинаю закалывать ежедневно днем, если погода не холодная и не жаркая, снимая с парников рамы. Дней за 4—5 до высадки, если не предполагаются ночные заморозки или грозовые дожди, рассадник оставляют открытым на ночь.

Рассада в парниках поспевает обычно за 30—35 дней. Спелая рассада бывает высотой 6—9 см с пятью листочками, при сгибании не ломается, высаживаю ее в грунт как только кончаются заморозки.

Перед высадкой рассады из парника землю в нем обильно поливаю. Высадку производят, когда нет солнца, — утром, вечером или в пасмурную погоду. Рассаду затеняю от лучей солнца и, чтобы не дать завянуть, тотчас сажаю в заранее приготовленные лунки, обильно политые водой. Место поливки после посадки присыпаю землей. В рядке растения рассаживаю на расстоянии 15—20 см, между рядками 50—60 см.

**ВЫРАЩИВАНИЕ** махорочного табака имеет свои особенности. Прежде всего требуется идеально выровнять и равномерно тщательно размельчить почву перед посевом. Семена в этом случае не проращивают, а высевают за две-три недели до оптимального срока высадки рассады в борозды, на расстоянии 15—20 см размещают по 8—10 семян. Глубина заделки семян 1,5—2 см. После появления всходов оставляют по 2—3 растения, а в дальнейшем, когда растения достигнут высоты 6—9 см и будут иметь 5 листочков, — по одному. Остальные идут на подсадку вместо выпавших.

При безрассадном выращивании уход за почвой и растениями — режим орошения, рыхление, внесение удобрений — практически такой же, как и при рассадной культуре: рыхление, удаление сорняков, подчистка, вершкование, пасынкование и подкормки.

Рыхление междурядий проводится 5—6 раз: первое, когда растение будет иметь 6 настоящих листочков, на глубину 5—6 см, последующие — 8—10 см.

Подчистка состоит в обрыве двух-трех нижних листьев и производится через две недели после посадки.

Вершкование заключается в сламывании верхушки растений с соцветиями. Это один из важных приемов, от которого зависят ферментация, крепость табака. При появлении соцветий вершкование повторяется.

Пасынкование — это обрыв побегов, выходящих из места прикрепления черешка листа к стволу растения. Пасынкование нужно делать не реже чем каждые 10 дней.

Подкормка производится не менее двух раз. Первая через 8—10 дней после посадки рассады: на 1 кв. м 0,4 —

0,6 кг навозной жижи с добавлением 10 г суперфосфата в 5—7 ведрах воды.

Вторая подкормка вносится через 13—15 дней после первой в виде раствора удобрений с содержанием в нем 30 г азота и 20—30 г калия в 5—7 ведрах воды на 1 кв. м. Эта подкормка вносится на расстоянии 12 см от растения и на глубину 10 см. После внесения подкормок бороздки присыпают землей.



## Махорочка, махорка

**МАХОРКА** считается спелой, когда листья начинают просвечивать и на них появляются белесоватые пятна: листья делаются тяжелыми и опускаются книзу, при сгибании ломаются, делаются липкими, смолистыми, на участке пахнет махоркой. Перед рубкой цветы, семенные коробочки и пасынки обязательно удаляют. Дня за 4 до рубки махорочный табак пластуют — стебель толщиной более одного сантиметра раскладывают вдоль на 2—3 или 4 части (в зависимости от толщины и сочности).

Пластовка и рубка производятся выборочно. Во избежание ломки и потери листьев, эти операции проводят в жаркое время дня, когда листья немного привянут. На ночь, перед дождем табак убирают под навес.

Убранные растения складывают парными рядами в так называемые шары, высотой 60—80 см, вершинами внутрь, комлями наружу. Шары кладут на доски или слеги. В шарах табак лежит 18—20 часов, пока температура в них не поднимется до 40°, но не выше. После 20-часовой выдержки в шарах табак развешивают под навесом. Крыша навеса не должна быть железной и не должна протекать. Навес должен иметь хорошую вентиляцию. Табак развешивают отдельными растениями, а не пучками. Махорку развешивают либо на шпагате, либо нанизывают на тонкие жерди-глинцы, которые кладут на продольные перекладыны. Развешенная махорка не должна находиться от пола ближе чем на 30—40 см. Когда сырье достаточно высохнет (для этого требуется от 3 недель до 2 месяцев в зависимости от погоды) и бадилья будут иметь серовато-зеленый цвет, при перегибе не будут ломаться, а сердцевина стебля подсохнет и пристанет к стенкам, края стеблов завернутся внутрь, листья высохнут, растения вяжут в пучки. В пучках они находятся еще один-два месяца. В этих условиях происходит естественная ферментация табака — он приобретает золотисто-коричневый цвет, приятный запах и крепость.

Николай САФОНОВ.

353618, хутор Белый, ул. Горького, 15.  
Ленинградский район,  
Краснодарский край.



# РУКОДЕЛЬНИЦА



## Тесьма-затейница

КАК БЫСТРО летит время! Кажется, совсем недавно мы начали знакомиться с азами вышивки, ее простейшими швами и приемами. Оказывается, это было два года назад. Сейчас же мы можем выполнить уже любую работу: и в технике ришелье, и гладью, и крестом, и настилом. Знакомы нам замысловатое рококо, и изящная мережка, и нарядная аппликация. Словом, теперь нам нужны только ткань, игла, нитки и... время. А его-то больше всего и не хватает.

Существуют ли такие техники, которые позволяют быстро украшать вещи? Конечно. Это использование декоративной тесьмы. Есть несколько разновидностей такой тесьмы. Прежде всего это узкие и широкие атласные ленты, однотонно окрашенная тканая тесьма с ровными краями и краями зубчиками или фестонами. Наверняка в доме каждой рукодельницы есть тесьма с вытканым на ней рисунком (впрочем, ее много и в продаже), тесьма плетеная, «вьюнок» (волнистая, зигзагообразная тесьма) и «сороконожка» (шелковая тесьма с изящными петельками по краям). Все они помогут нам быстро сделать вещь нарядной. И еще: они не хуже мережки замаскируют стыки кусков ткани.

Конечно, тесьму можно просто настрочить. И это будет красиво (например, тесьма с прямыми краями, а из-под них выпущенные зубчики «вьюнка» или наложенные один на другой способом черепички несколько «вьюнков» разного цвета). Но значительно эффектней будет выглядеть вещь, если тесьму дополнить простейшими швами вышивки.

Давайте сделаем несколько образцов, чтобы убедиться, что это и просто, и красиво. Большую работу делать не будем, а возьмем кусочки тесьмы не более 10 см. Ткань, на которую будем нашивать тесьму, лучше выбрать гладкоокрашенную.

Итак, берем 3 отрезка тесьмы с прямыми краями (можно ленту) и размещаем их горизонтально: по центру — полоска пошире, над и под ней — полоски поуже. Соединяем их швом «козлик», а сверху и внизу вышиваем «галочки» (наклонными штрихами), из вершин «галочек» можно опустить перпендикуляры (штрих может быть немного короче или длинней, или разным наклонному), получатся трезубцы.

Разновидности этого образца: одинаковая ширина полосок; узкая — средняя и широкие — верхняя и нижняя тесьма; соединение и отделка меняются местами, т. е. сверху и снизу вышиваем «козликом», а по центру — «галочки», но могут быть и только «козлик», и только «галочки».

Тесьму «вьюнчик» мы можем пришить «галочками» или «трезубцами»

по выпуклым зубчикам, или вогнутым, либо по тем и другим.

Попробуем соединить «вьюнчик» с прямой тесьмой — по первому образцу и его разновидностям. По прямой тесьме разбросаем через одинаковые промежутки редкие крестики (прямые или наклонные).

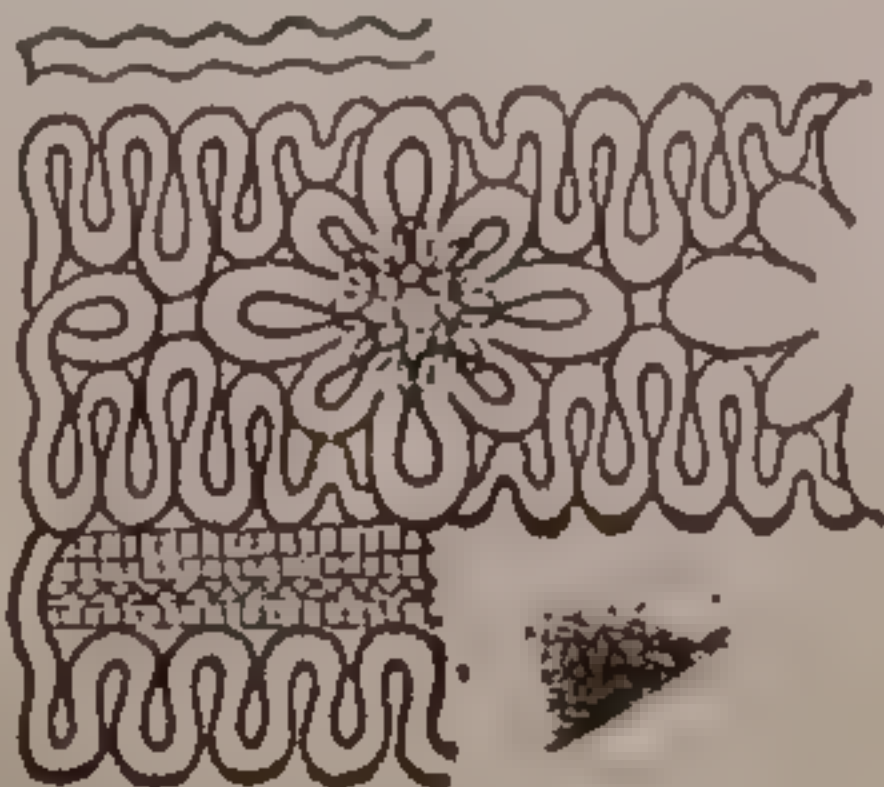
Видите, какие возможности дает тесьма?! Но это не все. Узкой плетеной тесьмой (той, которой обычно подшивают подол) можно вышивать на ткани редкого переплетения (типа рогожки, бортовки). Она заменяет нитку, и ею легко расшить салфетку, панно, чехол для диванной подушки. Вышивать придется большой штопальной иглой с длинным ушком.

Однако самая интересная работа — с тесьмой «сороконожкой». Правда, результат ее не определишь как вышивку, скорее получается кружево из тесьмы. Но сами приемы работы — из вышивки.

Техника выполнения проста. На кальку переводим рисунок и прикрепляем тесьму по контуру узора швом вперед иглу нитками контрастного цвета, чтобы потом их было легко выдернуть. Прямая, рисунок проглаживаем с изнанки, затем нитками в тон тесьмы скрепляем кружева в местах касания завитков едва заметными стежками, не прокалывая кальки. Затем снимаем наметку, подсекая и выдергивая ее с изнанки, то есть со стороны кальки. Удаляем наметку очень аккуратно, чтобы не задеть тесьму. Еще раз проглаживаем через влажную крахмальную тряпку — и кружево готово.

Если у вас есть тонкие капроновые нитки в тон «сороконожки», можно наметку сделать ими, но уже частыми и мелкими стежками. И опять-таки там, где тесьма находит одна на другую, делаем скрепляющий шов за иглу. Кружочки-сердцевинки выполняем отдельно и прикрепляем к кальке булавкой. Выкладывая лепестки цветка в виде петель, их прикрепляем к сердцевине несколькими стежками. Большие просветы между деталями узора заполняем бридами (вспомните ришелье и уголки в мережке). Когда весь узор будет зашит, кальку с изнанки слегка увлажняем и удаляем, осторожно обрывая маленькими кусочками.

А теперь предлагаем вам узоры для украшения одежды и для отделки салфеток диванных подушек или покрывал.



Вот кружево для платья. Рисунок несложный. Вы его легко воспроизведете в желаемом для вас размере

Потом повторите его на кальке столько раз, какой длины нужна будет отделка. И наконец приступаете к работе первым либо вторым способом.

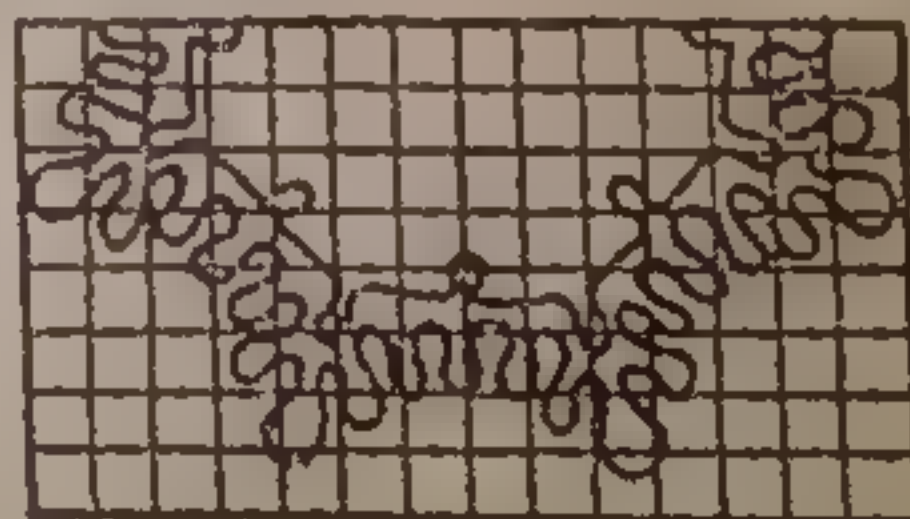


А это круглый воротник. В основании его лежат 3 полосы тесьмы, скрепленные между собой швом «козлик». От основания по трем сторонам воротника прокладывают сначала 2 полоски, создающие контур его, затем выполняют мотивы между основанием и первой полоской, потом между полосками и по краю воротника. Для увеличения узора нарисуйте сетку с размером клетки 2x2 см. Рисунок обычно дается в половинном размере, естественно, на кальке его надо воспроизвести целиком.

Обычно кружево из «сороконожки» делают одноцветным. Но иногда работают и с тесьмой нескольких цветов. Чаще всего это бывает в декоративно-прикладных вещах. Например, вы можете сделать нарядную салфетку из красного льна из оранжевой и желтой тесьмы. Края ткани подгибаете наизнанку и приметываете нитками в тон ткани. По краю пришиваете тесьму оранжевого цвета, укладывая ее петлями, обращенными в сторону ткани и от нее. А затем выкладываете второй ряд тесьмой желтого цвета. Узор восстанавливаете по клеткам размером 2x2 см.



Эти два фрагмента вы можете использовать и для кружева — отделки одежды и салфеток и как узоры для воротников.



Если внимательно проследить все предложенные рисунки, нетрудно понять, что они создаются выкладкой петель той или иной формы. А значит, каждый из нас может сделать свой собственный рисунок.

Галина ВОРОНЦОВА.



# В ПОВАРЕННУЮ КНИГУ



## И Петр I

### сдал

«...НО ВСЕГО ЛУЧШЕ, благодетель, рыжики соленые, ежели их разрезать мелко, как икру, и, понимаете ли, с луком, с прованским маслом... объединение!» Не правда ли, очень аппетитно рассказывает о закуске герой чеховского рассказа «Сирена»? Может быть, не каждому из нас посчастливилось в этом году полакомиться рыжиками, но и другие грибы могут принести наслаждение. Попробуем приготовить из них деликатесы.

**Салат из печеных грибов.** Подготовленные моховики положить в кастрюлю шляпками вниз. На каждую шляпку полить немного масла, посолить и поперчить. Запечь в духовке. Готовые грибы выложить на блюдо, полить выделенным соком, заправить растительным маслом, лимонным соком, посыпать рубленой зеленью укропа.

**Груздь соленый.** На небольшую тарелку положить 1 груздь среднего размера, не разрезая на части. Подавать без каких-либо приправ и добавок. Это позволяет почувствовать всю прелесть соленых грибов и вдохнуть аромат леса.

Кстати, так же без всяких специй и добавок лучше подавать и соленые рыжики.

**Дождевики по-итальянски.** С молодых дождевиков снять кожицу, отварить в подсоленной воде, откинуть на решето, охладить, обсушить, нарезать ломтиками и уложить с целыми головками лука в сотейник. Жарить на масле до выкипания половины сока. После этого удалить лук, а грибы посыпать мукой и снова жарить 20 мин. Затем залить желтком, растертым со сметаной, прибавить перец, рубленую зелень, полить лимонным соком, перемешать и поддержать на тихом огне минут 5—10, не доводя до кипения.

**Картофель, фаршированный подосиновиками.** Молодые подосиновики отварить в подсоленной воде. Нашинкованный репчатый лук поджарить, смешать с нарубленными грибами, прибавить немного натертой черствой булки, сырые желтки, посолить, перемешать. У очищенного картофеля срезать верхушки и вынуть середину. Начинить клубни фаршем и закрыть срезами верхушками. Прибавить несколько ложек бульона, в котором варились грибы, масло, накрыть кастрюлю и тушить до готовности картофеля.

**Кабачки с грибами.** Обработанные кабачки нарезать кружочками толщиной 1—1,5 см, посолить, обвалить в муке и жарить на сковороде до готовности. Положить очищенные белые грибы или шампиньоны в кипящую воду на 2—3 мин., затем вытащить их, нарезать тонкими ломтиками и жарить с жиром до полуготовности, после чего добавить сметану и потушить. Помидоры средней величины разрезать пополам, а если они крупные, то на четверти части, посыпать солью, перцем и

жарить до мягкости. При подаче на стол кабачки уложить на тарелку, на них — грибы, сверху положить жареные помидоры. Посыпать зеленью петрушки или укропом.

500 г кабачков, 1/2 стакана муки, 500 г грибов, 50—80 г жира, 5 помидоров, соль, перец, зелень.

**Икра из свежих грибов.** Способов приготовления ее довольно много. И вполне понятно, что все они заслуживают внимания. Наиболее простой способ: очищенные грибы потушить, добавить в них пассерованный лук, растительное масло, сметану, соль и потушить все это вместе 10—15 мин. Затем охладить и пропустить через мясорубку, добавить измельченный зеленый лук и подавать в холодном виде.

500 г свежих грибов, 50 г лука, 5 ст. ложек сметаны, растительное масло, соль.

На Урале и в Предуралье издавна использовали другой способ: грибы (сыроежки) не пропускали через мясорубку, а измельчали сечкой в деревянном корыте, тушили в кастрюле со сметаной, добавляли пассерованный лук, перемешивали, охлаждали, заправляли зеленым луком и укропом и подавали в холодном виде.

**Масло грибное.** Взбить сливочное масло, добавить отваренные в молоке и измельченные в мясорубке грибы, заправить солью и перцем. По желанию можно добавить томатное пюре.

200 г сливочного масла, 8 ст. ложек отваренных в молоке свежих грибов, соль, перец, томат.

**Волнушки заливные.** На 1 весовую часть желатина взять 10—12 частей воды. Оставить для набухания на 30—40 мин. Затем воду с желатином подогреть до полного растворения, не допуская закипания. Раствор процедить. Соленые волнушки средней величины с целыми шляпками положить на листики свежей петрушки, залить расплавленным желатином и охладить.

**Борщ летний.** Нашинкованные свежие грибы варить 15 мин., добавить мелко нарезанные корнеплоды свеклы и моркови, ботву свекольную и варить еще 15 мин. Присоединить картофель, очищенные помидоры, зеленый лук, сельдерей или петрушку, соль, перец и варить до готовности. При подаче на стол заправить сметаной.

500 г грибов, 150 г моркови, 200 г свеклы с ботвой, 100 г картофеля, 300—500 г помидоров, 200 г лука, 100 г сельдерея или петрушки, соль, перец.

**Суп с крапивой.** Грибы разные (лучше сыроежки и подберезовики) нарезать кусочками, обжарить в масле и варить вместе с картофелем 20—30 мин. После этого добавить мелко нарезанную крапиву и поварить еще 5—10 мин. Заправить сметаной, зеленью укропа, довести до кипения. Подавать с гренками.

400 г грибов, 200 г картофеля, 100 г крапивы, 30—40 г масла, 1/2 стакана сметаны.

**Суп Петра Великого.** Свежие шампиньоны отварить в молоке, пропустить через мясорубку. Отдельно при-

готовить куриный бульон, подбитый мукой и яичными желтками, сбитыми с молоком. К грибному фаршу добавить куриный фарш, сделать шарики и бросать их в суп перед подачей. Сам по себе рецепт интересен. Остается только проверить!

**Баклажаны с грибами.** Баклажаны вымыть, нарезать кусочками длиной 4 см, посолить, разложить на доске, покрыть другой доской и поставить груз, чтобы из баклажанов вытек сок с горечью. Обсушенные баклажаны обвалить в муке (1 ст. ложка) и слегка обжарить в масле. Лук нарезать кружочками, обжарить до золотистого цвета. Грибы вымыть, крупно порубить. На дно кастрюли положить баклажаны, на них грибы, затем лук и снова чередовать ряды, сверху должны быть баклажаны. Все это залить сметаной, смешанной с 1 ст. ложкой муки, посолить. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в духовку на средний огонь. Когда грибы сварятся, станут мягкими и сока будет достаточно, вынуть блюдо из духовки.

5 баклажанов, 600 г свежих грибов, 4 луковицы, 100 г топленого масла, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки муки, соль по вкусу.

**Пирог картофельный с грибами.** Очищенный картофель отварить, размять и смешать с яичными желтками и взбитыми белками. Приготовить фарш из свежих грибов с жареным луком и сметаной, смешанной с мукой. Две трети картофельной массы положить на глубокую сковороду, смазанную маслом. Сверху положить грибной фарш. Из остальной массы сделать толстый валик и уложить его по краю сковородки. Валик смазать взбитым яйцом. Пирог запечь в духовке.

200 г свежих грибов, 2 головки лука, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка сметаны, соль. Приготовить пюре из 600 г картофеля, 4 яиц, 1 ч. ложки муки, соли.

**Рулет грибной.** Подготовленные и промытые грибы измельчить ножом, порубленный лук поджарить на жире, в лук добавить грибы, посолить, размешать и тушить на слабом огне до готовности. После этого грибы посолить, посыпать перцем, перемешать с панировочными сухарями, охладить и добавить нарезанное кубиками яйцо. Муку просеять, дрожжи растереть с сахаром и распустить в молоке. Остаток молока прокипятить и залить им полстакана муки, хорошо перемешать и охладить. После этого добавить дрожжи, желток, масло и соль. Тесту дать выбродиться, раскатать его, завернуть начинку рудомом с помощью промасленного пергамента. Рулет уложить на противень и оставить доходить. Выпекать в духовке. Подавать в горячем виде с маслом и помидорами.

0,5 кг муки, 50 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, 3 желтка, 100 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан молока, соль, 1 кг грибов, 3 луковицы, 1 ст. ложка жира, 2 яйца вкрутую, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль, перец по вкусу.

Валентина РЕДЕНА.



9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 Ваш адвокат.  
9.25 "БЕЗУМНАЯ ЛОРИ". Телефильм.  
10.35 "Лабиринт". Мультфильм.  
11.00 Прощай, французский?  
11.30, 14.30, 17.40 Новости.  
11.40 Французский язык для детей.  
12.00 Мультипликационные фильмы.  
12.30 "Наше кино" представляет.  
13.05 Аудитория.  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 "Сказания о земле Российской".  
Часть 2-я. "Котово".  
14.35 "БЕРЕГА". Телефильм. 7-я серия.  
15.40 Уроки рисования. Орнамент.  
16.00 Ю.М. Лотман. Беседы о русской культуре. Передача 17-я.  
16.45 "Материя". Док. телесериал (Франция). Фильм 2-й. "Материя и жизнь".

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 Ваш адвокат.  
9.25 "БЕЗУМНАЯ ЛОРИ". Телефильм.  
1-я серия. "ТОМАСИНА".  
10.20, 12.00 Мультфильмы.  
11.00 Итальянский язык.  
11.30, 14.30, 17.40 Новости.  
11.40 Детская площадка.  
12.30 "Наше кино" представляет.  
13.05 Непознанная Вселенная.  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 "Сказания о земле Российской".  
Часть 1-я. "Жирновский район".  
14.35 "БЕРЕГА". Телефильм. 6-я серия.  
15.45 "Уроки Фемиды". Телеконкурс.  
16.15 Алексей Фатьянов.  
16.45 "Материя". Док. телесериал (Франция). Фильм 1-й. "Едина ли материя?".

### НТВ

18.00 "ДЕТИ ПРОТИВ МОНСТРОВ". Сериал.  
18.30 Футбольный клуб.  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.35 Герой дня.  
20.00 Д. Кэссиди в фильме "ПРЯМОЙ РЕПОРТАЖ ИЗ КАМЕРЫ СМЕРТНИКОВ" (США).  
21.40 Группа "МФ-3".  
22.35 Фестиваль мини-сериалов. "ПОГОВОРИМ ОБ ЭТОМ В ПОНЕДЕЛЬНИК". 1-я серия (Италия).  
23.30 Времечко.  
0.20 Теннис в полночь.

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 23.50 Информ-ТВ.  
13.10, 20.25 "ПОРТРЕТ ЖЕНЩИНЫ". Сериал. 5-я с. "ЖИЛА-БЫЛА ИЗABEL".  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.40 Телеслужба безопасности.  
15.10, 22.05 "ДЕМПСИ И МЕЙКПИС". Сериал.  
16.00 Парадоксы истории. "8 ноября 1796 года: до и после полуночи".  
16.25 Честь имею.  
17.10 Международное обозрение.  
17.40 "Инспектор Гаджет". Мультсериал.  
18.05 Театральная провинция?  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 Личное дело. Никас Сафроню.  
21.55 Спортивное обозрение.  
22.55 Событие.  
23.15 Исторические расследования.

### Для Москвы и Московской области

7.00 Музыка на канале.  
7.20 Студия "Союз" представляет.  
7.50 Спорт, спорт + спорт.  
9.00 Мир красоты.  
9.15, 0.50 Магазин на диване.  
9.35, 0.40 Телекасса.  
9.45, 0.30 Джинсы, джинсы, джинсы.  
9.50 Телебиза недвижимость.  
10.00 Если хочешь быть здоров.  
10.20 Клуб "Здоровая семья".  
10.40 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
11.30 Студия "Союз" представляет: группа "Дюна".  
1.10 Первые работы: П.Мазурский.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 20.00, 21.05, 23.45 Шесть новостей.  
7.10, 17.35, 0.15 Диск-канал.  
7.40, 14.25 Мультсериал "Еноты".  
8.10, 18.15, 0.00 Дорожный патруль.  
8.25, 14.10 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.05 Аптека.  
9.10 Киноподробно.  
9.30 Скандальщики.  
10.15 "ДЕЛА СЕРДЕЧНЫЕ". Сериал.  
11.20, 13.30, 16.40 Телемагазин.  
12.00 "ГОСТЬ ИЗ БУДУЩЕГО". 1-я серия.  
13.10 Мультфильмы "Вовка-тройник", "Добро пожаловать".  
15.00 Кинотеатр ТВ-6. Е.Урбанский, А.Зорев в фильме "ПАДЬ ЗЕМЛИ".  
16.20 Музыка кино: "Ирония судьбы".  
17.10 "СУПЕРБОЙ". Сериал.  
18.35 Курс недели.  
19.00 "ДЕЖУРНАЯ АПТЕКА-III". Сериал.  
20.10 Ток-шоу "Музыка и пресса".  
21.20 Киноканал "Кинескоп". Оля Меньшиков.  
22.20 Памяти Игоря Талькова.  
23.15 Катастрофы недели.

9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 Ваш адвокат.  
9.25 "БЕЗУМНАЯ ЛОРИ". Телефильм.  
2-я серия. "ТАЛИФА".  
10.35 "Лабиринт". Мультфильм.  
11.00 Прощай, французский?  
11.30, 14.30, 17.40 Новости.  
11.40 Французский язык для детей.  
12.00 Мультипликационные фильмы.  
12.30 "Наше кино" представляет.  
13.05 Аудитория.  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 "Сказания о земле Российской".  
Часть 2-я. "Котово".  
14.35 "БЕРЕГА". Телефильм. 7-я серия.  
15.40 Уроки рисования. Орнамент.  
16.00 Ю.М. Лотман. Беседы о русской культуре. Передача 17-я.  
16.45 "Материя". Док. телесериал (Франция). Фильм 2-й. "Материя и жизнь".

### НТВ

18.00 "ДЕТИ ПРОТИВ МОНСТРОВ". Сериал.  
18.30 Программа для детей.  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.35 Герой дня.  
20.00 Д. Эндрюс и М. Мастрояни в фильме "ЧИН-ЧИН" (Италия).  
21.45 Группа "Ноль".  
22.35 Фестиваль мини-сериалов. "ПОГОВОРИМ ОБ ЭТОМ В ПОНЕДЕЛЬНИК". 2-я серия, заключительная (Италия).  
23.30 Времечко.  
0.20 "Ненужный юбилей" (ситуация). Ч. 1-я.  
0.50 Меломания: "Бьорк".

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 0.30 Информ-ТВ.  
13.10, 20.25 "ПОРТРЕТ ЖЕНЩИНЫ". Сериал. 6-я серия. "ЖИЛА-БЫЛА МАДАЛЕНА".  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.40 Телеслужба безопасности.  
15.10, 22.05 "ДЕМПСИ И МЕЙКПИС". Сериал.  
16.00 Новинки сезона.  
16.40 Встреча цирка.  
17.10 Папа, мама и я - спортивная семья.  
17.40 "Инспектор Гаджет". Мультсериал.  
18.05 Детское ТВ.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 Формула согласия.  
21.55 Спортивное обозрение.  
22.55 Событие.  
23.10 "Храм". Праздник иконы Казанской Божьей Матери.  
23.35 Золотая раковина "Сан-Себастьяна". Передача 2-я.

### Для Москвы и Московской области

7.00 Музыка на канале.  
7.20 Студия "Союз" представляет.  
8.25, 0.40 Телекасса.  
8.40 Спорт-клуб.  
8.55 Клуб "Здоровая семья".  
9.10 Манхэттен X-press.  
9.40, 0.30 Джинсы, джинсы, джинсы.  
9.45 Если хочешь быть здоров.  
10.00 Телебиза недвижимость.  
10.15 Veselkin магазин.  
10.40 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
11.30, 0.50 Магазин на диване.  
11.50 Американские писатели: Джек Лондон.  
1.05 Студия "Союз" представляет: Алла Пугачева "Не делайте мне больно, господа".  
2.10 Спорт, спорт + спорт.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 20.00, 21.05, 23.45 Шесть новостей.  
7.10, 17.35, 0.15 Диск-канал.  
7.40, 14.25 Мультсериал "Еноты".  
8.10, 18.25, 0.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.25, 14.10 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.15 Аптека.  
9.10 Телеконкретно.  
9.25 Шоу еда "Польчики облизались".  
9.55, 13.10 Мультфильмы.  
10.15 "ДЕЛА СЕРДЕЧНЫЕ". Сериал.  
11.20, 13.35, 16.40, 17.55, 1.20 Телемагазин.  
12.00 "ГОСТЬ ИЗ БУДУЩЕГО". 2-я серия.  
15.00 Л. Касаткина и В. Сафонов в фильме "ПО ТУ СТОРОНУ".  
17.10 "СУПЕРБОЙ". Сериал.  
18.35 Частный случай.  
19.00 "ДЕЖУРНАЯ АПТЕКА-II". Сериал.  
20.10 Ток-шоу "Профессия".  
21.20 Сериал "БАВИЛОН 5".  
22.20 Те Кто.  
22.45 Детективный сериал "СПЕЦИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ".  
1.00 "Ночный гость". Joe Cocker.

21.55 Деловая Москва.  
22.05 Здоровье, которое можно купить.  
22.10 На всякий случай.  
22.25 Марафон "Московское время - 850".  
22.50 Юмор. программа "Утиная охота".

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

10.30, 12.00 Мультфильмы.  
11.05 Немецкий язык.  
11.30, 14.30, 17.40 Новости.  
11.40 Немецкий язык для детей.  
12.30 "Наше кино" представляет.  
13.05 Современные мемуары.  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 "Сказания о земле Российской".  
Часть 3-я "Светлый Яр".  
14.35 "ИСКАДИЕ АДА". Худ. фильм.  
16.00 "Жизнь в награду". Передача 2-я.  
16.25 Русский язык. Секреты орфографии. Урок 7-й.  
16.45 "Материя". Док. телесериал (Франция). Фильм 3-й. "Разумная материя".

### НТВ

18.00 "ДЕТИ ПРОТИВ МОНСТРОВ". Сериал.  
18.30 Программа для детей.  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.35 Герой дня.  
20.00 С. Монтель и Р. Валлоне в фильме "ПРОДАВЩИЦА ФИАЛОК".  
22.35 Док. фильм "Николай и Александра" из цикла "Россия. Забытые годы" (Россия - Великобритания).  
23.30 Времечко.  
0.20 "Ненужный юбилей" (ситуация). Часть 2-я.  
0.50 Кафе Обломов.

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 0.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.25 "ПОРТРЕТ ЖЕНЩИНЫ". Сериал. 7-я с. "ЖИЛА-БЫЛА ТЕРЕЗА".  
14.05 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.45 Телеслужба безопасности.  
15.10 Сказка за сказкой.  
16.00 Незавершенный портрет. "Микаэл Таривердиев. Вениамин Баснер".  
16.40 Эрмитаж. "Западноевропейское искусство из собрания барона Штиглица".  
17.10 Личное дело. Михаил Прусов.  
17.35 "Инспектор Гаджет". Мультсериал.  
18.05 Что день грядущий нам готовит в экономическом развитии города.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.20 "Дворцовые тайны". Док. мини-сериал (Великобритания - США).  
2-я серия. "Сумасшедшие".  
22.00 Спортивное обозрение.  
22.10 "Черный кот". Художественно-публицистическая программа.  
22.55 Событие.  
23.10 "СПАСИБО ЗА КАЖДОЕ НОВОЕ УТРО". Худ. фильм (Чехия).

### Для Москвы и Московской области

7.00 Музыка на канале.  
7.20 Студия "Союз" представляет.  
7.50 Спорт, спорт + спорт.  
9.00 Магазин на диване.  
9.15 Мир красоты.  
9.30, 0.30 Джинсы, джинсы, джинсы.  
9.35 Клуб "Здоровая семья".  
9.50 Телебиза недвижимость.  
10.00 Если хочешь быть здоров.  
10.05 Телебиза недвижимость.  
10.15 Veselkin магазин.  
10.40 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
11.30, 0.50 Магазин на диване.  
11.50 Американские писатели: Джек Лондон.  
1.05 Студия "Союз" представляет: Андрей Державин.  
2.00 Спорт, спорт + спорт.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 20.00, 21.10, 23.45 Шесть новостей.  
7.10, 17.35, 0.15 Диск-канал.  
7.40, 14.25 Мультсериал "Еноты".  
8.10, 18.25, 0.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.25, 14.10 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.15 Аптека.  
9.10 Частный случай.  
9.25 Деньги. Деньги? Деньги!!!  
10.15, 21.25 Сериал "БАВИЛОН 5".  
11.20, 13.35, 16.40, 17.55, 1.20 Телемагазин.  
12.00 "ГОСТЬ ИЗ БУДУЩЕГО". 3-я серия.  
13.10 Мультфильм "Замочек с секретом".  
15.00 О. Табаков, Е. Леонов, О. Ефремов в трагикомедии А. Митты "ГОРИ, ГОРИ, МОЯ ЗВЕЗДА".  
17.10 "СУПЕРБОЙ". Сериал.  
18.35 Частный случай.  
19.00 "ДЕЖУРНАЯ АПТЕКА-III". Сериал.  
21.10 Ток-шоу "Я сама".  
22.20 Те Кто.  
22.45 Детективный сериал "СПЕЦИАЛЬНЫЙ ОТДЕЛ".  
1.00 "Мелодии любви".

21.20 Портмоне.  
21.30 Московский телеаппарат.  
21.55 Деловая Москва.  
22.05 Здоровье, которое можно купить.  
22.10 На всякий случай.  
22.25 Марафон "Московское время - 850".  
22.50 Юмор. программа "Утиная охота".

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Родники. Вера Мухоморова.  
9.30 "Мир детства".  
10.00 "ПОБЕГ". Худ. фильм (Франция).  
11.35 Семейный канал.  
12.35 Секс.  
13.15 Домоводы - Ролан Битов.  
13.35 Личное дело. Худ. фильм.  
14.00 "ДЛЯ ВАС". Худ. фильм (США).  
15.40 Домашние питомцы.  
16.00 "СКАЛОРАЗ". Худ. фильм (Италия).

### НТВ

18.00 Док. фильм "Космос" 1-я серия (США).  
18.30 Программа для детей.  
19.00, 22.00, 0.00 Сегодня.  
19.35 Доктор Угол.  
20.00 Регулярные матчи НХЛ. "Колорадо Эвеланш" - "Сан-Хосе Шаркс".  
22.35 Жан-Поль Бельмондо и Жаклин Биссет в комедии Филиппа де Буржа "ВЕЛИКОЛЕПЬИ" (Франция - Италия).  
0.20 Валерий Леонтьев.  
"По дороге в Голливуд".

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

10.00 "Ку-ка-ре-ку".  
Музыкальная передача для детей.  
10.20 "САЛЮТ, МАЛЬЧИКИ!".  
Телеспектакль.  
11.10 Мультфильм.  
11.20 "ЧЕРНЫЙ ГАРДЕМАРИН".  
Телеспектакль по повести А. Штейна.  
В эфире 12.55 - Информ-ТВ.  
14.30 Мультфильмы.  
14.55, 16.55, 19.55 Информ-ТВ.  
15.10 "ИНТЕРВЕНЦИЯ". Худ. фильм.  
17.05 Детское ТВ.  
18.00 Группа "ЧАИФ".  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.20 "Дворцовые тайны". Док. мини-сериал (Великобритания - США).  
2-я серия. "Сумасшедшие".  
22.00 Спортивное обозрение.  
22.10 "Черный кот". Художественно-публицистическая программа.  
22.55 Событие.  
23.10 "СПАСИБО ЗА КАЖДОЕ НОВОЕ УТРО". Худ. фильм (Чехия).

### Для Москвы и Московской области

7.00 Музыка на канале.  
7.20 Студия "Союз" представляет.  
7.50 Спорт, спорт + спорт.  
9.00 Магазин на диване.  
9.15 Мир красоты.  
9.30, 0.30 Джинсы, джинсы, джинсы.  
9.35 Клуб "Здоровая семья".  
9.50 Телебиза недвижимость.  
10.00 Если хочешь быть здоров.  
10.05 Телебиза недвижимость.  
10.15 Veselkin магазин.  
10.40 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
11.30, 0.50 Магазин на диване.  
11.50 Американские писатели: Джек Лондон.  
1.05 Студия "Союз" представляет: Андрей Державин.  
2.00 Спорт, спорт + спорт.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 20.00, 21.10, 23.45 Шесть новостей.  
7.10, 17.35, 0.15 Диск-канал.  
7.40, 14.25 Мультсериал "Еноты".  
8.10, 18.25, 0.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.25, 14.10 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.15 Аптека.  
9.10 Частный случай.  
9.25 Ток-шоу "Мое кино" с В. Морозом.  
10.15 Сериал "БАВИЛОН 5".  
11.20, 13.35, 16.40, 17.55, 1.20 Телемагазин.  
12.00 "ГОСТЬ ИЗ БУДУЩЕГО". 4-я серия.  
13.10 Мультфильмы.  
14.50 История государства Российского.  
16.40 Люди и вещи. Ремонт ванной комнаты.  
17.10 "СУПЕРБОЙ". Сериал.  
19.00 Вы - очевидец.  
19.40 Кинотеатр ТВ-6. Жан Марс и Луи де Фюнес в фильме "ФАНТОМАС".  
21.35 Клуб всемирного юмора "12 копеек".  
22.05 "ФАНТОМАС РАЗЫГРЫВАЛСЯ". Х. Ф.  
1.05 "Все это рок и ролл" (МСМ).  
1.25 Жизнь - игра.



21.20 Портмунд.  
21.30 Московский телеапп.  
21.55 Деловая Москва.  
22.05 Экспонировать.  
22.10 Агелль Киры Власской.  
22.25 Визитная карточка.  
22.35 Ни хвоста, ни чешуи.  
22.50 Юмор. "Утиная охота".

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Родники. Вера Мухоморова.  
9.30 "Мир детства". 9-я серия.  
10.00 "ПОБЕГ". Худ. фильм (Франция).  
11.35 Семейный канал.  
"Зеркальное отражение".  
12.35 Фестос.  
13.15 Домовой - Роман Фомин.  
13.35 Лирика всех поколений. Передача 1-я.  
14.00 "ДЯДЯ ВАНЯ". Худ. фильм.  
15.40 Домашние питомцы.  
16.00 "СКАЛОЛАЗ". Худ. фильм (США).

### НТВ

18.00 Док. фильм. "Кошки". 1-я серия (США).  
18.30 Программа для детей.  
"Улица Сезам".  
19.00, 22.00 Сегодня.  
19.35 Доктор Угол.  
20.00 Регулярные матчи ХЛ. "Колорадо Эвеланш" - "Сан-Хосе Шаркс".  
22.35 Жан-Поль Бельмондо и Жаклин Биссетт комедии Филиппа де Брой.  
"ВЕЛИКОЛЕПНЫЕ" (Франция - Италия).  
0.20 Валерий Леонтьев.  
"По дороге в Голливуд".

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

10.00 "Ку-ка-ре-ку".  
Музыкальная передача для детей.  
10.20 "САЛЮТ, МАЛЫШКИ".  
Телеспектакль.  
11.10 Мультфильм.  
11.20 "ЧЕРНЫЙ ГАРДЕНАРИН".  
Телеспектакль по повести А. Штейна.  
В перерыве (12.55) - Информ-ТВ.  
14.30 Мультфильмы.  
14.55, 16.55, 19.55 Информ-ТВ.  
15.10 "ИНТЕРВЕНЦИЯ". Худ. фильм.  
17.05 Детское ТВ.  
18.00 Группа "ЧАЙФ".  
18.40 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
20.20 Международный турнир по мини-футболу "Петербургская осень-96".  
21.25 "ЗАСТАВА ИЛЬИЧА".  
Худ. фильм. Части 1-я и 2-я.  
0.40 Музыкальное шоу.

### Для Москвы и Московской области

7.00 Музыка на канале.  
7.20 Студия "Союз" представляет.  
7.50 Спорт, спорт + спорт.  
9.00 Магазин на диване.  
9.15 Мир красоты.  
9.30, 0.30 Джинсы, джинсы, джинсы.  
9.35 Клуб "Здоровая семья".  
9.50 Телебизжа недвижимости.  
10.00 Если хочешь быть здоров.  
10.15, 0.40 Veselkin магазин.  
10.40 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
11.30, 1.00 Телекасса.  
11.40 Первые работы Л.Мазурский.  
1.05 "Его Величество Бильярд". Телеигра.  
1.40 Американские писатели: Стивен Крейн.  
2.15 Новости тяжелого рока.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.40, 19.30, 21.25, 23.50 Шесть новостей.  
7.10, 17.35, 0.20 Диск-канал.  
7.40, 14.15 Мультсериал "Еноты".  
8.10, 17.00, 0.05 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Цептер".  
8.25, 14.00 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 17.55 Аптека.  
9.10 Частный случай.  
9.25 Ток-шоу "Мое кино" с В. Мережко.  
10.15 Сериал "БАВИЛОН-5".  
11.20, 13.35, 1.40 Телемагазин.  
12.00 "ГОСТЬ ИЗ БУДУЩЕГО". 4-я серия.  
13.10 Мультфильмы.  
14.50 История Государства Российского.  
"АЛЕКСАНДР НЕВСКИЙ".  
16.40 Люди и вещи: ремонт ванной комнаты.  
17.10 "СУПЕРБОЙ". Сериал.  
19.00 Вы - очевидец.  
19.40 Кинотеатр ТВ-6. Жан Марс и Луи де Фюнес в фильме "ФАНТОМАС".  
21.35 Клуб всемирного смора "12 копеек".  
22.05 "ФАНТОМАС РАЗЫГРЫВАЛСЯ". Х. ф.  
1.05 "Все это рок-н-ролл" (МСМ).  
1.25 Жизнь - игра.

21.10 Дом платежом.  
21.30 Московский телотайп.  
21.55 Деловая Москва.  
22.05 Автоновости.  
22.10 Актерское купе.  
22.35 Автосфера.  
22.50 Юмор. программа "Утиная охота".

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Прикосновение.  
9.30 Ключевой момент.  
9.40 Телегазета.  
9.45 Семья.  
10.00 Грош в квадрате.  
10.30 Это вам интересно.  
10.50 Пенсионер.  
10.55 Полезные советы.  
11.15 Графоман.  
11.25 На дорогах России.  
11.30 Семейный канал.  
12.30 "Бурда моден" предлагает...  
13.00 Стихоборье.  
13.30 Лирика всех поколений. Передача 2-я.  
14.15 Ток-шоу "Конец века".  
14.45 Алле-оп!  
15.15 Русская речь.  
15.45 По страницам "Шарман-шоу".  
16.15 Ольга Кучкина. Время "Ч".  
16.45 Подъем переворотом.  
17.20 "Притяжение". Часть 2-я.

### НТВ

18.00 Док. фильм. "Кошки". 2-я с. (США).  
18.30 Футбольный клуб.  
19.00, 22.00 Сегодня.  
19.35 Киноконцерт.  
20.15, 22.35 Л. "БЕГ". Х. ф. 1-я и 2-я серии.  
0.20 Ф. Ардан и Х. Шигула в фильме "ПРИКЛЮЧЕНИЯ КАТРИН К."  
2.05 Эротические шоу мира.

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

10.25 По реке плывет топор.  
10.55, 12.55, 15.05, 16.55, 19.55 Информ-ТВ.  
11.10 Честь имею.  
11.40 "Вот снова этот двор" Муз. телефильм.  
12.10 Ток-шоу "Наобум". В. Ливанов.  
12.40 Страсти-мордасти.  
13.10 "ОСЕЧКА". Видеофильм. 1-я и 2-я с.  
15.20 К премьере испано-аргентинского сериала.  
15.40 Усадьбы.  
16.10 Спортивное обозрение.  
16.25 Парадоксы истории.  
17.10 Экспресс-кино.  
17.35 Детское ТВ.  
18.00 Зебра.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.20 Международный турнир по мини-футболу "Петербургская осень-96".  
21.05, 22.45 "Последние из царей". Док. фильм (США - Великобритания).  
21.55 Светская хроника.  
22.10 Блеф-клуб.  
23.40 "ЭТА ЖЕНЩИНА В ОКНЕ". Х. ф.

### Для Москвы и Московской области

7.00 Музыка на канале.  
7.20 Студия "Союз" представляет...  
8.45 Целитель Владимир Богданов.  
9.00 Пресс-пати А.Вульфа.  
9.20 Клуб "Здоровая семья".  
9.35, 1.00 Телекасса.  
9.45, 1.10 Магазин на диване.  
10.00 Если хочешь быть здоров.  
10.20 Телебизжа недвижимости.  
10.30, 0.30 Джинсы, джинсы, джинсы.  
10.40 "ИОЛАНДА ЛУХАН". Сериал.  
11.30, 1.30 Студия "Союз" представляет...  
0.40 Veselkin магазин.

### ТВ-6

7.00, 8.00, 17.50 Шесть новостей.  
7.15, 2.30 Телемагазин.  
8.15, 0.40 Дорожный патруль.  
8.25 Сериал о природе "Птицы Новой Зеландии" - "Птицы побережья".  
9.20 "ГОСТЬ ИЗ БУДУЩЕГО". 5-я серия.  
11.30 Это мы не проходили!  
12.00 "ФИЛППЕР II". Сериал.  
12.50 Открытия недели.  
13.25 Киноканал "Кинескоп".  
14.25 Звезды эстрады: Юлиан. Часть 2-я.  
15.00 Ток-шоу "Я сама".  
15.55 Ток-шоу "Профессия":  
"Книгоиздатель".  
16.45 Сериал "СЕМЬЯ РОБИНЗОНОВ".  
17.35 Хорошо забытое...  
18.10 Париж, Париж.  
18.40 Киноподробно.  
19.15 Скандаль недели.  
20.00 Киножурнал "Фитиль".  
20.10 Кинотеатр ТВ-6. "ФАНТОМАС ПРОТИВ СКОТЛАНД-ЯРДА".  
22.10 "ШОУ БЕННИ ХИЛЛА". 38-я серия.  
22.45 Е. Миронов и Н. Усатова в фильме "МУСУЛЬМАНИН".  
0.55 Диск-канал.  
1.40 Жизнь - игра.  
2.00 Рок-легенды: Sting.

10.35 Комната смеха.  
11.00, 14.40, 17.05 Новости.  
11.10 Откровение.  
11.20 Журнал журналов.  
11.30 Семейный канал.  
12.30 Страна городов.  
13.00 Артоновости.  
13.20 ВГИК. Горизонты кино и видео.  
13.40 Пою для Вас.  
13.45 Экономическое обозрение.  
14.10 "С-полуслова". Телеигра.  
14.50 Балет Санкт-Петербурга.  
"ВРЕДНО НЕ ЕЗДИТЬ НА БАЛ".  
(С.Прокофьев - "Золушка").  
16.15 Шаг из круга.  
16.35 Искренне Ваш.  
17.25 Ток-шоу "Карьера".

### НТВ

18.00 Док. фильм. "Собаки". 3-я серия.  
18.30 Док-шоу. Я и моя собака.  
19.00, 22.00 Сегодня.  
19.30 Док. сериал. "Криминальная Россия: Современные хроники". Фильм пятый. "Прирожденные убийцы".  
20.00 "Исчезнувшие цивилизации". Сериал. Фильм десятый "Эгейское море", заключительный (США).  
22.00 Намедни.  
21.45 Куклы.  
22.35 А. Шварценеггер и К. Харролд в фильме Д. Ирвина "БЕЗ КОМПРОМИССОВ" (США).  
0.25 Третий глаз.  
1.10 Ночной канал. "Плейбой".

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

10.25 Папа, мама и я - спортивная семья.  
10.55, 12.55, 14.55, 16.55, 19.55 Информ-ТВ.  
11.10 Овертайм.  
11.40 "Необузданная Африка". Док. сериал о природе. 3-я серия (Франция).  
12.05 Непознанное.  
12.35 Весь этот цирк.  
13.10 И. Штраус. "ЛЕТУЧАЯ МЫШЬ".  
Спектакль Театра оперы и балета им. М.Мусоргского.  
15.10 Еще одна Россия.  
16.10 "КОВАРСТВО И ЛЮБОВЬ". С.-Петербургский мужской балет Валерия Михайловского.  
17.10 Спортивная программа.  
17.35 Детское ТВ.  
18.35 Программа "Лотто-Бинго".  
19.40 Русский музей. "Забытые имена - Пелагея Шурига".  
20.20 Международный турнир по мини-футболу "Петербургская осень-96".  
Финал.  
21.55 У всех на виду.  
22.10 Ну и смонинг.  
22.55 Международное обозрение.  
23.25 "Последние из царей". Док. фильм (США - Великобритания). 3-я серия.  
"Гибель династии".  
0.15 Детектив на телеэкране.  
"ЮВЕЛИРНОЕ ДЕЛО".

### Для Москвы и Московской области

8.00 Магазин на диване.  
8.25 Клуб "Здоровая семья".  
8.45 Христос во всем мире.  
9.20, 0.40 Джинсы, джинсы, джинсы.  
9.25 Студия "Союз" представляет...  
0.30 Прелюдия.  
0.35 Телекасса.  
0.45 Спорт-клуб.  
1.05 Veselkin магазин.  
1.30 Манхэттен X-press.

### ТВ-6

7.00, 8.00, 17.50 Шесть новостей.  
7.15, 1.15 Телемагазин.  
8.25 Диск-канал.  
9.15 Мультсериал "Омер".  
9.45 Детский сеанс. "РОК-Н-РОЛЛ ДЛЯ ПРИНЦЕСС". 1-я серия.  
11.00 Шоу еды "Пальчики оближешь".  
11.35 Назло рекордам!  
12.00 Сериал о природе "Птицы Новой Зеландии" - "Птицы леса".  
12.45 Беседы о православной вере.  
13.15 "Чай-клуб". В гостях у Э. Гардта В. Кикабидзе и Н. Сванидзе.  
13.45 Ток-шоу "Музыка и пресса":  
Акулы пера. Вячеслав Добрынин.  
14.35 Ток-шоу "Сделай шаг".  
15.25 Спорт недели.  
15.55 Мультфильмы.  
16.55 "ФИЛППЕР II". Сериал.  
18.00 Ток-шоу "Мое кино" с А. Олейниковым.  
18.40 Телеконкретно.  
19.00 Обозреватель.  
19.40 Киножурнал "Фитиль".  
19.55 Кинотеатр ТВ-6. "ПЕТРОВКА, 38".  
21.35 "ШОУ БЕННИ ХИЛЛА". 39-я серия.  
22.10 Кинотеатр ТВ-6. "ОГАРЕВА, 6".  
23.45 Дорожный патруль.  
23.55 Диск-канал "Выше только звезды".  
1.00 Жизнь - игра.

2.00 Нов...

### МОСКОВСКИЙ ПИ

18.00 Такая вот история.  
18.05, 19.25, 21.50 Погода.  
18.10 Музыкальная программа.  
19.30 Петровка, 38.  
20.00 Московский иллюзион. "МОСКВА СЛЕЗАМ НЕ ВЕРИТ". 1-я серия.  
21.50 "КОМАНДА СПАСЕНИЯ. КОСМИЧЕСКИЙ ЛУЧ". Худ. фильм.  
22.50 Юмор. программа "Утиная охота".

### РОССИЙСКИЕ УНИВЕРСИТЕТЫ

9.00 Мир вашему дому.  
9.10 Телегазета.  
9.15 Ваш адвокат.  
9.25 "ПРОПАЛ ДРУГ". Худ. фильм.  
10.30 "Рождение Эраста". Мультфильм.  
10.40 Воскресенье.  
11.00 Великобритания сегодня.  
11.30, 14.30, 17.40 Новости.  
11.40 Английский язык для детей.  
12.00 "Мучкап, штат Тамбов". Док. фильм.  
12.30 "Наше кино" представляет...  
13.30 Человек в рыночной экономике.  
14.00 Главный здесь я.  
14.35 "ГАМБРИНУС". Худ. фильм.  
16.00 По велению сердца.  
16.15 Амплитуда успеха.  
16.30 Русский язык. Синтаксис и пунктуация. Урок 7-й.  
16.45 "Материя". Док. телесериал (Франция).

### НТВ

18.00 Док. фильм "Собаки". 4-я серия, заключительная (США).  
18.30 Телеигра "Сто к одному".  
19.00 Сегодня.  
19.30 Программа Владимира Познера "Человек в маске".  
20.10 Сериал по выходным. "ЦРУ". 1-я серия (США).  
21.00 Итоги.  
22.10 Футбол. Отборочный матч чемпионата мира. Сборная Люксембурга - сборная России.  
23.55 С. Сандрелли, Н. Манфреди, А. Сорди и П. Вилладжо в фильме "ТАКАЯ СТРАННАЯ ЭРОТИКА" (Италия).

### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 0.45 Информ-ТВ.  
13.10, 20.25 "ПОРТРЕТ ЖЕНЩИНЫ".  
Сериал. 8-я серия. "ЖИЛА-БЫЛА ДУЛЬСИНЕЯ".  
14.00 Сроки ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.40, 21.40 Телеслужба безопасности.  
15.10, 22.05 "УБОЙНЫЙ ОТДЕЛ".  
Теледрама. 1-я серия (США).  
16.00 Ток-шоу "Наобум". Анатолий Ромашин.  
16.25 "Честь имею". Военное обозрение.  
17.10 Международное обозрение.  
17.40 "Инспектор Гаджет". Мультсериал.  
18.05 Осень - Царское Село.  
18.35 Показывает ЛОТ.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.10 "Без названия". Юмор. программа.  
21.55 Спортивное обозрение.  
22.55 Событие.  
23.15 Концерт, посвященный Дню милиции.

### Для Москвы и Московской области

8.00, 1.05 Магазин на диване.  
8.15 "Его Величество Бильярд". Телеигра.  
8.45 Актуально - насущно.  
9.20, 0.40 Джинсы, джинсы, джинсы.  
9.25 Студия "Союз" представляет...  
0.30 Прелюдия.  
0.35 Телекасса.  
0.45 Целитель Владимир Богданов.  
1.25 Пресс-пати А.Вульфа.

### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 20.00, 21.05, 23.20 Шесть новостей.  
7.10, 17.35 Диск-канал.  
7.40, 14.25 Мультсериал "Еноты".  
8.10, 18.25, 19.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Цептер".  
8.25, 14.10 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.15 Аптека.  
9.10, 13.20 Мультфильмы.  
9.25 Назло рекордам!  
9.45 Док. сериал "По следам Всемогущих":  
"Чечен-ица - город майя в джунглях".  
10.15 Сериал "БАВИЛОН-5".  
11.20 Территория ТВ-6. Программа А.Политковского "Соловецкая молитва".  
12.00 "РОК-Н-РОЛЛ ДЛЯ ПРИНЦЕСС". 2-я с.  
13.40, 16.40, 17.55, 1.20 Телемагазин.  
15.00 Вспомогательный фильм "ИНСПЕКТОР УПЕРБОЙ". Сериал.  
17.10 Частный случай.  
18.35 ДЕЖУРНАЯ АПТЕКА-III". Сериал.  
19.20 Ток-шоу "Сделай шаг".  
20.10 А. Делон, Ч. Бронсон в фильме "ПРОЩАЙ, ДРУГ".  
23.35 Теледискотека "Партийная зона".  
1.00 "Музыку не останавливать".



## ◆ БИОТЕХНОЛОГИЯ ИВАНОВА

Я, НАПРИМЕР, применяю на сухих землях бесполое выращивание огородных культур — лука, редьки, свеклы, редиски, репы и т. д. — путем подвода влаги из-под пахоты через весь рыхлый пахотный слой к самим семенам. Простейшим устройством (доска толщиной 2 см и шириной до 2,5 см, а длиной 1,1–1,2 м с двумя рукоятками) делаю «фитили». Надавливаю всем корпусом на рукоятки так, чтобы дос-

Жизнь заставила, и решил применить на своем участке новый способ мелиорации (тут мне никто не мешал): не класть дренажных трубочек и не копать канав для отвода воды, чтобы потом у природы влаги не просить, а наоборот, вокруг участка обкопал почву, поднял участок до 70 см высотой и, разровняв, посадил картофель на глубину 18 см стаканым способом. Прикрыл клубни

на 3–4 см землей для выхода всех глазков. После выхода ботвы на поверхность засыпал пустотные стаканы почвой без окучивания, а сверху посеял рожь и заборонил для борьбы с картофельной фитофторой, сорняками,



### «Фитили» на грядках

Редко кому из огородников-любителей достается хорошая земля. У одних — суходол, у других — чуть ли не болото. И там, и там можно найти выход.

ка вдавила верхний рыхлый слой почвы на глубину от 7 до 10 см. Образуется фитиль — уплотненный слой, по капиллярам которого поднимается сверху влага (как по фитилю в керосиновой лампе). На холодный уплотненный слой почвы оседают росы-туманы и подпитывают верхние корни влагой, насыщенной кислородом. Утром рано встаешь и смотришь: эта полоска уплотненная темная, влажная — встает вопрос, надо поливать или нет.

Перед посевом-посадкой в возделанное уплотненное ложе укладываем локально перегной любой и слегка присыпаем почвой, высеваем семена и этой же доской уплотняем их так, чтобы обеспечить лучший контакт с уплотненной почвой. Луковицы высаживаем и присыпаем почвой и т. д.

В жаркую погоду 1995 года ни разу лук не поливал и не пропалывал — стоит зеленым, а у обычного способа посадки перо пожелтело наполовину от жары, нехватки влаги. В междурядьях лука почва рыхлая, удерживает испарение влаги из-под пахотного слоя.

А на другом участке влаги было в избытке. На этом низком участке самым последним копал-сажал и самым последним убирал, а два года не убирал совсем — все сгнило и вымокло. Был напрасный годовой труд — бесполезный и убыточный.

ми, разработки дерна поверхностного (с нижним дерном справится картофель).

Вода стоит во впадинах выкопанных и постоянно подпитывает капиллярно окультуренный слой почвы, поднятый участок не требует никакой поливки, и лишняя влага вся стекает (приятно смотреть со стороны, как идет капиллярная подпитка).

На поднятом участке больше оседает рос от дополнительного испарения из общего бассейна. На этом же участке по контуру посажена капуста; капустная блоха ее не тронула, ей с «материка» на «остров» не попасть, так как она плавать не умеет. А рядом на соседнем участке («материке») всю капусту блоха съела, что только ни делали (борьбу вели без химизации) — бесполезно: ее очень много было. Капусту вновь позже пересадили.

На приподнятом участке, но уменьшенной площади раньше всех копаю и сажаю и по два урожая получаю раннего картофеля и поздней свеклы, выращенной в междурядьях. Возвышенная почва лучше прогревается и дольше не охлаждается, растения дольше растут в теплой почве даже в ночное время.

Василий Иванович ИВАНОВ.  
173021, г. Новгород,  
Проспект Мира, 27, кв. 75.

## ◆ САДОВЫЕ РЕДКОСТИ

РОД лимонника принадлежит к семейству магнолиевых, которое объединяет 14 видов. В СНГ растет один дикорастущий и культурный вид — лимонник китайский. Это древовидная листопадная лиана со стеблем длиной 8–12 м и толщиной 1,5–2 см. Отличается высокой зимостойкостью, но сухостойкость растения низкая, особенно страдают от недостатка влаги 1–2-летние сеянцы.

Лимонник размножают семенами, черенками, корневыми отрезками и делением куста. Семена лучше высевать

осенью в грядки сразу после сбора на глубину 2–3 см. И в мае получаем дружные всходы, всхожесть до 85%. Можно высевать и весной, но для этого семена подготавливают в два этапа. Сначала подвергают их тепловой стратификации для дозревания на протяжении 30 дней при температуре 18–20° во влажном песке, а потом — холодной стратификации 30 дней при температуре 0–5° тоже во влажном песке. Высаживать 1–2-летние сеянцы нужно обязательно в полутененных местах. Но близко к деревьям сажать не нужно. Можно посадить возле дачного домика с восточной или западной стороны, т. к. лимонник отличается высокой декоративностью и может украсить усадьбу. В первый половине лета необходимо поливать ежедневно и лучше вечером, потом через 3–4 дня в зависимости от погодных условий. Но не стоит переувлажнять. 2–3-летние сеянцы высаживают на постоянное место.

Черенками размножают весной до распускания почек. Молодые побеги снимают с опор, пригибают, закрепляют колышками и присыпают землей. Верхушку побега оставляют свободной. До осени образуется хорошо развитая корневая система. Черенки отделяют от материнского растения через год после их закладывания и высаживают на постоянное место.

Лимонник хорошо растет и плодоносит при высаживании его на отдельных участках с опорой в виде шпалеры высотой 2–3 м. Расстояние в междурядьях — 3 м, в рядах — 1 м. Ямки копают 30х30 см, вносят в них перегной и смешивают с землей. Перед посадкой, чтобы предотвратить пересыхание мелких корешков, следует опустить их в раствор глины. В первые 3 года стараются получить максимальный прирост стеблей и вывести их на

шпалеру. Для этого на молодых растениях выбирают 2–3 хорошо развитых побега и подвязывают их вертикально на шпалеру. Обрезку проводят ранней весной до распускания почек. У взрослых растений удаляют старые и сухие лианы. При уходе за растениями распушивают почву и уничтожают сорняки. Но нужно помнить, что корневая система у лимонника расположена поверхностно. Раз в 2–3 года вносят 4–5 кг перегноя или компоста на 1 кв. м.



### Не хуже женьшеня

Бывалые охотники рассказывают: достаточно проглотить горсть этих ягод, чтобы без усталости прошагать по тайге десятки километров. Такова сила лимонника.

Плодоношение начинается на 5–6-й год, но иногда и раньше. Плодоносит ежегодно, но могут возникнуть осложнения. Дело в том, что у лимонника встречается несколько генеративных форм: однодомные, на которых формируются и мужские, и женские цветы, и двудомные. Причем на одних и тех же лианах в разные годы могут образовываться то мужские, то женские, то и те и другие цветы. Поэтому, чтобы иметь ежегодный урожай, нужно высаживать одновременно несколько растений.

Цветет лимонник в середине мая, цветы душистые, опыляются насекомыми. После опыления цветоложе удлиняется и приобретает вид грозди, на которой располагается от 15 до 40 красных с твердой кожурой ягод.

Их собирают при полном созревании. Из свежих ягод отжимают сок и используют его для получения сиропов, морсов, мармелада. Сушат ягоды вместе с гроздьями в хорошо проветриваемых местах, но не на солнце. Можно сушить и в духовке при температуре 60° С в течение 3 часов. Сухие ягоды имеют темно-красный цвет и сморщенную кожуру. Листья и молодые побеги собирают в августе, измельчают и сушат, перемешивая, под навесом или в хорошо проветриваемом помещении, защищенных от прямых солнечных лучей. Собирать следует не одновременно и не больше 20% общего количества листьев на растении. Сухую смесь используют для заваривания тонизирующего чая.

Мирослав Степанович ГУМЕНЮК.  
241037, Брянск-37, а/я 152.

257-54-92; 257-51-26. Факс 257-50-73. «Ваш дом».



удерживает испарение влаги из подпашного слоя.  
А на другом участке влаги было в избытке. На этом низком участке самым последним копал-сажал и самым последним убирал, а два года не убирал совсем — все сплыло и вымокло. Был напрасный годовой труд — бесполезный и убыточный.

гревается и дольше не охлаждается, растения дольше растут в теплой почве даже в ночное время.

Василий Иванович ИВАНОВ.  
173021, г. Новгород,  
Проспект Мира, 27, кв. 75.

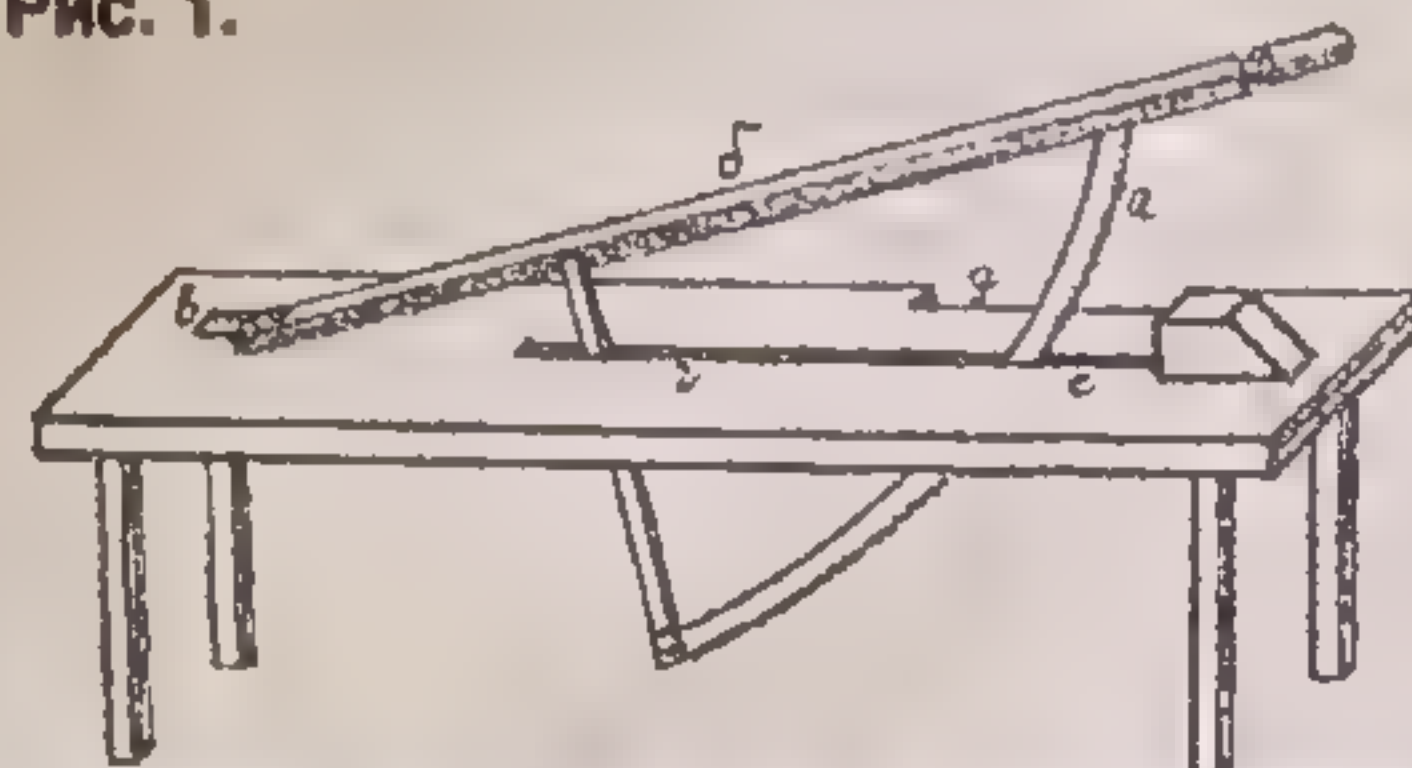
## ПО СТРАНИЦАМ СТАРИННЫХ ЖУРНАЛОВ

ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ хозяйственных и строительных целей солому следует измельчать. Для этих целей рекомендуется простая соломорезка, изображенная на рис. 1. Сделать ее своими силами больших трудностей не представляет. Предложенная соломорезка имеет: а — нож, зазубренный как серп, б — рукоятку ножа, в — шарнир (петли), г — отверстие, где ходит нож, д — вырезку в скамье, чтобы резка беспрепятственно сваливалась со скамьи, е — место, где следует класть солому и подвигать ее.

Вторая конструкция соломорезки показана на рис. 2. Она состоит из деревянного (2,5 см досок) ящика, открытого сверху и с узких своих боков, т.е. с трех сторон. Ящик поставлен на четыре (70 см) ножки и представляет подобие скамейки. Передние ножки этой скамейки продолжены примерно на 50–55 см и в этой верхней своей части распилены так, чтобы в образовавшихся пазах свободно скользил вверх и вниз нож. Этот нож слегка серповидно изогнут, чтобы легче захватывал и резал подаваемую солому. Для соломорез-



Рис. 1.



## Полезные самоделки

Наши предки, не обремененные бытовой техникой, придумали множество приспособлений, как говорится, на все случаи жизни. Вот некоторые из них.

ки он специально отковывается или же применяется негодная коса большого размера, но непременно только с толстым полотном. Резчик, держась правой рукой за рукоятку, двигает нож вверх и вниз по пазам, продвигая одновременно левой рукой солому. Для облегчения же работы правой руки одновременно с движением ножа вниз нажимает левой ногой на педаль, и таким образом работа резчика значительно облегчается.

Эта соломорезка крайне проста по конструкции, не требует специально изготовленного ножа с пилообразным лезвием, очень легка в работе, весит всего около 16 кг. Следовательно, резчик легко переносит ее один из одного места в другое на большие расстояния, а потому подвозка к ней соломы и отвозка резки исключаются.

Из коллекции  
Анатолия ТЕРНОВСКОГО.

## ТОРГОВЫЙ ДОМ (бесплатные объявления)

БАНК ДАННЫХ КОЛЛЕКЦИОНЕРОВ РАСТЕНИЙ оказывает помощь в поиске редких растений: колоновидные и карликовые яблоны; бесшипные крыжовник, ежевика и облепиха, сладкоплодные рябины; гумми, йошта и пр. Список растений рассылается БЕСПЛАТНО. Пожалуйста, вкладывайте конверт для ответа. 119121, Москва, а/я 26, Битунов В.В.

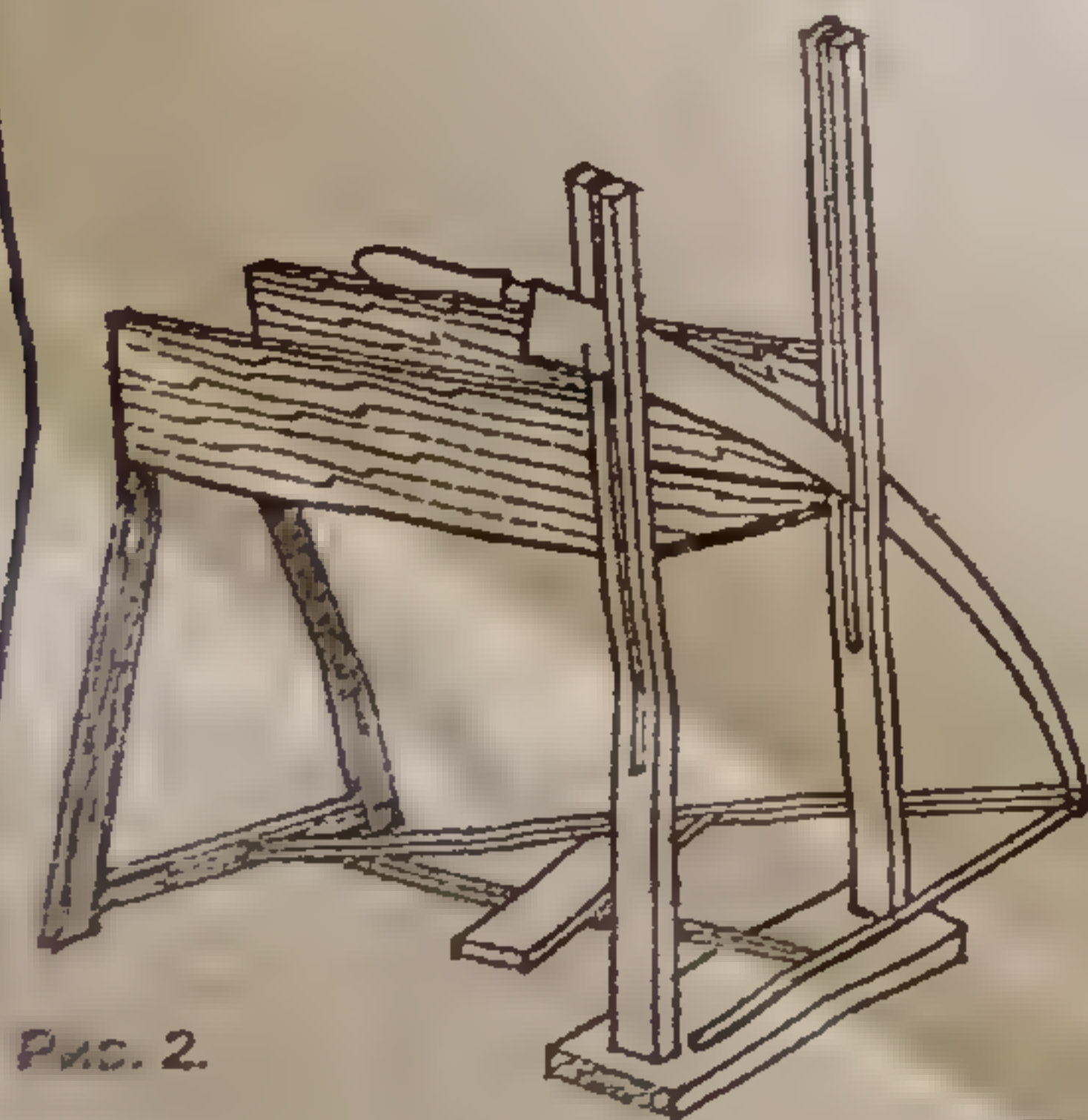


Рис. 2.

стояние в междурядьях — 3 м, в рядах — 1 м. Ямки копают 30х30 см, вносят в них перегной и смешивают с землей. Перед высадкой, чтобы предотвратить пересыхание мелких корешков, следует опустить их в раствор глины. В первые 3 года стараются получить максимальный прирост стеблей и вывести их на

лучей. Сбирать следует не одновременно, не больше 20% общего количества листьев на растении. Сухую смесь используют для заваривания тонизирующего чая.

Мирослав Степанович ГУМЕНЮК.  
241037, Брянск-37, а/я 152.

## НА ПОДВОРЬЕ

ДЛЯ ХЛЕВА выбирают место с небольшим уклоном (до 5°), обеспечивающим сток. Помещение должно находиться с подветренной стороны и ниже жилых помещений. Двери и окна следует устраивать на восточную сторону (или на южную). Двери, расположенные на северную сторону, способствуют простуде, а летом помещение хуже просушивается. Самым простым хлевом для коровы может служить проект, представленный на рисунке.

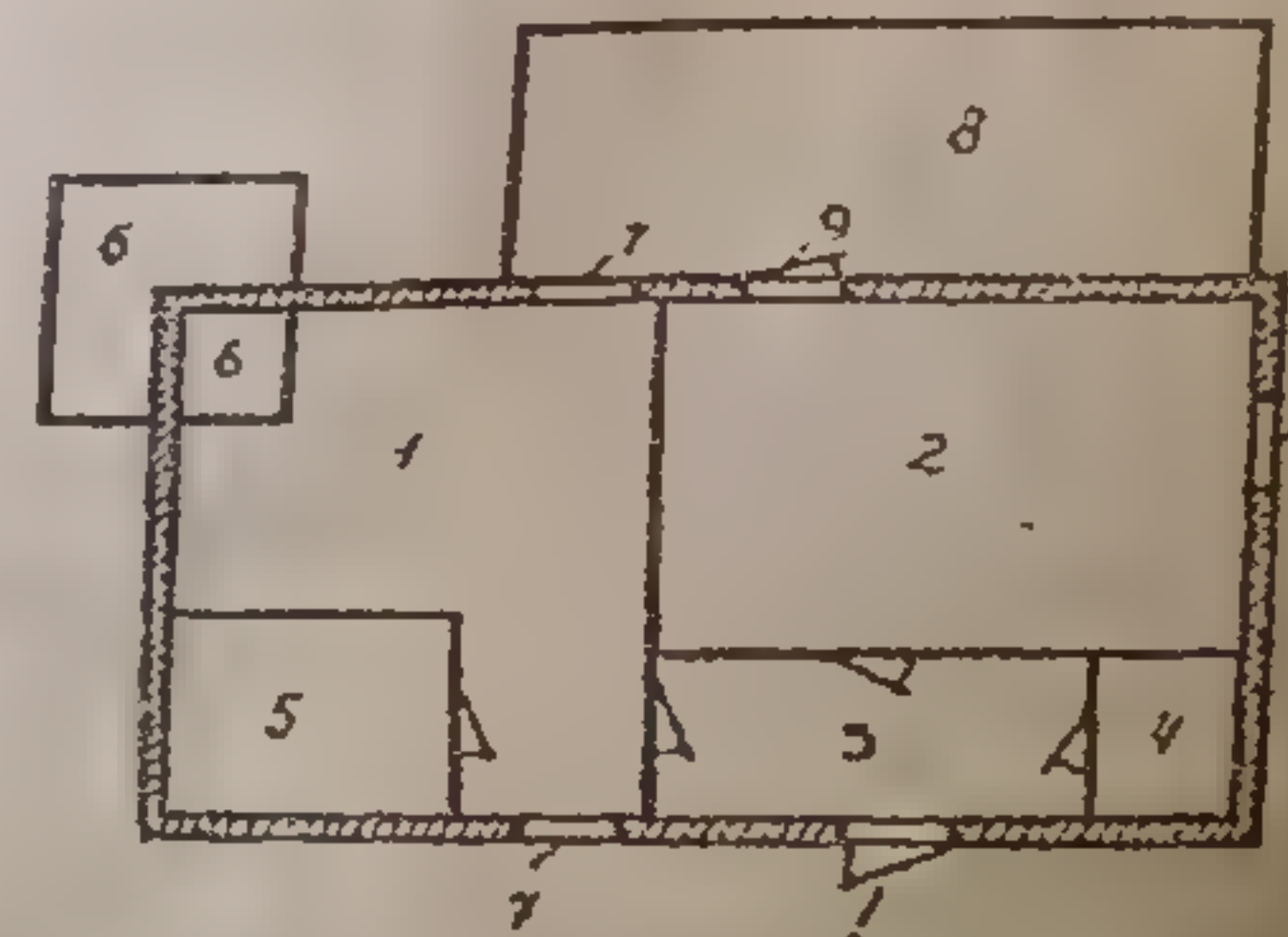
## Дом для коровы

Американцы говорят, что скотный двор должен быть так же чист, как кухня. Хлев и помещение для коровы должны быть просторными, сухими, светлыми, без сквозняков.

Для коровы в хлеву необходимо оборудовать стойло шириной 1,5–1,7 м, длиной 1,8–1,9 м. Если стойло будет коротким, то задняя часть туловища коровы во время отдыха будет постоянно свисать над навозной канавой, что может привести к выпадению влагалища и матки в период глубокой стельности или родов.

Лучшим полом в коровнике считается глинобитный с наглухо втрамбованными в глину досками. Деревянные полы без глины под ними непрактичны, так как пропускают навозную жижу и быстро выходят из строя. Можно строить бетонированный пол. В этом случае надо обязательно положить съемный деревянный настил с зазорами между досками для стока навозной жижи на бетон, а затем в отводящий желоб. Пол в стойле делают с небольшим уклоном — 2,5 см на всю длину стойла. Окна располагают так, чтобы холодный воздух меньше влиял на животное, а солнечный свет не бил ему в глаза. Коровы не любят, когда в хлеву темно. Окна лучше расположить выше глаз коровы в задней или боковой стене по отношению к стойлу. Для одной коровы площадь одного окна должна быть 0,4 м². Требуемая освещенность в помещении 1:10–1:15, т.е. площадь пола должна превосходить площадь окон не более чем в 10–15 раз.

Высота коровника должна быть 2,5–2,7 метра, а общий объем помещения на одну корову должен быть не менее 18–20 куб. м. Хлев для коровы обязательно должен быть с тамбуром. Температура воздуха в коровнике поддерживается теплом, выделяемым самим животным. В силу того что корова жвачное животное, для проявления высокой молочной продуктивности она должна иметь комфортные условия для лежания, отдыха в течение 10–11 часов в сутки и жвачки. Площадь стойла около 200 см в длину и столько же в ширину, чтобы обеспечить свободный поворот коровы и выбор ею удобной позы для отдыха. Полностью меняют подстилку обычно два раза



План хлева для коровы: 1 — место для отдыха, 2 — стойло с привязью, 3 — тамбур, 4 — место для хранения инвентаря, 5 — место для теленка, 6 — жижесборники (внутренний и наружный), 7 — окна, 8 — загон, 9 — двери.

в год — весной и осенью. За год накапливается до 15–20 тонн соломистого навоза. Такая подстилка в холодное время года обеспечивает корове очень гигиеническое теплое ложе.

(Из книги "Корова на подворье").  
Егор Яковлевич ЛЕБЕДЬКО.  
243360, Брянская область,  
пос. Кокино,  
ул. Цветочная, д. 40, кв. 23.

Ваша реклама на этой странице. Не читают все. Тел. (095) 257-54-9



## В ОГОРОДЕ

**ПЕРЕЦ**, как и томаты, относится к семейству пасленовых. У него хорошо развита корневая система, стебель ветвящийся, у взрослых растений грубый, одревесневший. Листья яйцевидной формы. Цветки образуются в пазухах листьев. Активное цветение происходит при температуре 22–30°. При температуре выше 30° и ниже 12° оплодотворения цветка не происходит.

Плод перца – ложная пустая ягода. Съе-

меньшения требовательности к теплу полезно закалять набухшие семена переменными температурами (12 часов при 20–22° и 12 часов при 0–+1°) в течение 8–10 дней.

**Сроки посева на рассаду.** Для пленочных укрытий посев проводят во второй половине февраля, а для открытого грунта – во второй декаде марта. Каждый сорт высевает в отдельный горшочек или небольшую чашечку, заделывая семена на глубину 1 см. Уход за

сеянцами состоит в своевременных поливах и поддержании нужной температуры и освещенности.

### Пикировка.

Пикируют сеянцы в горшочки (глиняные, из-под моющих средств и другие, диаметром 8–10 см), наполненные тор-



## Этот сладкий, сладкий перец

У овощеводов-любителей Татарстана и Верхне-Вятского района, к сожалению, сладкий перец не получил широкого распространения. Его выращивают немногие. И напрасно. Это самая витаминная овощная культура.

добной частью являются стенки мякоти плода. Окраска плодов в технической (хозяйственной) спелости зеленая, кремовая, в биологической – красная и лишь у некоторых сортов – желтая.

Перец в наших местах выращивают через рассаду. Но он чрезвычайно требователен к свету – ему необходим солнечный свет с момента появления всходов и до конца вегетации. Недостаточное освещение в рассадный период неблагоприятно отражается на качестве рассады. Это растение короткого дня, его лучше выращивать при 14-часовом световом дне.

Перец – растение теплолюбивое. Минимальная температура прорастания семян 16–18°, оптимальная – 24–30°. При недостатке влаги в почве бутоны опадают. Растение хорошо растет на плодородных почвах, богатых питательными веществами в легкоусвояемой форме.

**Сорта.** Раннеспелые – Ласточка, Подарок Молдовы, Первенец Сибири, Винни-Пух; среднеспелые – Нежность, Колобок, Мелишор, Калифорнийское чудо.

**Подготовка семян к посеву.** Отбирают крупные, выполненные семена, протравливают в 1-процентном растворе марганцовки в течение 20 минут, затем тщательно промывают в проточной воде.

Для ускорения появления всходов и

фяно-перегнойной (1:1) смесью. На ведро почвенной смеси добавляют 1–1,5 стакана древесной золы и 1/3 стакана гранулированного суперфосфата. В фазе начала формирования первого настоящего листка сеянцы пикируют (рассаживают) по 2 растения в каждый горшочек. Через двое суток горшочки с растениями устанавливают на подоконник к самому стеклу. Поливают по мере надобности.

**Уход.** Через 8–10 дней после пикировки дают первую подкормку, растворив в 1 л воды 1 г мочевины, 3–4 г суперфосфата и 1,5–2 г калийного удобрения. Вторую подкормку дают в фазе 4–5 настоящих листьев, увеличивая дозы в 1,5 раза по сравнению с первой. За 3–4 дня до высадки рассаду подкармливают третий раз, исключая азотные удобрения, а дозы суперфосфата и калийных удобрений увеличивают в 2 раза.

**Закалка рассады.** Примерно за 10–12 дней до высадки в открытый грунт растения постепенно приучают к более низким температурам – выносят на балкон, поджию, сильнее вентилируют помещение, ограничивают поливы. 65–70-дневная рассада перед высадкой должна иметь высоту 20–22 см, толстый стебель, интенсивно зеленые листья.

**Павел Павлович ГУСЕВ,**  
заслуженный агроном России.  
420011, Казань,  
ферма 2, д. 80, кв. 66.

## В САДУ

В БОЛЬШИНСТВЕ своем эти сорта не обрезаются на зиму, не укрываются, они растут сами по себе. Это посредственные сорта с небольшими гроздьями, мелкими ягодами, низкой сахаристостью, с сильным ростом кустов. Но есть у нас любители, которые выращивают сорта винограда с ультраранним и ранним созреванием. Я, например, выращиваю около двадцати таких сортов: Алешенькин, Белая роза, Беловежский, Восторг, Лоза Гагарина, Лоза мира, Липецкий, Жемчуг Саб-ба, Русбол, Росинка, Агат донской, Томайский, Кишмиш, Новочеркасский, Кишмиш уникальный и другие. Но последователь у меня мало.

Что же сдерживает выращивание винограда?

Думаю, назвать можно такие основные причины. Во-пер-

вых, недостаточная теоретическая подкованность виноградарей-любителей. Спросите даже у опытного садовода, что такое кильчевание, катаровка, что такое ампелограния и многое другое. Он не ответит. Ведь все познания по виноградарству он черпает из популярных книг по садоводству, где о винограде упоминается лишь вскользь на одной-двух страницах.

Во-вторых, нет посадочного материала, особенно сейчас, когда мы оторваны от виноградных регионов – Крыма, юга Украины, Молдавии.

И в-третьих, сорта винограда с хорошей характеристикой тяжело приживаются без кильчевания черенков. Вот как на практике получается. Садовод с трудом достал черенки. Сажает каждый по-своему, надеясь, что черенки, как у смородины, быстро приживутся. Проходит время, наконец распускаются почки, образуются даже побеги. Но... через несколько дней вдруг листья и побеги завяли и черенок погиб. В чем дело? Это объясняется просто. Черенок распустившись, побеги за счет питательных веществ, которые были в черенке, но они быстро иссякли, а корней нет. И не знает садовод, что стоило провести кильчевание, и виноград бы рос ему на радость.

Об этом приеме – кильчевании – я и хочу рассказать подробнее. Кильчевание – это ускорение образования пяточных корней и торможение пробуждения, распускания глазков

в верхней части черенка. Для этого надо создать неодинаковые температурные условия для разных частей черенков. Нижние их концы помещают в теплую среду, способствующую корнеобразованию, верхние же должны находиться при пониженной температуре, тормозящей развитие почек.

В практике кильчевания применяют различные способы, но они либо сложны, либо в условиях квартиры в зимнее время невыполнимы.



## Липецкий виноград

Липецкая область относится к северной зоне виноградарства. Но в садах у нас редко встретишь эту культуру. А там, где он есть, это в основном неукрывные морозостойкие сорта: Изабелла, Лидия, Альфа, Илья Муромец, Муромский.

Перепробовав многие способы кильчевания, я, кажется, нашел свой – простейший.

Для кильчевания подбираю емкость высотой с черенок. Длина емкости и ширина зависят от того, сколько черенков нужно кильчевать. Опилки для кильчевания использую мягких древесных пород (сосна, ель, липа и т. д.). Просеиваю их и пропариваю. Влажность опилок должна быть такой, чтобы при сдавливании рукой комка между пальцами выступала вода. Затем сажаю черенок в емкость, наполненную опилками, так, чтобы нижний его конец не доходил до дна примерно на 1,5–2 сантиметра. Верхнюю почку не засыпаю.

У дна боковой стенки банки или ящика делаю отверстие для термометра. Посадив черенки для кильчевания, поливаю их и в дальнейшем поддерживаю опилки влажными. Емкость ставлю на отопительную батарею так, чтобы температура регулирую, изменяя расстояние между батареей и дном емкости. Форточка на окне должна быть открыта круглосуточно, пока идет процесс кильчевания. Только при этом условии создается нужная разница температур у верхних и нижних черенков. Кильчевание обычно заканчивается за 10–12 дней и обеспечивает почти 100% приживаемость черенков.

**Николай Сергеевич ПАРШИН.**  
398026, г. Липецк,  
ул. С.Тяньшанского, 15.

## НА БАХЧЕ

257-54-92; 257-51-26. Факс 257-50-73. «Ваш дом».



Дульные, выкопанные семена, протравливаются в 1-процентном растворе марганцовки в течение 20 минут, затем тщательно промывают в проточной воде.  
Для ускорения появления всходов и

кой должна иметь высоту 20-22 см, толстый стебель, интенсивно зеленые листья.

**Павел Павлович ГУСЕВ,**  
заслуженный агроном России.  
420011, Казань,  
ферма 2, д. 80, кв. 66.

## НА БАХЧЕ

ОДИН из таких ранних сортов прочно прописался в моем огороде. Сорт этот называется Алтайская. Небольшие дыньки весом в 1,5 кг. Желтого цвета. Ароматные. Обычно дыню выращивают рассадным способом. Но этот сорт вызревает и посевом семян в открытый грунт. Для более северных районов, чем Урал, культура эта — для парников, навозных гряд и теплиц. Для полного успеха лучше выращивать рассадным способом. Рассада должна быть 20-25-дневная. Не обязательно сеять семена сразу на постоянное место. В мае обычно ночи холодные и приходится укрывать гряды на ночь пленкой. А днем снова открывать. Все это очень хлопотно. Поэтому советую сеять семена дыни (также и др. тыквенных) в "детский сад".



Представляет он собой небольшой парничок. Уход за таким парничком несложный. Да и укрыть его дополнительно во время весенних заморозков намного легче. Желательно набить парник горячим навозом, слоем 25-30 см. Сверху насыпать слой земли 12-15 см. Стаканчики лучше подходят торфяные, но можно использовать и небольшие пакеты из пленки без дна, наполненные на 3/4 рыхлой плодородной землей.

Когда минует угроза возвратных заморозков, рассаду высаживают на постоянное место. Если имеется в большом количестве навоз, конечно, лучше сделать теплую грядку. Если навоза нет — подойдет другая любая органика (прошлогодняя ботва, кроме тыквенных культур, лист, трава). Почвенная смесь укладывается на навоз слоем 20 см. Лучший вариант для такой смеси — дерновая земля с перегноем, торф и песок. На гряде растения рассаживают в один-два ряда (в зависимости от ширины гряды) через 70 см в ряду. Можно выращивать дыню и на ровной поверхности, выкопав канавки и набив их любой органикой и плодородной землей. Можно посеять гнездовым способом в закопанные на 10-15 см полиэтиленовые пакеты. Внутри такого "вигвама" устанавливаются гибкие ивовые прутья, верх завязывается и — шалаш-тепличка готова! При высадке рассады в грунт корневую шейку засыпать не сле-

дует. Необходимо следить также, чтобы земля вокруг корневой шейки всегда оставалась сухой, это предотвратит гниение стебля.

В теплицах бахчевые выращивают на шпалерах. Расстояние в этом случае — 50 см. Для получения высоких урожаев крупных плодов необходимо правильно подготовить семена к посеву.

1. Калибровка семян: нужно отобрать самые крупные, полновесные семена, без признаков порчи и болезней.

## Растет и на Урале

В принципе дыни можно выращивать на всей территории страны. В наиболее холодных районах, конечно, используют специальные агроприемы и особо скороспелые сорта. Так что занятие бахчеводством далеко не чудачество.

2. Прогревание: повышает всхожесть. Семена следует прогреть при температуре 50-55° в течение 3 часов (в термосе). Самый простой способ — поместить мешочки с семенами около батареи отопления или печки.

3. Протравливание: семена помещают в 1% раствор марганцовки (10 г на 1 л воды). Погружают их в раствор на 20-30 мин., а затем интенсивно промывают водой.

4. Обработка химическими и биогенными стимуляторами, которые увеличивают энергию прорастания, ускоряют развитие растений:

а) в 0,002% растворе борной кислоты (20 мг на 1 л воды);

б) в 0,5% растворе пищевой соды (5 г на 1 л воды) — 24 часа;

в) в разбавленном наполовину водой экстракте алоэ в течение 6 часов при температуре 20-22°.

5. Закаливание: для повышения устойчивости растений к пониженным температурам прорастающие семена рекомендуется выдерживать в течение 24-36 часов при температуре 0-2°, а набухшие семена — при температуре минус 2-5° в течение 2-3 суток.

**Лариса Олеговна БАТУРИНА,**  
450069, г. Урал,  
Касимовская, д. 10, кв. 11.

(Окончание в следующем выпуске "На бахче".)

иссякли, а корней нет. И не знает садовод, что стоило провести кильчевание, и виноград бы рос ему на радость.

Об этом приеме — кильчевании — я и хочу рассказать подробнее. Кильчевание — это ускорение образования пяточных корней и торможение пробуждения, распускания глазков

процесс кильчевания. Только при этом условии создается нужная разница температур у верхних и нижних черенков. Кильчевание обычно заканчивается за 10-12 дней и обеспечивает почти 100% приживаемость черенков.

**Николай Сергеевич ПАРШИН,**  
398026, г. Липецк,  
ул. С.Тяньшанского, 15.

## ГРЯДКИ НА ОКНЕ

ХОРОШО развитые корнеплоды корневых сортов петрушки в феврале высаживают в ящики, горшки и вазоны высотой не менее 20 см и с хорошей перегнойной землей — примерно по 9-10 кг на 1 кв. м, а в горшки — по 3-4 корнеплода. Ставят их в достаточно теплое и светлое помещение, регулярно поливают. К уборке лист бывает готов через 30-35 дней после высадки корнеплодов; срезают его, когда он достигает высоты 20-25 см. Черешки на корнеплодах оставляют высотой 3-3,5 см, чтобы могли отрасти новые ли-

стья на лотках и прилавках и зелень кинзы. Благодаря своей холодостойкости она растет хорошо на местных огородах, а также в зимних и весенних теплицах, в парниках, просто в комнате на окне.

Кориандр — растение однолетнего цикла развития. Образует прикорневую розетку из цельных с зубчатым краем или трехлопастных черешковых листьев и цветочный стебель до 150 сантиметров высоты. Культура эта выносливая, даже молодые растения выдерживают заморозки до -5-8°, се-

мена начинают прорастать при +6°, но наиболее благоприятная для всходов и роста температура -22-25°.

Лучше всего развивается и наибольшие урожаи кориандр дает на супесчаных и суглинистых не кислых почвах, богато заправленных

## Для "зеленого" стола

Таких культур, которые принято называть зелеными, то есть в самом свежем, зеленом виде поступающих на стол, довольно много. Их нетрудно выращивать или, как говорят, выгонять и зимой. На первом месте среди них — сельдерей и петрушка.



стья.

Молодая нежная зелень сельдерея пользуется все большим спросом. Возделывание черешковых и листовых сортов этого ценнейшего, поистине уникального по своим целебным свойствам растения, столь же нехитро, как и других корнеплодных культур. Разница лишь в том, что у черешковых сортов сельдерея черешки высоко окучивают землей — отбеливают, отчего они становятся и нежнее, и вкуснее. При этом важно не засыпать землей сердечко и верхнюю часть листьев. Можно применять также "обмотку" их каким-то материалом, а не присыпать почвой.

Для зимней выгонки дома корни листового сельдерея, припасенные с осени и сохраненные вместе с петрушкой, высаживают, как и петрушку, в достаточно глубокие ящики, горшки или вазоны с перегнойной почвой — 40-50 штук на 1 кв. м, в горшок — 2-3 штуки. Ставят их в тепло и на свет. Хорошо поливают. Листья бывают готовы к срезке через 30-32 дня. Черешки от листьев на корнеплодах оставляют высотой 3-4 см. За три сбора — с января по апрель — выход их составляет, как правило, 6-6,5 кг с квадратного метра.

Кориандр, или иначе кинзу, относящуюся к семейству сельдерейных, богатому ароматическими и целебными культурами, испокон веков широко выращивают во многих странах, особенно на Востоке. За последние два десятилетия культура ее заметно продвинулась на север: наряду с укропом и петрушкой, повсюду и здесь стала появ-

органическими удобрениями.

Районированных овощных сортов его, как ни странно, у нас пока нет. Используют эфиромасличные сорта — Луч, Смену, Янтарь и местные популяции. Особенно ценятся у нас образцы из Армении, отличающиеся хорошей облиственностью и не склонные к раннему стеблеванию.

Для получения дружных всходов кориандр высевают в хорошо увлажненную почву. При недостатке влаги всходы могут сильно изредиться. Растения располагают рядами, на 25-30 см один от другого, или лентами. Глубина заделки семян — 2-2,5 см, на 1 кв. м их требуется 1-1,2 г. От всходов до наступления хозяйственной спелости зеленой массы проходит от 30 до 45 дней, потом растения идут в стебель. Поэтому убирают уже при высоте в 12-15 сантиметров.

Листья кориандра измельчают и добавляют салатам, винегретам, супам и щам, вторым. Семена ее хороши для ароматизации и других изделий, маринадов и соусов и пряных смесей. Кроме того, она — варенье, стимулирует деятельность пищеварительных желез, является желчегонным. В 100 г витаминных веществ содержится 140 мг в 100 г витаминных веществ. В 100 граммах сырой зелени содержится 100 граммов сырой зелени. В частности, при ц

кандидат с

Ваша реклама на этой странице. Ее читают все. Тел. (095) 257-54-91



...ий вестник.  
...н день.  
**НТВ**  
...30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
...сегодня утром". Информа-  
...программа, погода, спорт.

...еко.  
...ЛЕФТЕРИС ДИМАКОПУЛОС, ПО-  
...КОРИТЕЛЬ ЖЕНСКИХ СЕРДЕЦ".  
Худ. фильм (Греция).  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
18.30 Футбольный клуб.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.35 Герой дня.  
20.00 Ж. Депардьё и С. Уивер в комедии  
"ОДНА ЖЕНЩИНА ИЛИ ДВЕ".  
21.45 "Недотёпы" Семёна Альтова.  
22.40 Времечко.  
23.00 "ПОЛИЦИЯ НЬЮ-ЙОРКА". Сериал.  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.45 "Под сенью липовых аллеи".  
Телефильм.  
15.10 Международное обозрение.  
15.40 "ПОЖИВЕМ - УВИДИМ". Телесериал.  
16.10 Овертайм.  
16.40, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.10 "КОГДА ЛОТТА СТАЛА НЕВИДИ-  
МОЙ". Телесериал для детей.  
17.35 "Жоро, Шаро и Мара - буффосин-  
хронисты". Мультфильм.  
17.45 Детское ТВ.  
18.30 Телефильм о творчестве русского  
композитора Д. Бортнянского.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.15 Ритмы города.  
22.00, 23.20 Кубок Англии по футболу.  
23.05 Событие.

**Для Москвы и Московской области**  
6.30 "НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ". Сериал.  
7.20 Студия "Союз" представляет...  
7.50, 8.15, 9.30 Клуб "Здоровая семья".  
8.45 Программа о косметике.  
9.05 Телебиржа недвижимости.  
9.15, 12.05, 0.40 Звоните прямо сейчас!  
9.50, 0.30 Телеказино.  
10.00, 11.40, 0.50 Магазин на диване.  
10.20, 11.05, 11.55, 1.15 Veselkip магазин.  
10.35 Утро с доктором Егоровым.  
10.40 Если хочешь быть здоров.  
10.55, 1.10 Телекасса.  
11.15 "Центр-ювелир" представляет...  
11.35 Телемагазин "Новости красоты".

**ТВ-6**  
7.00, 9.00, 14.50, 19.55, 21.00, 23.45 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 0.10 Диск-канал.  
7.40, 14.20 Мультсериал "Д'Артаньяв и  
три пса-мушкетера".  
8.10, 18.15, 0.00 Дорожный патруль.  
8.25, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.20, 18.05 Аптека.  
9.10 Киноподробно.  
9.30 Юмор. программа "ОСП-студия".  
10.20 Париж, Париж.  
10.50 Спорт недели.  
11.30, 13.30, 16.30 Телемагазин.  
12.00 Кинотеатр ТВ-6. Д. Николсон в вес-  
терне "ВЕРХОМ НА СМЕРЧЕ".  
15.00 История государства Российского.  
"РОССИЯ МОЛОДАЯ". 5-я серия.  
16.10 Знак качества.  
17.05 "НОВЫЙ ГЕРКУЛЕС" Сериал. 1-я  
серия.  
18.30 Курс недели.  
19.00 "ДЭВИС УЧИТ ЖИТЬ". Сериал.  
20.05 Ток-шоу "Музыка и пресса": "Аку-  
лы пера".  
21.15 О. Стриженов в фильме "ОВОД".  
23.00 Музыка кино. Александр Абдулов.  
23.15 Катастрофы недели.

...др.  
...МИЛЫЙ ВРАГ". Телесериал.  
23.16 Разговорчики.  
23.55 "ПОЖАР". Сериал.  
1.00 Телемагазин.  
1.30 BIZ-TV: 1001 ночь.  
**МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА**  
18.01, 21.20 Погода.  
18.05, 22.55 Такая вот история.  
18.10 Сказочный город.  
18.30 Подмоскovie.  
19.10 Русский огород.  
19.30 "РАФФЕРТИ". Телефильм. 1-я серия.  
20.55 На просто Люкс.  
21.55 Мой дом.  
21.10 Московский коммерческий вестник.  
21.30 Московский телетайп.  
21.50 Деловая Москва.  
22.00 Программа Л.Олейниковой.  
22.20 Марафон "Московское время - 850".

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.25 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.45 "Вуокса". Телефильм.  
15.10 Папа, мама и я - спортивная  
семья.  
15.40, 22.00 "ЧЕРНЫЙ ЛИС". Телесериал.  
1-я серия (США).  
16.40, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.10 "КОГДА ЛОТТА СТАЛА НЕВИДИ-  
МОЙ". Телесериал для детей.  
17.35 "Жоро, Шаро и Мара - в студии".  
Мультфильм.  
17.45 Детское ТВ.  
18.30 "Русские узоры". Телефильм-  
концерт.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.15 Храм.  
23.05 Событие.  
23.20 Спортивное обозрение.  
23.30 Парадоксы истории. "Заговор про-  
тив императора".  
23.55 "Мы артисты..." Театральная  
программа.

**Для Москвы и Московской области**  
6.30 "НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ". Сериал.  
7.20, 1.15 Студия "Союз" представляет...  
8.00 Если хочешь быть здоров.  
8.15, 9.40, 10.35 Клуб "Здоровая семья".  
8.45 Полчаса о туризме.  
9.05 Телебиржа недвижимости.  
9.15, 12.05, 0.40 Звоните прямо сейчас!  
9.25 Ресторанный рейтинг.  
9.50, 0.30 Телеказино.  
10.00, 11.40, 0.50 Магазин на диване.  
10.20, 11.05, 11.55 Veselkip магазин.  
10.55, 1.10 Телекасса.  
11.15 "Центр-ювелир" представляет...  
11.35 Телемагазин "Новости красоты".  
2.00 А-Эротика.  
2.10 Спорт, спорт + спорт.

**ТВ-6**  
7.00, 9.00, 14.50, 19.55, 21.00, 23.45 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 0.10 Диск-канал.  
7.40, 14.20 "Д'Артаньяв и три пса-муш-  
кетера". Мультсериал.  
8.10, 18.25, 0.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.25, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.15 Аптека.  
9.10 Телеконкретно.  
9.25 Пальчики оближешь.  
10.05 Клуб одиноких сердец.  
10.40 Вы - очевидец.  
11.20, 13.35, 16.33, 17.55,  
1.20 Телемагазин.  
12.00 Кинотеатр ТВ-6. К. Дуглас в вес-  
терне "БОЛЬШИЕ ДЕРЕВЬЯ".  
15.00 Кинотеатр ТВ-6. История государ-  
ства Российского. "РОССИЯ МО-  
ЛОДАЯ". 6-я серия.  
16.15, 1.00 Знак качества.  
17.05 "НОВЫЙ ГЕРКУЛЕС". Сериал  
для подростков.  
18.35 Частный случай.  
19.00 "ДЭВИС УЧИТ ЖИТЬ". Сериал.  
20.05 Ток-шоу "Профессия".  
"Прокурор".  
21.15 Фантастический сериал  
"ВАВИЛОН-5".  
22.05 Те Кто.  
22.35 "КОБРА". Сериал.  
23.20 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.

**МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА**  
18.01, 21.20 Погода.  
18.05, 22.55 Такая вот история.  
18.10 Сказочный город.  
18.30 Подмоскovie.  
19.10 Русский огород.  
19.30 "РАФФЕРТИ". Телефильм. 1-я серия.  
20.55 На просто Люкс.  
21.55 Мой дом.  
21.10 Московский коммерческий вестник.  
21.30 Московский телетайп.  
21.50 Деловая Москва.  
22.00 Программа Л.Олейниковой.  
22.20 Марафон "Московское время - 850".

**НТВ**  
6.00, 6.30, 7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
10.00 "Сегодня утром". Информа-  
ционная программа, погода, спорт.  
10.15 Утречко.  
10.30 "ДОКТОР КУИН, ЖЕНЩИНА-ВРАЧ".  
Сериал.  
11.30, 18.30 Улица Сезам.  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.35 Герой дня.  
20.00 "ВЕДЬМЫ". Худ. фильм.  
21.40 Русский альбом. Наталия Платицына.  
22.40 Времечко.  
23.00 "ПОЛИЦИЯ НЬЮ-ЙОРКА". Сериал.  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".  
1.00 Меломания: Шарль Азнавур.

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.45 "Поющие ковбои". Мультфильм.  
15.10 Личное дело.  
15.40, 22.00 "ЧЕРНЫЙ ЛИС". Телесериал.  
16.40, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.10 "КОГДА ЛОТТА СТАЛА НЕВИДИ-  
МОЙ". Телесериал для детей.  
17.35 "Голландия строит Батавию".  
Телефильм.  
17.50 Зебра.  
18.30 Поет В. Пономарева.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.15 "ПОЖИВЕМ - УВИДИМ". Сериал.  
23.05 Событие.  
23.20 Спортивное обозрение.  
23.30 Музыкальное шоу.

**Для Москвы и Московской области**  
6.30 "НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ". Сериал.  
7.20 Студия "Союз" представляет...  
7.50, 8.15, 10.35 Клуб "Здоровая семья".  
8.45 Телебиржа недвижимости.  
9.05 Телебиржа недвижимости.  
9.15, 12.05, 0.40 Звоните прямо сейчас!  
9.50, 0.30 Телеказино.  
10.00, 11.40, 0.50 Магазин на диване.  
10.20, 11.05, 11.55, 1.15 Veselkip магазин.  
10.55, 1.10 Телекасса.  
11.15 "Центр-ювелир" представляет...  
11.35 Телемагазин "Новости красоты".  
1.35 Полчаса о туризме.  
2.00 А-Эротика.  
2.10 Спорт, спорт + спорт.

**ТВ-6**  
7.00, 9.00, 14.50, 19.55, 21.00, 23.45 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 0.10 Диск канал.  
7.40, 14.20 Мультсериал "Д'Артаньяв  
и три пса-мушкетера".  
8.10, 18.25, 0.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.25, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.15 Аптека.  
9.10, 18.35 Частный случай.  
9.25 Назло рекордам!  
9.50 Док. сериал "По следам Всепогу-  
щих". "Бессмертное послание".  
10.20, 21.15 Фантастический сериал  
"ВАВИЛОН-5".  
11.20 "Чай-клуб". А. Асмолов и  
Е. Ябмург.  
12.00 Кинотеатр ТВ-6. "ДАЛЕКИЙ КРАЙ".  
(Австралия).  
13.35, 16.35, 17.55, 1.20 Телемагазин.  
15.00 История Государства Российского.  
"РОССИЯ МОЛОДАЯ". 8-я серия.  
16.20, 1.00 Знак качества.  
17.05 "НОВЫЙ ГЕРКУЛЕС". Сериал.  
19.00 "ДЭВИС УЧИТ ЖИТЬ". Сериал.  
20.05 Ток-шоу "Я сама".  
"Роковая женщина".  
22.05 Те Кто.  
22.30 "КОБРА". Сериал.  
23.20 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.

...с Анжелики Эффи.  
...МИЛЫЙ ВРАГ". Телесериал.  
23.16 Разговорчики.  
23.55 "ПОЖАР". Сериал.  
1.00 Телемагазин.  
1.30 BIZ-TV: 1001 ночь.

**МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА**  
18.01, 21.20 Погода.  
18.05, 22.55 Такая вот история.  
18.10 Сказочный город.  
18.30 Русский дом.  
19.30 "РАФФЕРТИ". Телефильм. 2-я с.  
20.55 Экспонировости.  
21.05 Мой дом.  
21.10 Загадки древних таинств.  
21.30 Московский телетайп.  
21.50 Деловая Москва.  
22.00 Ни хвоста, ни чешуи.  
22.20 Подумаем вместе.

**НТВ**  
6.00, 6.30, 7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
10.00 "Сегодня утром". Информа-  
ционная программа, погода, спорт.  
10.15 Утречко.  
10.30 "ДОКТОР КУИН, ЖЕНЩИНА-ВРАЧ".  
Сериал.  
11.30, 18.30 Улица Сезам.  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.35 Герой дня.  
20.00 Ли Марвин и Миу-Миу в фильме  
Ива Буассе "ЗНОЙ" (Франция).  
21.45 Доктор Угол.  
22.40 Времечко.  
23.00 Э. Эдвардс, Д. Клуни, Ш. Стринг-  
филд в фильме "СКОРАЯ ПО-  
МОЩЬ". 1-я серия (США).  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".  
1.00 П. Гринuzzi. Худ. фильм "ДИТЯ  
МАКОНА" (Великобритания).

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
16.05, 20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
17.05, 22.00 "ЧЕРНЫЙ ЛИС". Телесериал.  
18.00 Детское ТВ.  
18.30 Балетная труппа А. Кузнецова  
представляет "Подлинную исто-  
рию Красной Шапочки".  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.  
21.15 Личное дело.  
21.45 Телеслужба безопасности.  
23.05 Событие.  
23.20 Спортивное обозрение.  
23.30 Дом кино. Р. Виктюк, А. Сакуров,  
А. Петренко, Т. Бандо и другие.

**Для Москвы и Московской области**  
6.30 "НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ". Сериал.  
7.20, 1.15 Студия "Союз" представляет...  
7.50, 8.15, 9.30 Клуб "Здоровая семья".  
8.00 Москва-пассажирская.  
8.45 Мир красоты.  
9.05 Телебиржа недвижимости.  
9.15, 12.05, 0.40 Звоните прямо сейчас!  
9.50, 0.30 Телеказино.  
10.00, 11.40, 0.50 Магазин на диване.  
10.20, 11.05, 11.55 Veselkip магазин.  
10.35 Утро с доктором Егоровым.  
10.40 Если хочешь быть здоров.  
10.55, 1.10 Телекасса.  
11.15 "Центр-ювелир" представляет...  
11.35 Телемагазин "Новости красоты".  
2.00 А-Эротика.  
2.15 Железный марш.

**ТВ-6**  
7.00, 9.00, 19.55, 21.00, 23.45 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 0.10 Диск-канал.  
7.40, 14.20 Мультсериал "Д'Артаньяв  
и три пса-мушкетера".  
8.10, 18.25, 0.00 Дорожный патруль.  
8.20 Рецепты от "Центер".  
8.25, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.15 Аптека.  
9.10, 18.35 Частный случай.  
9.25 Назло рекордам!  
9.50 Док. сериал "По следам Всепогу-  
щих". "Бессмертное послание".  
10.20, 21.15 Фантастический сериал  
"ВАВИЛОН-5".  
11.20 "Чай-клуб". А. Асмолов и  
Е. Ябмург.  
12.00 Кинотеатр ТВ-6. "ДАЛЕКИЙ КРАЙ".  
(Австралия).  
13.35, 16.35, 17.55, 1.20 Телемагазин.  
15.00 История Государства Российского.  
"РОССИЯ МОЛОДАЯ". 8-я серия.  
16.20, 1.00 Знак качества.  
17.05 "НОВЫЙ ГЕРКУЛЕС". Сериал.  
19.00 "ДЭВИС УЧИТ ЖИТЬ". Сериал.  
20.05 Ток-шоу "Сделай шаг".  
22.35 "КОБРА". Сериал.  
23.20 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.



23.59 "ЛУЧШЕ СМЕРТЬ, ЧЕМ ПОЗОР"  
Худ. фильм (США).  
1.55 BIZ-TV: 1001 ночь.

#### МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА

18.01, 21.20 Погода.  
18.05, 22.55 Такая вот история.  
18.10 Сказочный город.  
18.30 Подмосковье.  
19.30 "РАФФЕРТИ". Телефильм. 3-я с.  
21.00 Интерьер.  
21.30 Московский телетайп.  
21.50 Деловая Москва.  
22.00 Автосфера.  
22.20 Министр на один день.

#### НТВ

6.00, 6.30, 7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30,  
10.00 "Сегодня утром". Информа-  
ционная программа, погода, спорт.  
10.15 Угрюмко.  
10.30 "ДОКТОР КУИН, ЖЕНЩИНА-ВРАЧ".  
Сериал.

11.30, 18.30 Улица Сезам.  
12.00, 14.00, 16.00 Сегодня днем.  
13.00 ОТКРЫТЫЙ МИР.  
14.20 Большое "Времечко".  
17.35 "ГОЛУБОЕ ДЕРЕВО". Сериал.  
18.30 Футбольный клуб.  
19.00, 22.00 Сегодня вечером.  
19.35 Герой дня.  
20.00 М. Зудина в фильме "ИСПОВЕДЬ  
СОДЕРЖАНКИ"

21.40 Алло, Фима!  
22.40 Времечко.  
23.00 "СКОРАЯ ПОМОЩЬ". Сериал.  
0.00 Сегодня в полночь.  
0.20 Ночное "Времечко".  
0.40 Ф. Финлей и С. Сандрепли в фильме  
Т. Брасса "КЛЮЧ" (Италия).

#### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

12.55, 14.55, 16.55, 19.55, 22.55 Информ-ТВ.  
13.10, 20.20 "ИСТОРИЯ ЛЮБВИ". Сериал.  
14.00 Срок ответа сегодня.  
14.30 Советы садоводам.  
14.45 Мультфильм.

15.10 Ток-шоу "Наобум". М. Плисецкая.  
15.40, 22.00 "ЧЕРНЫЙ ЛИС". Сериал.  
16.40, 21.45 Телеслужба безопасности.  
17.10 Парад цветов Голландии.  
17.25 "Тихого голоса звуки любимые..."  
17.55 ...Равняется любовь.  
18.30 Шоу о любви.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.15 Спорт.

21.15 "Без названия". Юмор. программа.  
23.05 Событие.  
23.20 Спортивное обозрение.  
23.30 Роман с героем.  
0.00 "ДОРОГА В РАЙ". Худ. фильм.

#### Для Москвы и Московской области

6.30 "НИКТО, КРОМЕ ТЕБЯ". Сериал.  
7.20, 1.25 Студия "Союз" представляет...  
7.50, 8.15, 10.35 Клуб "Здоровая семья".  
8.00 Если хочешь быть здоров.  
8.45 "Свободный выбор" с участием це-  
лителя В. Богданова.  
9.05 Телебизржа недвижимости.  
9.15, 12.05, 0.40 Звоните прямо сейчас!  
9.25 Пресс-пати А.Вульфа.  
9.50, 0.30 Телеказино.  
10.00, 11.40, 0.50 Магазин на диване.  
10.20, 11.05, 11.55, 1.15 Veselkip магазин.  
10.55, 1.10 Телекасса.  
11.15 "Центр-ювелир" представляет...  
11.35 Телемагазин "Новости красоты".  
2.00 А-Эротика.

#### ТВ-6

7.00, 9.00, 14.50, 19.30, 22.00 Шесть  
новостей.  
7.10, 17.35, 1.00 Диск-канал.  
7.40, 14.20 "Д'Артаньян и три пса-муш-  
кетера". Мультсериал.

8.10, 18.10, 0.50 Дорожный патруль.  
8.25, 14.05 90 x 60 x 90.  
8.45, 11.10, 18.00 Аптека.  
9.10 Частный случай.  
9.30 "Мое кино". с А. Олейниковым.  
10.20 Фантастический сериал  
"ВАВИЛОН-5".

11.20, 13.40, 16.30, 2.10 Телемагазин.  
12.00 Кинотеатр ТВ-6. Л. В. Клифф и Д.  
Лоллобриджида в вестерне "РЕКА  
ПЛОХОГО ЧЕЛОВЕКА".

15.00 "РОССИЯ МОЛОДАЯ". 9-я серия.  
17.05 "НОВЫЙ ГЕРКУЛЕС". Сериал.  
18.20 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.  
19.00 Вы - невидец.

19.30 Кинотеатр ТВ-6. "ПРИКЛЮЧЕНИЯ  
ШЕРЛОКА ХОЛМСА И ДОКТОРА  
ВАТSON". "ЗНАКОМСТВО".  
22.20 Клуб "12 копеек".

23.00 М. Плачидо в фильме "ЛЕТНИЕ  
НОЧИ С ГРЕЧЕСКИМ ПРОФИЛЕМ.  
ЗАПАХОМ БЛИЗКИМИ ГЛАЗАМИ И  
1.50 Знак качества.

15.05 "ВДОВА БЛАНКО".  
16.05 Мой чемпион.  
16.22 Дамский клуб "Элита".  
16.39 Стоп-кадр.  
16.49 "МИЛЫЙ ВРАГ". Телесериал.  
23.11 Экспресс-камера.  
23.20 Автошоу.  
23.50 "КОЛЬЦО СМЕРТИ". Худ. фильм.  
2.00 Телемагазин.

#### МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА

18.05, 22.55 Такая вот история.  
18.10 Сказочный город.  
18.30 Подмосковье.  
18.55 Зарисовка "Легенды Москвы".  
19.00 Телеигра "Сто к одному".  
19.30 Зоомагазин.  
19.50 Вера, Надежда, Любовь.  
20.20 Ветер перемен.  
20.55 Медицинское обозрение.  
21.30 Новости недели.  
22.40 Видеотрек.

#### НТВ

8.00 Сегодня утром.  
10.00 "Динозаврик по имени Динк".  
Мультсериал.

10.30 Телеигра "Пойми меня".  
11.00 "ТАРЗАН". Худ. фильм. 9-я серия.  
11.45 Мультфильм "Лиса и волк".  
12.00 Сегодня днем.  
13.00 Хоккей. "Кубок Глобена". Сборная  
Швеции - сборная России.

15.30 Панорама.  
19.30 "ДЕЛА СМЕШНЫЕ, ДЕЛА СЕМЕЙ-  
НЫЕ". Сериал.  
20.00 Р. Уэлч в фильме "МИЛЛИОН ЛЕТ ДО  
НАШЕЙ ЭРЫ" (Великобритания).

21.45 Куклы.  
22.00 Сегодня вечером.  
22.45 "БАЙКИ ИЗ СКЛЕПА". Сериал  
(США). 1-я и 2-я серии.

23.35 Русский альбом. Дм. Маликов.  
0.00 Шоу Н. Фоменко "Империя страсти".  
0.35 Третий глаз.  
1.05 Ночной канал. "Плейбой-шоу".

#### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

10.10 Честь имею.  
10.40 "НИКУДЫШНАЯ". Худ. фильм.  
12.10 Ток-шоу "Наобум". К. Райкин.  
12.35 "Маленький мальчик". Мульт.  
12.55, 14.55, 16.55, 19.55 Информ-ТВ.  
13.10 Телевизионный театр о Пушкине.  
15.10 Еще одна Россия.

15.45 Театральная провинция?..  
16.10 Исторические расследования.  
17.05 Чемпионат России по мини-футбо-  
лу. "Зенит" (СПб) - "Строитель"  
(Новоуральск). 2-й тайм.  
17.30 Игра "Бинго".

18.30 "ОБЪЯВЛЕН РОЗЫСК".  
Телеспектакль. Часть 1-я.  
19.40 Большой фестиваль.  
20.25, 23.25 "ЛЮБИМЫЙ РАДЖА". Худ.  
фильм (Индия). 1-я и 2-я серии.

21.40 Мультфильмы для взрослых.  
21.55 Светская хроника.  
22.10 Блеф-клуб.  
22.45 "Парад-парадов" представляет  
Алену Апиуну.

#### Для Москвы и Московской области

8.00 Музыка на канале.  
8.15 Клуб "Здоровая семья".  
8.45 Христос во всем мире.  
9.20 Студия "Союз" представляет...  
9.50, 0.30 Телеказино.  
1.40 Ресторанный рейтинг.  
1.00 Звоните прямо сейчас!  
1.10 Телекасса.  
1.20 Veselkip магазин.  
1.45 Манхэттен Муз-Х-Press.  
2.10 А-Эротика.

#### ТВ-6

7.00, 8.00, 19.10, 22.35 Шесть новостей.  
7.10, 2.40 Телемагазин.  
8.10, 23.40 Дорожный патруль.  
8.25 Детский сеанс. "ЗВЕРОЛОВЫ".  
9.45 "Центр"-клуб.  
10.10 Мультфильмы.

11.15 Это мы не проходили!  
11.45 Сериал о природе.  
12.50 Открытия недели.  
13.35 "Ералаш".  
14.05 Детский Диск-канал.

15.00 Ток-шоу "Я сама".  
15.55 Ток-шоу "Профессия".  
16.50 Клуб одиноких сердец.  
17.20 "ТАИНСТВЕННЫЙ ОСТРОВ". Сериал.  
18.15 Нью-Йорк, Нью-Йорк.

18.45 Киноподробно.  
19.20 Скандаль недели.  
19.50 Юмор. программа "ОСП-студия".  
20.35 Киножурнал "Фитиль".  
20.50 "ВОЖДИ АТЛАНТИДЫ". Худ. фильм.

22.45 Шоу Ивана Домидова "Обоз".  
23.55 Кинотеатр ТВ-6. "НЕПРИКАЯННЫЕ  
СЕРДЦА".  
1.35 Диск-канал.

Худ. фильм.  
Музыка BIZ-TV.  
00 Телемагазин.

#### МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА

18.01, 21.55 Погода.  
18.05, 22.55 Такая вот история.  
18.10 Сказочный город.  
18.30 Магия моды.  
19.15 Козырная карта.  
19.50 "ФАТАЛЬНАЯ ПРЕДАННОСТЬ".  
Худ. фильм (США).  
21.30 Муз. программа "В нашу гавань  
заходили корабли".  
22.05 Петровка, 38.  
22.30 Книжный мир.

#### НТВ

8.00 Сегодня утром.  
10.00 Устами младенца.  
10.30 Телеигра "Пойми меня".  
11.00 "ТАРЗАН". Худ. фильм (США). 10-я с.  
11.45 "Свинья-копилка". Мультфильм.  
12.00, 16.00 Сегодня днем.

13.30 Д. Лоллобриджида и С. Бойд в  
фильме "ИМПЕРСКАЯ ВЕНЕРА".  
15.30 Телеигра "Своя игра".  
17.00 "НОЧЬ КОРОТКА". Худ. фильм.  
18.30 Н. Фоменко. "Русские гвозди".  
19.00 Сегодня вечером.

19.30 "ДЕЛА СМЕШНЫЕ, ДЕЛА СЕМЕЙ-  
НЫЕ". Комедийный сериал.  
20.00 "Гангстерские хроники: Американ-  
ская история". 6-я серия.

21.00 Итоги.  
22.10 К. Рив, М. Брандо, Д. Хэксман и  
В. Перрин в фильме Р. Доннера  
"СУПЕРМЕН" (США).

0.45 Магазин на диване.  
1.15 Эротические шоу мира.

#### САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

9.40 Целительное слово.  
10.10 Папа, мама и я - спортивная се-  
мья.  
10.40 Овертайм.  
11.10 "Охотники". Док. сериал. 2-я се-  
рия.

12.00 "Старое танго". Балетмейстер  
Д.Брянцев.  
12.25 Золотой пеликан.  
12.55, 14.55, 16.55, 19.55 Обратный отсчет.  
13.10 К 160-летию со дня дуэли. "Вскую  
прискорбно..." Телефильм-посвя-  
щение памяти А.С.Пушкина.

13.20 "ПОСЛЕДНЯЯ ДОРОГА". Худ. фильм.  
15.10 Еще одна Россия.  
16.10 Онегин и Ленский в гриме и без.  
17.10 Оперная сенсация. Олег Рябец.  
17.35 Детское ТВ.

18.30 "ОБЪЯВЛЕН РОЗЫСК". Телеспек-  
такль. Часть 2-я.  
19.40 Сокровища Петербурга.  
"Ханс и Софи Арп".

20.20 Спортивная программа.  
21.55 У всех на виду.  
22.10 Ноу смокинг.  
22.55 Международное обозрение.  
23.30 "ВИДЕНИЕ ШАБАША". Худ.  
фильм.

#### Для Москвы и Московской области

8.00 Музыка на канале.  
8.25 Магазин на диване.  
8.45 Актуально - насущно.  
9.20, 1.20 Студия "Союз" представляет...  
9.50, 0.30 Телеказино.  
0.40 Коллекция.  
1.10 Телекасса.  
1.50 Пресс-пати А.Вульфа.

#### ТВ-6

7.00, 8.00, 17.50 Шесть новостей  
7.10, 0.50 Телемагазин.  
8.10, 19.05 Дорожный патруль.  
8.25 Мультсериал "Омер".  
8.55 Детский сеанс. "ЗОЛОТОЙ  
ТЮЛЕНЬ".

10.35 Пальчики оближешь.  
11.10 Назло рекордам!  
11.35 Сериал о природе.  
12.35 Канон.  
13.05 Программа А. Политковского.  
13.35 Ток-шоу "Музыка и пресса".  
"Акулы пера". Вадим Казаченко

14.30 Ток-шоу "Сделай шаг".  
15.25 Спорт недели.  
15.55 "Том, Джерри и их друзья".  
Мультфильмы.  
16.55 "ТАИНСТВЕННЫЙ ОСТРОВ".  
Сериал.

18.00 Ток-шоу "Мое кино" с В. Морозов.  
18.45 Телесконкретно.  
19.20 Обозреватель.  
20.05 Ералаш.

20.25 Киножурнал "Фитиль".  
20.40 А. Шварценеггер и Ш. Стоун в  
фильме "ВСПОМНИТЬ ВСЕ".  
22.50 ШОУ БЕННИ ХИЛЛА.  
23.25 Теледискотека "Партизанная зона".



**ПОНЕДЕЛЬНИК**  
3 февраля

**1 КАНАЛ**  
6.00 Телеутро.  
9.00, 12.00, 15.00, 19.00, 23.15 Новости.  
9.15, 18.15 "ДЕВУШКА ПО ИМЕНИ СУДЬБА". Сериал.  
10.00 Поле чудес.  
10.55 Человек и закон.  
11.20 Мультфильм.  
11.30, 19.35 Угадай мелодию.  
12.40 Эпопея Ю. Озерова "Ангелы смерти".  
14.20 Брэйн ринг.  
15.20 "Альберт - пятый мушкетер". Мультсериал.  
15.45 Марафон-15.  
16.00 Звездный час.  
16.40 "КАРИН И ЕЕ СОБАКА". Сериал.  
17.10 ...До шестнадцати и старше.  
17.35 Вокруг света.  
19.10 Час пик.  
20.00 Программа "Человек в маске".  
20.45 Спокойной ночи, малыши!  
21.00 Время.  
21.40 "ПОЛТЕРГЕЙСТ". Сериал.  
22.30 Жизнь замечательных людей.  
23.20 Жан Габен в фильме "ВЕЛИКАЯ ИЛЛЮЗИЯ".  
1.20 Пресс-экспресс.  
**РОССИЯ**  
7.00 Утренний экспресс.  
8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 20.00, 23.00 Вести.  
8.15, 9.20, 10.55, 11.15 Товары - почтой.  
8.25, 18.40 "КЛУБНИЧКА". Телесериал.  
8.55 Дорогая редакция.  
9.30, 20.35 Шоу долгоносиков.  
10.05, 21.10 "САНТА-БАРБАРА". Сериал.  
11.25 Деловая Россия.  
12.05 За околицей.  
12.20 Караоке по-русски.  
12.50 Палиха, 14.  
12.55 Автограф.  
13.00 Открытые новости.  
13.55 Магазин недвижимости.  
14.25 "НЕ САМЫЙ УДАЧНЫЙ ДЕНЬ". Худ. фильм.  
15.55 Ноу-хау.  
16.25 Домашний доктор.  
16.30 Новое "Пятое колесо".  
17.15 Иванов, Петров, Сидоров и другие.  
17.55 Там-там новости.  
18.05 Лукоморье.  
18.25 "Задача государственной важности". Интервью с вице-премьером правительства РФ О. Лобовым.  
19.10 Двойной портрет.  
19.40 VIP.  
22.10 "Добрый вечер" с И. Угольниковым.  
23.30 "На коне". Телелотерея.  
23.55 "Я, конечно, вернусь..." В. Высоцкий.  
**2 x 2**  
6.00 Программа телекомпании ТВН.  
6.59, 7.59, 8.59, 9.59, 10.59, 12.59, 13.59, 14.59, 23.54, 0.50 Доска объявлений.  
7.00 Информационная программа "С 7 до 9". "Кенди-Кенди". Мультсериал.  
9.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 17.54, 23.01 Новости "2 x 2".  
9.03 "ГВАДЕЛУПЕ". Телесериал.  
10.05, 13.29 Звоните прямо сейчас.  
10.23, 23.48 News-блок BIZ-TV.  
10.29, 1.00 Магазин на диване.  
11.05, 23.11 Экспресс-камера.  
11.17 "ПОДСУДИМЫЙ". Худ. фильм.  
13.05 Новости безопасности.  
13.43 Виртуальный киоск.  
14.05 Музыка BIZ-TV.  
14.29 Сотка.  
14.32 "Кенди-Кенди". Мультсериал.  
15.05 "ВДОВА БЛАНКО". Телесериал.  
16.05 Кулисы.  
16.22 Планета "Здоровье".  
16.39 Стоп-кадр.  
16.49 "МИЛЫЙ ВРАГ". Телесериал.  
23.16 Мир чудес Анжелики Эффи.  
23.33 Телетур.  
23.55 "ПОЖАР". Сериал.  
**МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА**  
18.01, 21.20 Погода.  
18.05, 22.55 Такая вот история.  
18.10 Сказочный город.  
18.30 Подмосковье.  
19.15 Портмоне.  
19.30 "МАРИЦА". Телефильм.  
20.55 Удачная покупка.  
21.05 Как добиться успеха.  
21.15 Московский коммерческий вестник.  
21.30 Московский телетайп.  
21.50 Деловая Москва.  
22.00 Голос разума.  
22.20 Министр на од...

**ВТОРНИК**  
4 февраля

**1 КАНАЛ**  
6.00 Телеутро.  
9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 23.30 Новости.  
9.15, 18.15 "ДЕВУШКА ПО ИМЕНИ СУДЬБА". Сериал.  
10.00 Программа "Человек в маске".  
10.40 Смехопанорама.  
11.20 Мультфильм.  
11.30, 19.35 Угадай мелодию.  
12.15 Биатлон. Чемпионат мира. Женщины.  
14.10 "Лесник и браконьер". Мультфильм.  
14.20 Брэйн ринг.  
15.20 "Альберт - пятый мушкетер". Мультсериал.  
15.45 Кварете "Веселая кватупания".  
15.55 Мультитролли.  
16.10 Волшебный мир, или Синема.  
16.40 "КАРИН И ЕЕ СОБАКА". Сериал.  
17.10 ...До шестнадцати и старше.  
17.35 Вокруг света.  
19.10 Час пик.  
20.00 Тема.  
20.45 Спокойной ночи, малыши!  
21.00 Время.  
21.40 "ДЕЛО РУМЯНЦЕВЫХ". Худ. фильм.  
23.35 Музыкальная программа "50х50".  
0.25 Пресс-экспресс.  
0.50 Детективный сериал "99-1".  
**РОССИЯ**  
7.00 Утренний экспресс.  
8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 20.00, 23.00 Вести.  
8.15, 9.20, 10.55, 11.15, 1.15 Товары - почтой.  
8.25, 18.40 "КЛУБНИЧКА". Телесериал.  
8.55 Дорогая редакция.  
9.30, 20.35 "Аншлаг" представляет.  
10.05, 21.10 "САНТА-БАРБАРА". Сериал.  
11.25 Деловая Россия.  
12.05 За околицей.  
14.25 "БЛАНШ". Телесериал.  
16.00 Шаг за шагом.  
16.10 Репортаж ни о чем.  
16.25 Манекен.  
16.30 Ваше право.  
17.15 Иванов, Петров, Сидоров и другие.  
17.55 Там-там новости.  
18.05 Лукоморье.  
18.25 Посмотри на себя.  
19.10 Момент истины.  
19.40 VIP.  
22.10 "Добрый вечер" с И. Угольниковым.  
23.30 "Я не пою только во сне" В. Чернов.  
0.10 Горячая десятка.  
1.05 Только для взрослых.  
**2 x 2**  
Профилактика до 23.00.  
23.01 Новости "2 x 2".  
23.11 Экспресс-камера.  
23.18 Декабрьские вечера.  
23.48 News-блок BIZ-TV.  
23.55 "ПОЖАР". Сериал.  
1.00 Телемагазин.  
1.30 BIZ-TV: 1001 ночь.  
1.40 Магазин на диване.  
2.10 Музыкальные новости BIZ-TV.  
**МОСКОВСКАЯ ПРОГРАММА**  
18.01, 21.20 Погода.  
18.05, 22.55 Такая вот история.  
18.10 Сказочный город.  
18.30 Подмосковье.  
19.10 Усадьба.  
19.30 Лицом к городу.  
20.35 Град-город.  
21.00 Здоровье, которое можно купить.  
21.10 Строительный двор.  
21.15 Московский коммерческий вестник.  
21.30 Московский телетайп.  
21.50 Деловая Москва.  
22.20 Приглашает Борис Ноткин.  
**НТВ**  
6.00, 6.30, 7.00, 7.30, 8.00, 8.30, 9.00, 9.30, 10.00 "Сегодня".  
10.15 "Сегодня".

**СРЕДА**  
5 февраля

**1 КАНАЛ**  
6.00 Телеутро.  
9.00, 12.00, 15.00, 19.00, 23.35 Новости.  
9.15, 18.15 "ДЕВУШКА ПО ИМЕНИ СУДЬБА". Сериал.  
9.55 Тема.  
10.35 В мире животных.  
11.15 Мультфильм.  
11.30, 19.35 Угадай мелодию.  
12.10 "ТРЕВОЖНЫЙ МЕСЯЦ ВЕРЕСЕНЬ". Худ. фильм.  
13.45 Мультфильм.  
14.15 Брэйн ринг.  
15.20 "Альберт - пятый мушкетер". Мультсериал.  
15.45 Кактус и К.  
15.55 До-ми-соль.  
16.10 Зов джунглей.  
16.40 "КАРИН И ЕЕ СОБАКА". Сериал.  
17.10 ...До шестнадцати и старше.  
17.35 Вокруг света.  
19.10 Час пик.  
20.05 "В поисках утраченного". Т. Окуневская.  
20.45 Спокойной ночи, малыши!  
21.00 Время.  
21.45 Клуб "Белый попугай".  
22.35 Футбол. Суперкубок Европы. "Ювентус" (Италия) - "Пари Сен-Жермен" (Франция).  
0.35 Пресс-экспресс.  
1.00 Детективный сериал "99-1".  
1.50 Великие хиты.  
**РОССИЯ**  
7.00 Утренний экспресс.  
8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 20.00, 23.00 Вести.  
8.15, 9.20, 10.55, 11.15, 1.20 Товары - почтой.  
8.25, 18.40 "КЛУБНИЧКА". Телесериал.  
8.55 Дорогая редакция.  
9.30, 20.35 Сам себе режиссер.  
10.05, 21.10 "САНТА-БАРБАРА". Сериал.  
11.25 Деловая Россия.  
11.55 Чемпионат мира по биатлону. Женщины. 15 км.  
13.45, 16.25 Экспресс-новости.  
13.50 Автограф.  
13.55 Магазин недвижимости.  
14.25 "БЛАНШ". Телесериал.  
15.55 На пороге века.  
16.30 Анонимные собеседники.  
17.15 Иванов, Петров, Сидоров и другие.  
17.55 Там-там новости.  
18.05 Лукоморье.  
18.25 Посмотри на себя.  
19.10 Момент истины.  
19.40 VIP.  
22.10 "Добрый вечер" с И. Угольниковым.  
23.30 Кто мы?  
0.10 Блок-нот. Музыкально-информационная программа.  
1.05 Только для взрослых.  
**2 x 2**  
6.00 Программа телекомпании ТВН.  
6.59, 7.59, 8.59, 9.59, 10.59, 12.59, 13.59, 14.59, 23.54, 0.50 Доска объявлений.  
7.00 Информационная программа "С 7 до 9". "Кенди-Кенди". Мультсериал.  
9.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 17.54, 23.01 Новости "2 x 2".  
9.08 "ГВАДЕЛУПЕ". Телесериал.  
10.05, 13.29 Звоните прямо сейчас.  
10.23, 23.48 News-блок BIZ-TV.  
10.29, 1.40 Магазин на диване.  
11.05, 23.11 Экспресс-камера.  
11.17 "КАК СТАТЬ МУЖЧИНОЙ" Худ. фильм.  
13.05 Комильфо.  
13.43 Виртуальный киоск.  
14.05, 2.10 Музыка BIZ-TV.  
14.29 Сотка.  
14.32 "Кенди-Кенди". Мультсериал.  
15.05 "ВДОВА БЛАНКО". Телесериал.  
16.05 О нужных вещах.  
16.22 В случае необходимости.  
16.39 Стоп-кадр.

**ЧЕТВЕРГ**  
6 февраля

**1 КАНАЛ**  
6.00 Телеутро.  
9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 23.50 Новости.  
9.15, 18.15 "ДЕВУШКА ПО ИМЕНИ СУДЬБА". Сериал.  
10.00 "В поисках утраченного". Т. Окуневская.  
10.35 Клуб "Белый попугай".  
11.25 Мультфильм.  
11.40 Смак.  
12.10 "УЩЕЛЫЕ ПОКИНУТЫХ СКАЗОК". Худ. фильм.  
13.30 "Веселая карусель". Мультфильм.  
13.40 Серебряный шар. "Современник" на Бродвее.  
14.20 Брэйн ринг.  
15.20 "Альберт - пятый мушкетер". Мультсериал.  
15.45 Лего-го!  
16.10 Тин-Тоник.  
16.40 "КАРИН И ЕЕ СОБАКА". Сериал.  
17.05 Рок-урок.  
17.35 Вокруг света.  
19.10 Час пик.  
19.35 Джентльмен-шоу.  
20.00 Моя семья.  
20.45 Спокойной ночи, малыши!  
21.00 Время.  
21.40 "Шон Коннери в фильме "Куба".  
0.00 Фестиваль "Шлягер-96".  
0.45 Пресс-экспресс.  
1.10 Детективный сериал "99-1".  
**РОССИЯ**  
7.00 Утренний экспресс.  
8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 20.00, 23.00 Вести.  
8.15, 9.20, 10.55, 11.15, 1.20 Товары - почтой.  
8.25, 18.40 "КЛУБНИЧКА". Телесериал.  
8.55 Дорогая редакция.  
9.30, 20.35 Сам себе режиссер.  
10.05, 21.10 "САНТА-БАРБАРА". Сериал.  
11.25 Деловая Россия.  
11.55 Чемпионат мира по биатлону. Женщины. 15 км.  
13.45, 16.25 Экспресс-новости.  
13.50 Автограф.  
13.55 Магазин недвижимости.  
14.25 "БЛАНШ". Телесериал.  
15.55 На пороге века.  
16.30 Анонимные собеседники.  
17.15 Иванов, Петров, Сидоров и другие.  
17.55 Там-там новости.  
18.05 Лукоморье.  
18.25 Посмотри на себя.  
19.10 Момент истины.  
19.40 VIP.  
22.10 "Добрый вечер" с И. Угольниковым.  
23.30 Баскетбол. Чемпионат Европы среди клубных команд. ЦСКА - "Олимпиакос" (Греция).  
0.30 Адамово яблоко.  
1.10 Только для взрослых.  
**2 x 2**  
6.00 Программа телекомпании ТВН.  
6.59, 7.59, 8.59, 9.59, 10.59, 12.59, 13.59, 14.59, 0.15, 0.50 Доска объявлений.  
7.00 Информационная программа "С 7 до 9". "Кенди-Кенди". Мультсериал.  
9.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00, 17.00, 17.54, 23.01 Новости "2 x 2".  
9.08 "ГВАДЕЛУПЕ". Телесериал.  
10.05, 13.29 Звоните прямо сейчас.  
10.23, 23.48 News-блок BIZ-TV.  
10.29, 1.40 Магазин на диване.  
11.05, 23.11 Экспресс-камера.  
11.17 "КАК СТАТЬ МУЖЧИНОЙ" Худ. фильм.  
13.05 Комильфо.  
13.43 Виртуальный киоск.  
14.05, 2.10 Музыка BIZ-TV.  
14.29 Сотка.  
14.32 "Кенди-Кенди". Мультсериал.  
15.05 "ВДОВА БЛАНКО". Телесериал.  
16.05 О нужных вещах.  
16.22 В случае необходимости.  
16.39 Стоп-кадр.



**ТВЕРГ**  
февраля

КАНАЛ

18.00, 23.50 Новости.  
ШКА ПО ИМЕНИ  
риал.  
утраченного".  
й попугай".  
ОКИНУТЫХ СКАЗОК".  
русель". Мультфильм.  
шар. "Современник"  
ятый мушкетер"  
СОБАКА". Сериал.  
шоу.  
чи, малыши!  
и в фильме "КУБА".  
лагер-96".  
риал "99-1".  
ССИЯ  
ресс.  
00, 20.00, 23.00 Вести.  
5, 1.20 Товары – почтой.  
ИЧКА". Телесериал.  
ция.  
е режиссер.  
-БАРБАРА". Сериал.  
ия.  
ра по биатлону.  
км.  
стник.  
жимости.  
есериал.  
беседники.  
в, Сидоров и другие.  
и.  
бя.  
с И. Угольниковым.  
пионат Европы (сре-  
анд. ЦСКА –  
Греция).

лых.  
2  
омпании ТВН.  
0.59, 12.59, 13.59,  
Доска объявлений.  
программа "С 7 до  
". Мультсериал.  
13.00, 14.00,  
0, 17.54,  
х 2".  
есериал.  
о прямо сейчас.  
BIZ-TV.  
диване.  
амера.  
КЧИНОЙ" Худ.  
ск.  
TV.  
Мультсериал.  
Телесериал.  
имости.  
23.18 Синемания

**ПЯТНИЦА**  
7 февраля

1 КАНАЛ

6.00 Телеутро.  
9.00, 12.00, 15.00, 18.00, 23.55 Новости.  
9.15, 18.15 "ДЕВУШКА ПО ИМЕНИ  
СУДЬБА". Сериал.  
10.05 Моя семья.  
10.45 Пока все дома.  
11.20 Мультфильм.  
11.30 Играй, гармонь любимая!  
12.15 Биатлон. Чемпионат мира.  
Мужчины.  
14.30 Смехопанорама.  
15.20 "Альберт – пятый мушкетер".  
Мультсериал.  
15.45 "ПОСЛЕДНЯЯ НОЧЬ ШЕХЕРЕЗАДЫ".  
Фильм-сказка.  
17.15 Мультфильм.  
17.30 Магия: мир сверхъестественного.  
19.15 Человек и закон.  
19.45 Поле чудес.  
20.45 Спокойной ночи, малыши!  
21.00 Время.  
21.40, 0.05 Все фильмы Гайдая.  
"ДВЕНАДЦАТЬ СТУЛЬЕВ".  
1-я, 2-я серии.  
23.15 Взгляд.  
1.25 Пресс-экспресс.

РОССИЯ

7.00 Утренний экспресс.  
8.00, 11.00, 14.00, 17.00, 20.00, 23.00 Вести.  
8.15 Медицинский вестник.  
8.25, 18.40 "КЛУБНИЧКА". Телесериал.  
8.55 Дорогая редакция.  
9.20, 10.55 Товары – почтой.  
9.30, 20.35 L-клуб.  
10.05, 21.10 "САНТА-БАРБАРА". Сериал.  
11.15 Торговый дом "Ле Монти"  
11.30 Деловая Россия.  
12.10 За околицей.  
12.25 Момент истины.  
12.50 Палиха, 14.  
12.55 Автограф.  
13.00 Субботний вечер с В. Малезиком.  
13.55 Магазин недвижимости.  
14.25 "БЛАНШ". Телесериал.  
15.15 Тихий дом. Программа С.Шолохова.  
15.55 В.С.Бабичев в программе  
"Шестое чувство".  
16.25 Эксповестник.  
16.30 Арена для сенсаций.  
17.15 Иванов, Петров, Сидоров и другие.  
17.55 Там-там новости.  
18.05 Лукоморье.  
18.25 Посмотри на себя.  
19.10 Вертикаль.  
19.40 VIP.  
22.10 "Добрый вечер" с И. Угольниковым.  
23.30 "ПРАВОСУДИЕ". Худ. фильм.  
1.20 Ночной экспресс.

2 x 2

6.00 Программа телекомпании ТВН.  
6.59, 7.59, 8.59, 9.59, 10.59, 12.59, 13.59,  
14.59, 23.54, 0.50 Доска объявлений.  
7.00 Информационная программа "С 7 до  
9". "Кенди-Кенди". Мультсериал.  
9.00, 10.00, 11.00, 12.00, 13.00, 14.00,  
15.00, 16.00, 17.00, 17.54,  
23.01 Новости "2 x 2".  
9.08 "ГВАДЕЛУПЕ". Телесериал. 50-я с.  
10.05, 13.29 Звоните прямо сейчас.  
10.23, 23.48 News-блок BIZ-TV.  
10.29, 2.05 Магазин на диване.  
11.05, 23.11 Экспресс-камера.  
11.17 "ИЗ ЖИЗНИ НАЧАЛЬНИКА УГО-  
ЛОВНОГО РОЗЫСКА". Худ. фильм.  
13.05 Развлекательная программа.  
13.43 Виртуальный киоск.  
14.05 Музыка BIZ-TV.  
14.29 Сотка.  
14.32 "Кенди-Кенди". Мультсериал.  
15.05 "ВДОВА БЛАНКО". Телесериал.  
16.05 Мода-мода.  
16.22 О чем питают устрицы...  
16.39 Стоп-кадр.  
16.49 "МИЛЫЙ ВРАГ". Телесериал.  
23.18 Синемания

**СУББОТА**  
8 февраля

1 КАНАЛ

7.55 "ПОСЛЕДНИЙ ДЮЙМ". Худ. фильм.  
9.20 "Большое путешествие Болека и  
Лелека". Мультсериал.  
9.45 Домашняя библиотека.  
10.00, 15.00, 18.00 Новости.  
10.15 Религиозная программа.  
10.30 Не зевай!  
11.00 Утренняя почта.  
11.35 Смак.  
11.55 Возвращение Третьяковки.  
12.20 Все фильмы Гайдая. "ИНКОГНИТО  
ИЗ ПЕТЕРБУРГА".  
13.55 Бал олимпийцев в Кремле.  
14.30 Очевидное – невероятное.  
15.20 Мультфильмы.  
16.00 Биатлон. Чемпионат мира. Женщ.  
17.15 Колесо истории.  
18.20 В мире животных.  
18.55 "Страшная история". Мультфильм.  
19.10 Все фильмы Гайдая.  
"КАВКАЗСКАЯ ПЛЕННИЦА, ИЛИ  
НОВЫЕ ПРИКЛЮЧЕНИЯ ШУРИКА".  
20.45 Спокойной ночи, малыши!  
21.00 Время.  
21.50 "СЕГУН". Сериал.  
22.50 Каламбур.  
23.20 Хоккей с мячом. Чемпионат мира.  
Полуфинал.  
0.15 Ж. Депардье и Ф. Ардан в фильме  
"СОСЕДКА".

РОССИЯ

8.00 Мультфильмы.  
9.15 Тележурнал "Здоровье".  
9.25 "ФРАМ – ПОЛЯРНЫЙ МЕДВЕДЬ".  
Детский сериал.  
10.15 Клуб "Адреналин".  
10.30 По вашим письмам.  
11.00 Вести в одиннадцать.  
11.30 Парламентская неделя.  
12.20 Экологическая экспедиция РТР.  
12.35 Лучшие игры НБА.  
13.30 Анонимные собеседники.  
14.00 Вести про...  
14.20 Диалоги о животных.  
14.50 "В минуту жизни трудную..." Ро-  
мансы в исполнении М.Шутовой.  
15.00 Бесконечное путешествие.  
15.35 Программа Е.Евтушенко.  
16.05 "Темная" для М.Полторанина.  
16.20 "И свяжет телефон сердца..."  
Музыкальная программа.  
17.15 Субботний вечер Российского  
телевидения.  
17.25 Старая квартира. Год 1949-й.  
18.55 Субботний вечер с Пеле.  
20.00 Вести.  
20.50 "СТРЕЛЯЙ НА ПОРАЖЕНИЕ".  
Худ. фильм (США).  
23.05 Совершенно секретно.  
0.00 Репортер.  
0.30 Программа "А".  
1.25 "ТО, ЧТО ВАЖНЕЕ ВСЕГО".  
Худ. фильм (Польша).

2 x 2

6.00 Программа телекомпании ТВН.  
8.30 Музыка BIZ-TV.  
8.45 Московский гомерикон.  
8.59, 9.59, 10.59, 11.59, 12.59, 13.59, 14.59,  
23.16, 23.49, 1.59 Доска объявлений.  
9.00 Информационная программа "С 9  
до 11". "Сейлормун – луна в мат-  
роске". Мультсериал.  
11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00,  
17.00, 17.54, 23.01 Новости "2 x 2".  
11.05 Русское кольцо.  
11.34 Детская развлекательная програм-  
ма "Чудо-кисточка".  
12.10 Сотка.  
12.13 "Сейлормун – луна в матроске".  
Мультсериал.  
12.40 Комильфо.  
13.05 Виртуальный стадион.  
13.22 Звоните прямо сейчас.  
13.40 BIZ-TV: 1001 ночь.  
14.10 "ДЕДУШКА И Я". Сс

**ВОСКРЕСЕНЬЕ**  
9 февраля

1 КАНАЛ

8.00 "ВАСЕК ТРУБАЧЕВ И ЕГО  
ТОВАРИЩИ". Худ. фильм.  
9.20 Мультфильмы.  
10.00, 15.00, 23.25 Новости.  
10.15 "Непутевые заметки" Дм. Крылова.  
10.30 Пока все дома.  
11.10 Утренняя звезда.  
12.00 Служу России!  
12.30 Играй, гармонь любимая!  
12.55 Провинциальные истории.  
13.20 Как-то раз.  
13.35 Подводная одиссея команды Кусто.  
14.25 Смехопанорама.  
15.20 Приглашение к музыке.  
16.00 Клуб путешественников.  
16.45 Мультфейерверк.  
17.30 Счастливый случай.  
18.20 Один на один.  
18.50 КВН-97.  
20.50 Киноафиша.  
21.00 Время.  
21.35 "СЕГУН". Сериал.  
22.30 Хоккей с мячом. Чемпионат мира.  
Финал.  
23.35 Футбольное обозрение.  
0.00 Муз. комедия "БРИЛЛИАНТИН".

РОССИЯ

8.00 Мультфильмы.  
8.55 "ФРАМ – ПОЛЯРНЫЙ МЕДВЕДЬ".  
Телесериал.  
9.45 Лотерейные новости.  
10.00 Присяга.  
10.30 Доброе утро, страна!  
11.10 Приз группы "Савва".  
11.15 Русское лото.  
11.55 Книжная лавка.  
12.25 Человек на земле.  
12.55, 14.20 Чемпионат мира по биатло-  
ну. Мужчины. Эстафета 4x7,5 км.  
14.00 Вести.  
14.50 Поют драматические артисты.  
15.20 21-й кабинет.  
15.50 Пилигрим.  
16.20 Сад культуры.  
16.45 Ничего, кроме...  
17.00 Волшебный мир Диснея.  
17.55 Весь мир.  
18.40 Телескоп.  
19.20 Караоке по-русски.  
20.00 Зеркало.  
21.00 Репортаж ни о чем.  
21.20 "ТЕМНЫЕ АЛЛЕИ". Худ. фильм.  
22.55 Программа Ивана Дыховичного  
"Уловка 22".  
23.50 У всех на устах.  
0.05 У Ксюши.  
0.35 Рек-тайм.

2 x 2

6.00 Программа телекомпании ТВН.  
8.30 Мой чемпион.  
8.45 Московский гомерикон.  
8.59, 9.59, 10.59, 11.59, 12.59, 13.59, 14.59,  
23.16, 23.49, 1.59 Доска объявлений.  
9.00 Информационная программа "С 9  
до 11". "Сейлормун – луна в мат-  
роске". Мультсериал.  
11.00, 12.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00,  
17.00, 17.54, 23.01 Новости "2 x 2".  
11.05 В случае необходимости.  
11.22 На всякий случай.  
11.40 Книгочей.  
12.10 Сотка.  
12.13 "Сейлормун – луна в матроске".  
Мультсериал.  
13.05 Мелодия, туз.  
13  
13  
13  
14  
15  
16  
16



## ТАК СТРАШЕН ИППИ, ЕСЛИ...

эпидемий из-  
скопления

\* Для профилактики применять средства, повышающие иммунитет (иммуномодуляторы), поливитамины (особенно важен для защиты от респираторных инфекций витамин С — аскорбиновая кислота).  
\* Заболевшие не должны посещать работу и учебу, чтобы не заразить остальных и не утяжелить течение собственной болезни: перенесенный на ногах грипп опасен осложнениями.  
\* При уходе за заболевшим в семье нужно пользоваться марлевой повязкой; кашлять и чихать не в воздух, а в носовой платок.  
\* При начальных признаках гриппозного состояния могут пригодиться советы кандидата медицинских наук, врача Александра Викторовича Котровского. Вот они. Вымыть и очистить килограмм моркови, отжать сок на соковыжималке,

получится примерно 600 г сока. Размешать сок с молоком в соотношении 4:1 или со сливками 6:1 и выпить в два приема. Сок готовить непосредственно перед употреблением.

В морковном соке содержится витамин А, который называют антиксерофтальмическим (полезен для зрения) и противинфекционным. Морковный сок можно принимать только до пожелтения ладоней!

Съедать ежедневно по 100 г облепихи. Она богата витаминами С и А. Полезны ягоды черной смородины, малина на ночь, а также лимон и грейпфрут. Кстати, последний богат витамином С больше, чем лимон.

Целебен при простудах бульон мясной. Берется обычное мясо, говядина: грудинка или пашина (дешевая, без костей, с живота), мелко рубится, варится 40 минут, солить по вкусу. Бульон выпить, мясо съесть.



Работники амбулатории в поселке Ленинская Искра Кировской области обслуживают около 4 тысяч людей двух сельских округов. Татьяна Валентиновна Боженикова, главный врач амбулатории — педиатр, Алевтина Николаевна Красова и Марина Александровна Русанова ведут всю лечебно-профилактическую работу на своей территории. Служат в домах сельских жителей по вызовам, ведут прием больных. На снимке: А. Красова направляется по вызову. Фото Леонид Белушин.

НАВЕРНОЕ, каждый мечтает иметь под рукой доступное и дешевое средство, которое обладало бы универсальным благотворным действием на организм.

Таким средством является куриное яйцо. Надеюсь, что рекомендации, которые мне удалось собрать, пригодятся многим, особенно при нынешнем дефиците лекарств, когда в аптеках отсутствуют самые элементарные препараты, а если они и есть, то не по карману.

Яйцо весит в среднем 53 г (белок — 31 г, желток — 16 г, скорлупа — 6 г). Варится всмятку — 3,5 мин., «в мешочек» — 5 мин., вкрутую — 10 мин. Норма

При сильном загаре и длительном пребывании на солнце хорошо делать раз в неделю маску из одного растертого сырого желтка и сока четверти лимона. При этом умываться борной кислотой (чайная ложка на стакан воды) и время от времени покрывать кожу жирным питательным кремом.

От жары, мороза и ветра нередко трескается кожа на лице и руках. Лучшее средство против этого — мазь, приготовленная из равных частей яичного белка и глицерина. Мазь, употребляющаяся против кожных сыпей и воспалений, состоит из 4 частей желтка и 5 частей глицерина.

При головных болях разбитое целое сырое яйцо вылить в чашку, смешать и залить почти

### ПОЧТА СТРАНИЦЫ

## Яйцо — лекарство

для молодых и детей 3–5 шт. в неделю, для пожилых 2–3 яйца в неделю. Яйца не рекомендуются солить, так как они сбавляют вес.

Чтобы избавиться от экземы, вылечить ожоги и другие кожные заболевания, надо приготовить яичное масло. Готовят его так: сварить свежие яйца (варить минут сорок), отделить желтки и тщательно растереть их ложкой. Затем переложить в сковородку и на медленном огне жарить еще минут сорок, постоянно помешивая. После этого усилить огонь и жарить до тех пор, пока желтки не начнут гореть и из них не начнет выделяться масло. Приготовленное

кипящим молоком, сильно мешая. Если пить так каждый день, то можно постепенно избавиться от постоянных головных болей. Этот рецепт приносил и другим пациентам.

Мягкие волосы лучше мыть не шампунем, а желтком. При малокровии порошок желатина разпустить в полстакане воды, взбить сырое яйцо, размешать и выпить. Так делать два раза в день.

При туберкулезе после каждой еды надо проглатывать один сырой желток с лимонным соком.

Против поноса потреблять питье, приготовленное

сле первой публикации о нем в газете, но...

Как и многие, мы находимся в материальном затруднении. Народное обращение загнано «в угол». В настоящее положение, при оплате услуг — свет, вода, газ — с нас не берут пеню. Даже на дорогах Ростовской области инспектора ГАИ не берут с учителей штраф. Потому что мы вот уже четыре месяца не получаем зарплату, полгода — детские пособия, лишены всех льгот. А

или продлить срок льготы до 1 марта?

Более семисот подобных писем получили мы в первую неделю января от тех, кто хотел, но из-за безденежья не успел приобрести лечебный аппарат по льготной цене. «А платит на 100 тысяч рублей больше, для нас разорительно. Как быть?»

По совместному решению «СЖ» и фирмы «СИ» льгота на «волшебные очки» для наших читателей продлевается до 31 марта с.г.

Есть в этой почте письма и от тех, кто раньше не успел приобрести по льготе аппарат «Луч-1», но желал бы это сделать сейчас. Идя навстречу вашим пожеланиям

ПРОВЕДЕНА вторая, совместная с научной консультационно-внедренческой фирмой «Социнновация» благотворительная акция «Сельской жизни» для своих подписчиков — продажа по льготной цене лечебного аппарата «АСО» — «волшебные очки».

Не иссякает поток откликов, подтверждающих, что мы не ошиблись в выборе аппарата для домашнего самолечения.

«Благодарю фирму «СИ» за доброту, порядочность и честность в работе. Огромное спасибо за аппарат «АСО», который подкупает своей простотой в обращении и эффективностью в лечении, — пишет

на своем примере, что им можно пользоваться во благо своему здоровью без микстур и таблеток. Мои ноги «отошли», палку бросил! А сейчас решил приобрести по льготе и аппарат «АСО». Я верю, что он не хуже «лучика», — от Хорошавина А.В. из г. Лесного Свердловской области.

«В прошлом году Вы прислали мне в долг аппарат «Луч-1». Аппарат нам со старухой очень нравится. Он ей очень помогает. У нее болез-

### БЛАГОТВОРИТЕЛЬНАЯ АКЦИЯ

## КТО НЕ УСПЕЛ,



ПРОВЕДЕНА вторая, совместная с научной консультационно-оценочной фирмой "Социновация" благотворительная акция "Сельской жизни" для своих подписчиков — продажа по льготной цене лечебного аппарата "АСО" — "волшебные очки".

Не иссякает поток откликов, подтверждающих, что мы не ошиблись в выборе аппарата для домашнего самопечения.

"Благодарю фирму "СИ" за доброту, порядочность и честность в работе. Огромное спасибо за аппарат "АСО", который подкупает своей простотой в обращении и эффективностью в лечении, — пишет А.Ф. Кудринских из села Басмановское Свердловской области. — 20 октября мы с бабушкой получили аппарат "АСО". Прочли инструкцию, методическое пособие и приступили к лечению, используя зеленый и синий цвета. После нескольких сеансов снизилось артериальное давление, и вот уже в течение двух месяцев у меня и бабули без приема лекарств давление находится в пределах нормы".

"В нашем селе многие уже получили аппарат "АСО" и все очень довольны им, не откажите и мне", — просит жителя пермского села Бердышево вторит письмо из села Н.Катаран Свердловской области: "Была в соседней деревне в гостях. Хозяйка выписала у Вас аппарат "АСО", уже лечится и чувствует заметное улучшение. Вот и я хочу иметь такой же аппарат, чтобы лечить зрение себе и дочери".

"Очень благодарна Вам, что беспокоитесь о нас, несчастных больных. Получила ваши "волшебные очки", — сообщает жительница Кубани А.С. Цыбенко, — провела десять сеансов и почувствовала себя намного лучше. Не стала болеть голова, понизилось давление. Признательна за Вашу честность, а то я, по правде, сомневалась".

Но ничуть не сомневались те, кто уже участвовал в нашей первой акции и получили на льготных условиях универсальный лечебно-диагностический аппарат "Луч-1".

"В ноябре 1995 года вы прислали нашей семье "Луч". Спасибо! Мы им в буквальном смысле спасаемся. В аптеку теперь ходим очень редко. 16 декабря сложились всем поездом на аппарат "АСО". Уверены, что и в нем не разочаруемся", — из письма Е.З. Хаснутдиновой из Белогорска Амурской области.

"Сердечная благодарность за аппарат "домашний доктор" — "Луч-1". Я убедился

на своем примере, что им можно пользоваться во благо своему здоровью без микстур и таблеток. Мои ноги "отошли", палку бросил! А сейчас решил приобрести по льготе и аппарат "АСО". Я верю, что он не хуже "лучика", — от Хоршавина А.В. из г. Лесного Свердловской области.

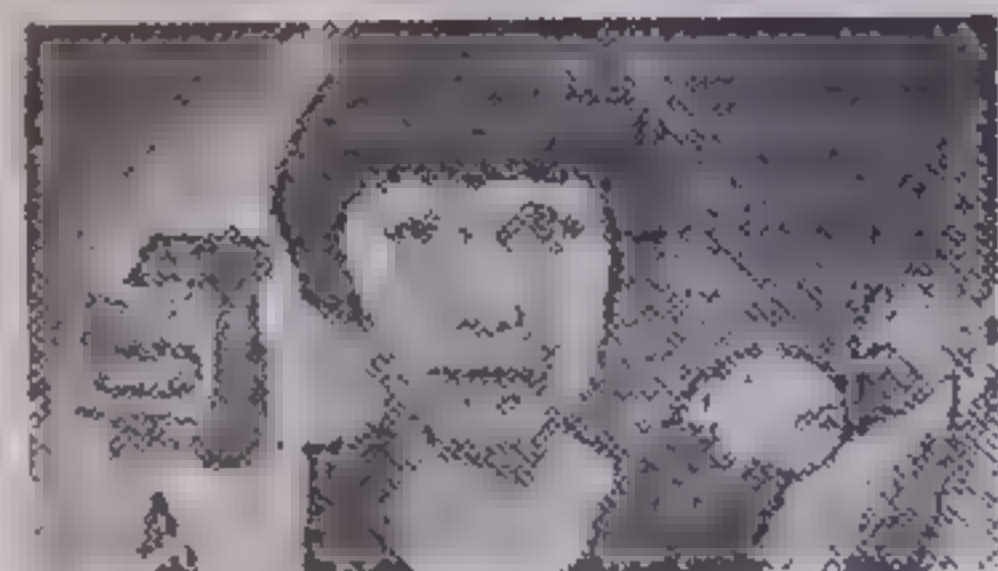
В прошлом году Вы прислали мне в долг аппарат "Луч-1". Аппарат нам со старухой очень нравится. Он ей очень помогает. У нее болез-

сле первой публикации о нем в газете, но...

Как и многие, мы не смогли в материальном плане. Народное обозначено "в угол". Выходит, что аппарат "АСО" свет, вода газ, пеню. Даже на территории ГАИ не берут в штраф. Потому что, если четыре месяца не получу зарплату, полтода — детские пособия, лишены всех льгот. А

## БЛАГОТВОРИТЕЛЬНАЯ АКЦИЯ

# КТО НЕ УСПЕЛ, ТОТ НЕ ОПОЗДАЛ



у нас двое детей, сыну 15 лет. Ради него я и хотела бы приобрести аппарат "АСО", так как у него резко снижается зрение.

Газету выписываем 15 лет. Сейчас не имеем возможности приобрести "АСО", вот если бы вы причислили и работников образования к малоимущим пенсионерам и продлили льготы до 1 февраля...

Это письмо пришло из поселка Крынка, а второе — из Виноградного: "Большое спасибо за то, что вы заботитесь о малоимущих пенсионерах, когда выделяете по льготным ценам нужные нам приборы для здоровья. В прошлом году я выписала у Вас аппарат "Луч-1". Он мне очень помог. Тогда у меня было где занять денег, а сейчас нет. Можно ли взять аппарат "АСО" в долг

или продлить срок льготы до 1 марта?"

Более семисот подобных писем получили мы в первую неделю января от тех, кто хотел, но из-за безденежья не успел приобрести лечебный аппарат по льготной цене. А платит на 100 тысяч рублей. Как быть?

По совместному решению "СЖ" и фирмы "СИ" льготы из "волшебных очков" для наших читателей продлевается до 31 марта с.г.

Есть в этой почте письма и от тех, кто раньше не успел приобрести по льготе аппарат "Луч-1", но желал бы это сделать сейчас. Идя навстречу вашим пожеланиям, фирма "СИ" возобновляет до 31 марта с.г. для читателей "СЖ" льготную продажу аппаратов "Луч-1" в комплекте с методическими пособиями по цене 300 тысяч рублей (отпускная цена на 1 января с.г. 450 тысяч рублей).

Еще раз напоминаем, что в почтовом переводе, отправляемом по адресу: 127562, Москва, а/я 50, Фирма "СИ", Дмитриеву Александру Геннадьевичу, необходимо четко указывать обратный адрес и делать пометку "АСО" или "Луч".

Фирма "Социновация" проводит бесплатные консультации для наших читателей по использованию лечебными приборами "АСО" и "Луч-1" по телефону (095) 907-28-84 и по адресу: Москва, ул. Декабристов, 2, корпус 2, вход со двора. Проезд до станции метро "Отрадное". Справки по телефону (095) 907-07-90.

Лидия КУДИНОВА.

Вниманию читателей, которые прислали в редакцию письма о том, что долго ждут посылку. Временная заминка с рассылкой аппаратов в конце декабря — начале января была вызвана задержкой поставок с завода-изготовителя. К моменту выхода этого номера газеты все ожидавшие должны получить свои посылки (с компенсацией за волнения, вызванные ожиданием). Обо всех случаях несвоевременного получения аппаратов просим сообщать фирме.

Сахарный диабет... Число страдающих этим недугом все возрастает, увеличивается и их смертность. Более пяти процентов населения земного шара больны диабетом, причем многие специалисты считают, что истинная заболеваемость в два раза больше выявленной.

А ведь каждый второй из больных рано или поздно нуждается в оказании хирургической помощи. В свете сказанного можно смело утверждать: вышедшая в свет в конце 1996 года книга

## И ВРАЧУ, И ПАЦИЕНТУ

профессоров Е.В. Кулешова и С.Е. Кулешова "Сахарный диабет и хирургические заболевания" (Москва, изд-во "Воскресенье", 1996 г.) со-служит добрую службу хирургам, терапевтам, анестезиологам, врачам неотложной и скорой помощи, студентам вузов.

Надобно подчеркнуть, что, помимо фундаментального научного значения, этот труд в известной степени имеет и прикладное —

для молодых и детей 3-5 шт. в неделю. Для пожилых 2-3 яйца в неделю. Яйца не рекомендуются есть сылыми, так как они содержат сальмонеллы.

Чтобы избавиться от жидкого стула, выпить 1-2 стакана воды. Чтобы избавиться от жидкого стула, выпить 1-2 стакана воды. Чтобы избавиться от жидкого стула, выпить 1-2 стакана воды.

Ожог можно лечить мазью, составленной из столовой ложки свежего несоленого масла и яичного желтка. Мазь необходимо готовить каждый день свежую. При применении она намазывается на бинт или чистую тряпочку.

Яичная пленка, которая находится непосредственно под скорлупой, служит лучшей заменой пластыря для маленьких ранок. Она очень плотно прилегает к коже и засыхает, так что смешать ее следует не иначе, как смочив немного теплой водой.

Смесь в равных частях яичного белка, сливок и масла представляет отличную мазь против воспаления кожи.

Если на лице редкие веснушки, то эти места надо обтереть только что снесенным куриным яйцом (прямо из-под курицы, не обмывая и не обтирая его). Так делать 2-3 дня, каждый раз со свежим яйцом — очень верное средство.

При ожоге горла очень горячей пищей надо пить воду с разбавленным в ней сырым яичным белком (один белок на полстакана воды).

квашенным молоком, сильно мешая. Если пить так каждый день, то можно постепенно избавиться от постоянных головных болей. Этот рецепт пришел из древности.

Мягкие волосы лучше мыть не шампунем, а желтком. При малокровии порошок желатина разбавить в полстакана воды, взбить сырое яйцо, размешать и выпить. Так делать два раза в день.

При туберкулезе после каждой еды надо проглатывать один сырой желток с лимонным соком.

Против поноса потребовать питье, приготовленное из одного белка, 30 г сахара и бутылки воды.

При катаре кишок в начале болезни давать воду с разбавленными в ней белками, отвары из овощей, молоко и молочные каши, желтки яиц, сваренных всмятку и смешанных с лимоном.

Страдающему красным поносом дают выпить свежее яйцо без соли, прибавляя к нему чуть-чуть мускатного ореха для вкуса. Часто после первого приема больной уже чувствует облегчение. Если человек не может выпить сырое яйцо, то допустимо его слегка поджарить, чтобы белок только начал свертываться.

При поносе у ребенка надо лишить его всякой пищи на 12-24 часа. Давать ему белковую воду — один сырой белок хорошо разбить в трех стаканах воды, прибавить немного сахара и несколько капель коньяка, хорошо взболтать перед подачей и поить с ложечки, но не часто.

При желтухе и болезни печени свежие яйца являются не только отличным питательным веществом, но и очень действенным лекарственным средством.

Николай ПАРШИН.  
Липецк.

Владимир ШАЙКИН,  
заведующий лабораторией физиологии и биохимии.



23 мая  
1996 года  
№ 57 (22049)

13

У крайней черты

# “Царская” болезнь

## Черви атакуют российских детей

— Владимир Петрович, как-то так сложилось, что глисты не считаются у нас серьезным заболеванием и внимания им со стороны врачей уделяется мало.

— А жаль. Это очень тяжелая сфера человеческой патологии. Всемирный Банк три года назад в своем отчете, посвященном проблемам здравоохранения, привел четыре ведущие причины, причиняющие наибольший ущерб. На первом месте стоят диареи детей, уносящие ежегодно 99 млн. лет человеческой жизни. На втором месте — туберкулез, с ним связана утрата примерно 46 млн. лет человеческой жизни, на третьем — стенокардия, 41 млн. лет, и на четвертом, как ни странно, находятся кишечные гельминтозы — 24 млн. лет человеческой жизни, потерянная ежегодно.

— Но, как известно, диареи, гельминтозы, вообще инфекционная патология наиболее характерны для неразвитых стран Африки, Восточной Азии...

— Это одно из заблуждений. В США — самой богатой стране мира, по поводу инфекционных болезней к врачам обращаются в 1,5 раза больше людей, чем 10 лет назад, и сегодня — каждое четвертое обращение к врачам связано с инфекционной и паразитической патологией. Противомикробные лекарства вышли на второе место среди всех лекарств, прописываемых медиками Соединенных Штатов, ущерб от инфекций и паразитарных болезней превысил 120 млрд. долларов в год.

— А у нас?

— Трудно говорить о нашей статистике, потому что она в последние годы становится все менее и менее достоверной. Официально в России ежегодно регистрируется примерно 1,5–2 млн. больных глистами и одноклеточными простейшими. Но это лишь вершина айсберга. По оценкам ученых, примерно 20–22 млн. россиян — почти каждый пятый — поражены паразитарными болезнями. Преимущественно это дети, “зачервленность” их (термин нашей земской медицины) составляет в среднем 30 процентов, в некоторых же детских дошкольных учреждениях достигает 70–80 процентов.

Коварство этих болезней в

Ребенок пришел из школы с новостью: “А у нас в классе у четверых ребят глистов обнаружили”. Это из двадцати-то человек! Чтобы выяснить, как обстоят дела с гельминтозами в целом по России, мы обратились к директору НИИ медпаразитологии и тропической медицины им. Е. И. Марциновского Госкомсанэпиднадзора России профессору Владимиру Петровичу СЕРГИЕВУ.

ют острой клиники, поэтому большинство врачей их плохо знают. Часто гельминты дают совершенно необычные заболевания. Например, 90 процентов острых воспалительных заболеваний гениталий у девочек связано с паразитированием остриц. Педиатры в этом малосведущи и в основном лечат марганцовыми ванночками, когда надо назначать специфическую терапию.

Если вы придете к ветеринару с собакой и попросите ее вакцинировать, то первое, что он спросит: “А вы выгнали у нее глистов?” Если нет, то он вакцинировать ее не будет. Вот эту простую процедуру ни один педиатр не посоветует сделать ребенку и его родителям, хотя известно, что на фоне гельминтов вакцинация мало эффективна, а часто вообще не дает эффекта.

Но этим коварство гельминтов не ограничивается. Например, возбудитель описторхоза (кошачьей двуустки), а его в Западной Сибири болыны 2,5–3 миллиона человек, признан сейчас канцерогеном первой группы для человека, потому что на его фоне, как свидетельствуют материалы медиков Сибири, в 13 раз чаще возникает первичный рак желчных протоков и в четыре раза чаще — диабет.

На возбудителей паразитарных болезней не действует хлор, и в этом тоже их коварство. Яйца гельминтов и цисты простейших совершенно спокойно выдерживают хлорированную воду из питьевой воды можно только хорошей фильтрацией. В период паводка, когда грязные стоки попадают в водоемы, защитные системы водопровода не справляются с такой нагрузкой и в водопроводной воде мы обнаруживаем живых возбудителей паразитарных болезней.

— Значит, существует реальная опасность заразиться через воду? Как людям оградить себя в подобных случаях?

фильтры. Это дополнительная гарантия.

— Вода у нас действительно плохая...

— Только не надо говорить, что столь ужасное положение характерно для России. Два года назад такая же по своему механизму водопроводная вспышка была зарегистрирована в США, когда одновременно заболели почти полмиллиона человек. Несколько тысяч из них попали в больницы. Это была самая большая вспышка за всю историю США и, я думаю, за всю историю Земли. Вызвана она была криптоспоридиями — одноклеточными простейшими, которые приводят к неудержимой диарее. На вспышку в Соединенных Штатах быстро отреагировали и в стандарты на воду в этой стране и странах Западной Европы включили необходимые данные. Мы пока не можем пробить стену непонимания и включить в наш ГОСТ по воде точно такие же показания. Ладно, если бы этому препятствовали работники водопровода, но ведь часто против выступают наши коллеги гигиенисты!

— Кроме воды, что еще является наиболее частым источником заражения?

— Как ни парадоксально, продукты. Прежде всего — рыба. Колоссальное загрязнение фекальными стоками водоемов делает ее опасной для здоровья человека. Так, совсем недавно в Калининграде была вспышка гельминтозов, связанная с салакой. А практически вся рыба, выловлен-



ная в Оби и ее притоках, годна к употреблению лишь условно. Только сверхглубокое замораживание или термическая обработка позволяют сделать ее безопасной. Даже рыбозаводы нередко поставляют продукцию, от которой заражаются люди.

Сейчас правительство возложило решение продовольственной проблемы на нас самих. В результате появилась масса парников, теплиц, которые удобряются фекалиями, где содержатся и созревают яйца гельминтов. И зелень, которую люди покупают у станций метро, на рынках, очень часто загрязнена ими.

Нередко источником заражения становится свинина. Это связано прежде всего с трихинеллезом. Сейчас многие фермеры выращивают свиней в таких условиях, что животные заражаются и становятся опасными. Если новоявленные предприниматели послушаются наших законов и предъявят свинину на экспертизу, то она будет уничтожена. Так, у одного фермера из пяти туш, которые он собирался продать, четыре были забракованы. Это для них экономическая катастрофа. А для нас?..

С другой стороны, нынче везде полно импортной свинины сомнительного качества. Причиной недавней вспышки трихинеллеза в Иркутске стала китайская продукция. Что удивительно, сейчас мы получаем свинину из США, где

в сертификате написано: “Выборочно проверена на трихинеллез”, хотя в наших законах и в законах США подчеркнуто: должна быть проверена каждая туша. В самих Соединенных Штатах из-за трихинеллеза уничтожается каждая тысячная туша, а это ущерб в сотни миллионов долларов ежегодно. Я не знаю, кто принимал решение, столь небезопасное для нас, кто его согласовывал, но, думаю, ему “помогли” это сделать.

Недавно в Доме ребенка в Москве умер мальчик, который долго болел и которому только на вскрытии патологоанатом поставил диагноз — стронгилоидоз, или кишечная угрица. Он был весь пронизан личинками гельминта. Это та самая смерть, которая постигла иудейского царя Ирода (как гласит Библия: “И был изъеден червями, умер”). А сейчас в этом Доме ребенка — вспышка заболевания.

— Как страшно!

— Эта болезнь не свойственна Подмосквовью и северным районам России. Ее завозят беженцы, и врачи ее плохо диагностируют. Как, впрочем, и другие категории граждан. Особенному риску подвергаются бизнесмены, свободно перемещающиеся из страны в страну. Это новая опасность, которую люди еще не осознали.

Отдельная проблема — легкая доступность зарубежного туризма. Многие, прежде всего богатые люди, сейчас устраивают себе экзотические туры, не представляя, что путешествие в Африку или Южную Америку значительно опаснее, чем выезд на пригородную дачу. Ежегодно регистрируются смертельные случаи среди таких путешественников, прежде всего от тропической малярии.

Беседу вела  
Валентина ЕВЛАНОВА.

На снимке: профилакторий на ферме.

Фото Леонида БЕЛУШКИНА.

## Прогноз санэпидслужбы

ды продовольствия поступают без контроля.

В последние годы разрушена система охраны труда. Об этом стесняются говорить вслух, а между тем число профзаболеваний растет: еще 12 тысяч рабочих потеряли здоровье по этой причине.

Ухудшилось санитарно-эпидемиологическое состояние в основном непривитые люди. Удалось погасить холеру, хотя мы оказались в окружении очень крупных вспышек в Молдове, Индии, Турции.

Но угроза острых кишечных инфекций остается. И тут следует пояснить: у каждой инфекции своя специфика.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране сложилась напряженная. Что нас ждет в текущем году, что делается для ее стабилизации, а может быть, и улучшения? На этот вопрос мы попросили ответить председателя Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора России профессора Владимира Петровича СЕРГИЕВА.



крестьяне стали коллективной собственностью. Реформаторы от богатейшего опыта, действуя как в посудной лавке. Удалось ли изменить у населения отношение к санитарии, описанный в исследовании Е.П. Полеских разницы, разрешающие и даже на ней не работая. Представитель, к сожалению, последствием перекройки после этого стоят руководители государственных предприятий, зависимость страны? Не может быть никаких ограничений в развитии фермерских хозяйств других форм собственности. Но ни одна из них не может успешно работать в условиях неадекватного функционирования АПК.

Алексей ТРУБНИКОВ.  
(Внеш. корр.  
"Сельской жизни").  
Курская область.

...доволен. Соответствует. Но у Башмачникова реформаторов хочется, если вы не видите, что конам, решениям, деяниям потерял доверие? Приезжайте в наш район, посмотрите. За годы преобразования мяса у нас сократилось в 1,5. Куда ни взглянешь, водосточные дворы, выходы крышами, без

...дела не лучше. Водосточные дворы пытаются на статистику: не зам и совхозам хозяйства. Только пример, как частник, док о сборе зерна не объясняют, что сбор по учету волостной администрации. А если основные посевы на зеленую массу, то какая-то получается с. Впрочем, как и с противней стабилизации жизни. Не привыкать

Виктор МАЛИНИН.  
п/о Аксеново,  
Бежаницкий район,  
Псковская область.

лезней к паразитам. Паразитов больше людей, чем 10 лет назад, и сегодня — каждое четвертое обращение к врачам связано с инфекционной и паразитической патологией. Противомикробные лекарства вышли на второе место среди всех лекарств, прописываемых медиками Соединенных Штатов, ущерб от инфекций и паразитарных болезней превысил 120 млрд. долларов в год.

— А у нас?

— Трудно говорить о нашей статистике, потому что она в последние годы становится все менее и менее достоверной. Официально в России ежегодно регистрируется примерно 1,5–2 млн. больных глистами и одноклеточными простейшими. Но это лишь вершина айсберга. По оценкам ученых, примерно 20–22 млн. россиян — почти каждый пятый — поражен паразитарными болезнями. Преимущественно это дети, "зачервленность" их (термин нашей земской медицины) составляет в среднем 30 процентов, в некоторых же детских дошкольных учреждениях достигает 70–80 процентов.

Коварство этих болезней в том, что они, как правило, не име-

ют возбудителей паразитарных болезней не действует хлор, и в этом тоже их коварство. Яйца глистов и цисты простейших совершенно спокойно выдерживают хлорирование, и убрать их из питьевой воды можно только хорошей фильтрацией. В период паводка, когда грязные стоки попадают в водоемы, защитные системы водопровода не справляются с такой нагрузкой и в водопроводной воде мы обнаруживаем живых возбудителей паразитарных болезней.

На возбудителей паразитарных болезней не действует хлор, и в этом тоже их коварство. Яйца глистов и цисты простейших совершенно спокойно выдерживают хлорирование, и убрать их из питьевой воды можно только хорошей фильтрацией. В период паводка, когда грязные стоки попадают в водоемы, защитные системы водопровода не справляются с такой нагрузкой и в водопроводной воде мы обнаруживаем живых возбудителей паразитарных болезней.

— Значит, существует реальная опасность заразиться через воду? Как людям оградить себя в подобных случаях?

— Установить индивидуальные

...Ладно, если бы этому препятствовали работники водопровода, но ведь часто против выступают наши коллеги гигиенисты!

— Кроме воды, что еще является наиболее частым источником заражения?

— Как ни парадоксально, продукты. Прежде всего — рыба. Колоссальное загрязнение фекальными стоками водоемов делает ее опасной для здоровья человека. Так, совсем недавно в Калининграде была вспышка гельминтозов, связанная с салакой. А практически вся рыба, выловлен-

Санитарно-эпидемиологическая обстановка в стране сложилась напряженная. Что нас ждет в текущем году, что делается для ее стабилизации, а может быть, и улучшения? На этот вопрос мы попросили ответить председателя Государственного комитета санитарно-эпидемиологического надзора РФ Евгения Николаевича БЕЛЯЕВА.

— СИТУАЦИЯ по некоторым показателям сложилась критическая, и тенденции к улучшению пока не наблюдается. Треть населения дышит загрязненным воздухом, половина потребляемой питьевой воды не отвечает гигиеническим требованиям. Катастрофически растет число кишечных инфекций, прежде всего дизентерии. Выявлена прямая зависимость между употреблением загрязненной воды и возникновением заболеваний центральной нервной системы, нефритов, гепатитов, токсикозов беременности, увеличением мертворождений и врожденных аномалий.

Невысоко качество продуктов питания, а с пищей, как известно, в организм поступает до 70 процентов вредных веществ. Как следствие, ежегодно в стране регистрируется 50–60 случаев массовых пищевых отравлений, более 80 вспышек дизентерии и сальмонеллеза.

По-прежнему из-за рубежа в страну ввозятся недоброкачественные продукты питания и товары народного потребления — игрушки, косметика и т.п. В прошлом году органы санитарно-эпидемиологической службы России забраковали 2235 партий импортного продовольствия, в том числе поступившего в качестве гуманитарной помощи. Из стран СНГ многие ви-

...слушаются наших законов и предъявляют свинину на экспертизу, то она будет уничтожена. Так, у одного фермера из пяти туш, которые он собирался продать, четыре были забракованы. Это для них экономическая катастрофа. А для нас?..

С другой стороны, нынче везде полно импортной свинины сомнительного качества. Причиной недавней вспышки трихинеллеза в Иркутске стала китайская продукция. Что удивительно, сейчас мы получаем свинину из США, где

## Прогноз санэпидслужбы

ды продовольствия поступают без контроля.

В последние годы разрушена система охраны труда. Об этом стесняются говорить вслух, а между тем число профзаболеваний растет: еще 12 тысяч рабочих потеряли здоровье по этой причине.

Ухудшилось здоровье школьников. Половина учащихся заканчивает учебный год с повышенным кровяным давлением и

...решают, что это не так опасно, чем выезд в загородную дачу. Ежегодно регистрируются смертельные случаи среди таких путешественников, прежде всего от тропической малярии.

Беседу вел  
Валентина ЕВЛАНОВА.

На снимке: профилакторий на ферме.

Фото Леонида БЕЛУШКИНА.

## Если лето будет жарким...

другими нарушениями, а это вредно для здоровья не только самих подростков, но и будущих поколений.

Неблагоприятную санитарно-эпидемиологическую ситуацию усугубляют "спутники" экономического развала — хронические стрессы и плохое питание (белковое голодание) значительной части населения: люди со сниженным иммунитетом более восприимчивы к заболеваниям.

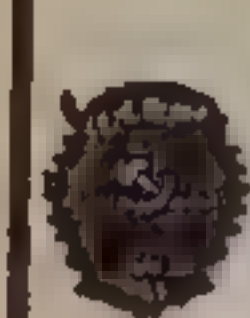
Но даже в столь трудное время служба санитарно-эпиднадзора держит управляемые инфекции под контролем. Пример тому — успешно проведенные в марте-апреле Национальные дни иммунизации против полиомиелита. Уже в первом туре привито 99 процентов детей — такого результата не достиг даже дисциплинированный Китай. А опасность эпидемии была чрезвычайной. Впервые за последние шесть лет снизилась заболеваемость дифтерией. В прошлом году прививки получили 90 миллионов. Однако по-прежнему требуются обоснованные отводы детей от профилактических прививок. Умирают от этой инфек-

ции в основном непривитые люди. Удалось погасить холеру, хотя мы оказались в окружении очень крупных вспышек в Молдове, Индии, Турции.

Но угроза острых кишечных инфекций остается. И тут следует пояснить: у каждой инфекции своя цикличность — то подъем, то спад активности возбудителя. Подъем кишечных инфекций ожидается в текущем и будущем годах. Мы это знаем и должны готовиться отразить атаки неприятеля. Если нынешнее лето будет жарким, то активно заработает пусковой механизм эпидемии. Стоит воде в водоемах хорошо прогреться, проявит свою активность и холерный вибрион. А если наложить условия природы на плохое обеспечение населения хорошей питьевой водой и продуктами питания, то положение и впрямь складывается тревожное.

Еще хуже обстоят дела с социально обусловленными заболеваниями. Медленно, но верно растет заболеваемость туберкулезом, катастрофически быстро — венерическими болезнями, за которыми вплотную идет СПИД. У нас умалчивают об этой опасности, поскольку пока нет обвального роста числа ВИЧ-инфицированных. Но если к проблемам нравственного и полового воспитания не изменить отношения, спокойно наблюдать и дальше моральное падение молодежи, разгул порнографии, то очень скоро мы окажемся на пороге катастрофы, в которую уже ввергнуты США. Венерические болезни — угроза нашей национальной безопасности, и одними медицинскими мерами эту проблему не решишь.

Лидия КУДИНОВА.



**Советский спорт**

'96

Свободная цена

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

**Если вы хотите получать с июля 1996 года газету "Советский спорт", то не забудьте оформить на нее подписку.**

Каталожная цена составляет:

на 1 месяц — 18 000 руб.,  
на 3 месяца — 54 000 руб.,  
на 6 месяцев — 108 000 руб.,

не считая надбавок за доставку.

Наш индекс 50122 в каталоге "Агентства подписки и розницы" на странице 46.

Подписка принимается во всех отделениях связи.

Розничная продажа — ограничена.



В ВОСЬМИДЕСЯТЫХ годах прошлого века его имя было, пожалуй, у всех на устах в просвещенных кругах России. Он только что возвратился из Родины после 12-летних странствий, в пределе всемирной славы, отражающего первопроезд, побывавшего в самых глухих уголках Океании, где до него не ступала нога европейца.

У многих в памяти еще оставались гласные сообщения 1872 года, когда пронесся слух о его гибели в джунглях Новой Гвинеи.

Трагическая развязка считалась более чем вероятной. И все же так в Русском географическом обществе, Морском министерстве теплилась надежда: ведь слухи пока не были подтверждены. Командующему русской эскадрой в Тихом океане адмиралу К. Н. Посяету направили телеграмму с распоряжением организовать поиски Н. Н. Миклухо-Маклая. К берегам зеленого острова направился быстроходный клипер "Изумруд".

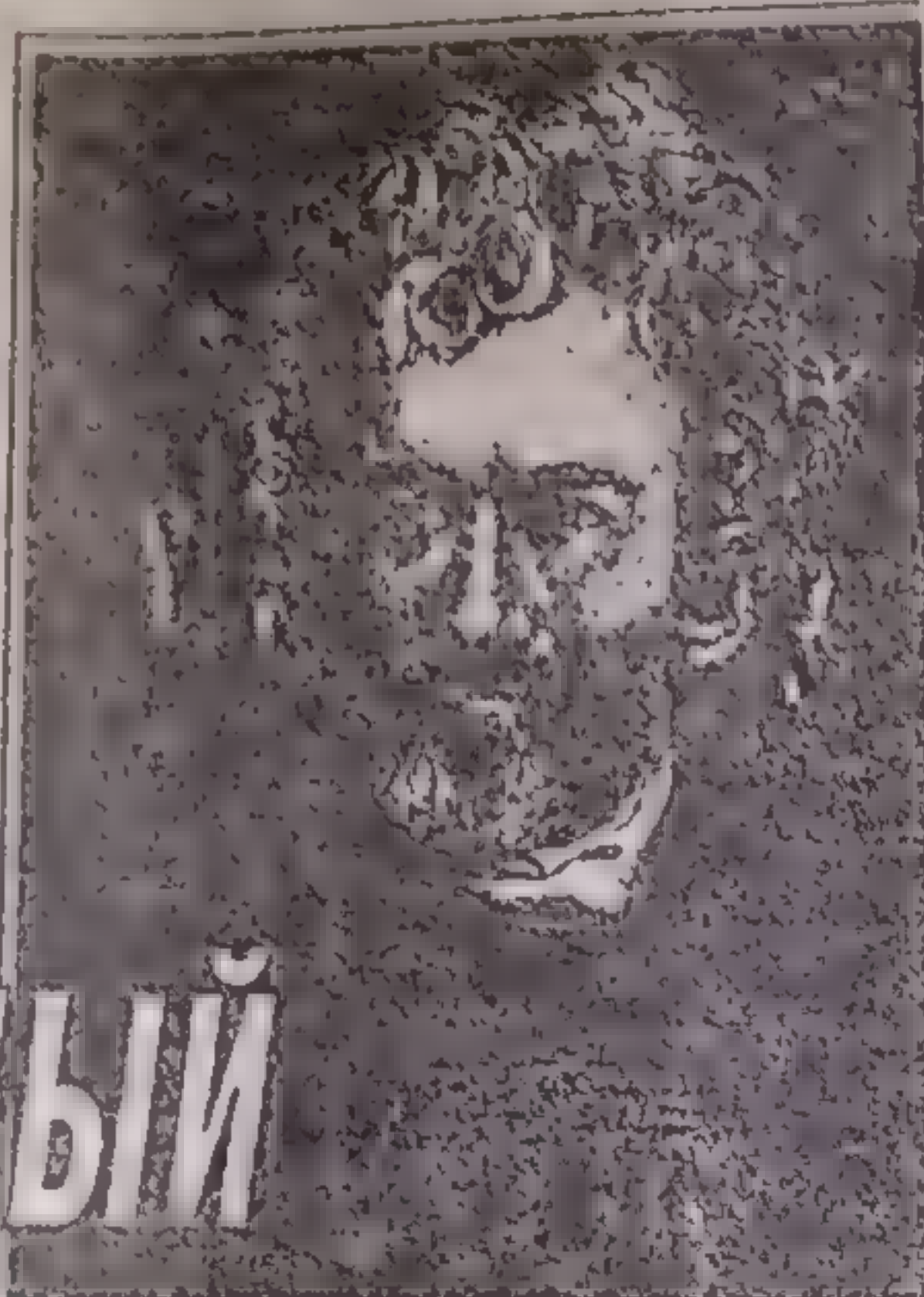
С волнением всматривались моряки в гористые очертания острова. Лавируя между рифами, корабль осторожно входил в просторную бухту. "Все ждали чего-то необыкновенного", — вспоминали участники поисков. Но проходили миля за милей, а на побережье по-прежнему продолжался сплошной девственный лес. И вдруг все бинокли сосредоточились на российском коммерческом флаге, едва заметном среди густых ветвей.

"Клипер прибавил ходу, и мы увидели дом; видели, как отвалили две пироги, идущие к нам навстречу. В одной из них оказался к всеобщей радости минимоммерший Маклай". Оборванный, изголодавшийся без привычной пищи, измотанный лихорадкой. "Дорого же ему досталась победа над зеленым островом, — читаем в тех же воспоминаниях. — Выглядел

стариком, хотя ему было всего 26 лет".

Неноселивость была основной чертой его характера, в чем сказались, наверное, еще ранние детские впечатления о палаточной жизни отца — инженера-строителя первой в стране железной дороги, об огнедышащих пароплодах, об убегающих за горизонт рельсовых колесах. Отчисленный за участие в студенческих беспорядках из Санкт-Петербургского университета "без права поступления в другие высшие учебные заведения России", он едет в Германию, однако и там, сменив за два года три вуза, так и не получил формального диплома о высшем образовании. Зато при первой возможности в качестве ассистента профессора зоологии Э. Геккеля

Вскоре исполняется 150 лет со дня рождения великого русского путешественника, исследователя, естествоиспытателя Н. Н. Миклухо-Маклая.



## ОЧАРОВАННЫЙ

усажает в научную экспедицию на Канарские острова, на обратном пути прошел пешком через Марокко, а еще через год принимает самостоятельное путешествие на неисследованные берега Красного моря, богатого водной фауной.

Сделанный им доклад на заседании Русского географического общества 23 сентября 1869 года определил дальнейшую научную деятельность Миклухо-Маклая. Совет Географического общества поддержал его план совершить длительное путешествие на Тихий океан, до Охотского и Японского морей.

Собирая свои зоологические коллекции, он все более перекладывал внимание на человека, его место в мире, обычаи, нравы, особенности различных рас. "Времени, по моему мнению, не следовало упускать, и цель — ис-

следование первобытных народов — мне казалась достойной посвятить ей несколько лет жизни". — напишет он позже в статье "Почему я выбрал Новую Гвинею"

Путешественника встретили настороженно, даже враждебно, но постепенно к нему привыкли, видя добрые его намерения, ум, честность, самообладание, так ценимые в каждом смертном. Его антропологические исследования, этнографические очерки и другие статьи, разнообразные коллекции предметов народного быта, мастерски выполненные портреты аборигенов представляют собою не только бесценное научное достояние, но и дают нам прекрасные нравственные уроки.

"Вы первый несомненно опытом доказали, что человек везде человек, т. е. доброе об-

щительное существо, в общении с которым можно входить только добром и истиной, а не пушками и водкой, — писал ему Лев Толстой. — Не знаю, какой вклад в науку, ту, которой вы служите, составят ваши коллекции и открытия, но ваш опыт общения с дикими составит эпоху в той науке, которой я служу, — в науке о том, как жить людям друг с другом".

Великий писатель знал, о чем говорил. В противовес идеалам добра, справедливости уже тогда ядовитыми всходами фашизма прорастали идеи философа Макса Штирнера: "Мир — моя собственность. Все — во мне, все — для меня. В обществе неизбежна борьба за самоутверждение. Остается или победить, или покориться. Победи-

## СТРАННИК

тель — властелин, побежденный — подвластный". Идеи, оказавшиеся очень живучими. Сегодня они прорываются к нам автоматными очередями киллеров, захватом заложников, бандитскими нападениями. Такого развращения событий опасался и сам Миклухо-Маклай, предупреждая о том, что "от расовых предрасудков прямой путь к угнетению и уничтожению не только иных рас, но и значительной части собственного народа". Не потому ли так близко нам его мировоззрение, по-современному звучит его жизненное кредо: "Твои права оканчиваются там, где начинаются права другого".

Миклухо-Маклай скончался на 42-м году жизни в Петербурге, подготовив к печати лишь первый том своих сочинений.

Его потомки живут в Австралии, где Николай Николаевич

женится, провел лучшие дни своей беспокойной жизни. Очарованный красотой тропических островов, он мечтал основать на одном из них русское поселение, оставаясь в то же время горячим защитником интересов коренных жителей Океании, где пролегли многочисленные маршруты его исследований. Телеграммы, письма Миклухо-Маклая с требованиями политической самостоятельности для новогвинейцев становились предметами обсуждения в правительствах колониальных стран. И кто знает, быть может, ему в немалой степени обязано своей самостоятельностью нынешнее государство Папуа — Новая Гвинея.

— Вместе с другими участниками этнографической экспедиции мы побывали на берегу Маклая в 1971 году, — рассказывает главный научный сотрудник Музея антропологии и этнографии Б. Н. Путилов. — Знакомые по дневникам путешественника места уже не выглядели такими дикими и недоступными. Приветливо нас встречали жители деревни Бонгу, невдалеке от которой ровно сто лет тому назад был построен для него дом. Но по-прежнему в папуасских семьях основу благополучия составляли маленькие тщательно ухоженные огороды, лишь кое-какие деньги начало приносить коллективное стадо коров. В быту причудливо переплелись старые и новые представления — транзисторы и магические обряды, лютеранская церковь и деревянные изображения предков, школа и древние верования. И конечно же, сохранилась самая благодарная память о нашем замечательном соотечественнике, оставившем яркий след в истории и культуре целых народов.

Иван СЕЛИВАНОВ.  
(Корр. "Сельской жизни")  
Санкт-Петербург.

## С ПОЛНОТОЙ ПОЧТИ НЕПОДРАЖАЕМОЙ...

И. А. Шабаршова хорошо знают наши читатели — он постоянный автор "СЖ". Недавно вышла в свет очередная книга Ивана Ан-

способности? — ставил вопрос натуралист и отвечал: видимо, в том, что пчела живет для будущих поколений. Их она воспитывает, для них собирает пищу, рано погибая от напряженных работ. Но, умирая, она продлевает жизнь семье, сохраняет свой род. Забота о потомстве — вот маховик, который вращает

многообразие издаваемых ими звуков, часто не похожих на обычное жужжание. "Пчелам, этому многочисленному семейству, невозможно было бы производить своих дел без речей", — утверждал он. По звукам опытный пчеловод может определить состояние пчелиной семьи. "Он должен, — говорил Прокопович,

## Зам.

БОЛ  
приехал  
прошло.  
онно-чт  
вания.  
тий, обел  
эписто.  
равления.  
науки — не  
— знают об  
ним в аграр  
ной доле рос  
на не понаслы  
говорится, на себе  
следствия непродук  
тых понетине с ре  
размахом — "разруш  
вания, а затем... — та  
мых демократических п  
ваний в российской глуб.

Вот почему участники  
ния с интересом слушали  
тителя Председателя Пра  
ства РФ А. Х. Заверюху,  
пившего с основным докла  
де аграрной реформы  
хс... библизации агро  
и... ственного произ  
водства.

Этот... интерес объяс  
няется, с... привычке  
врожденно... делаться  
россиян на... в...  
добрые пере... власти  
ни по воле г...  
щих. Может,  
совещание и по  
ке выступлений,  
характеру анализа  
женя дал в аграр...  
поминало партийно-де  
зайственный актив  
прошлого: проблемные  
ния перемещались с...  
об опыте работы хозяйс  
ших в условиях разрухи  
экономических связей  
роста производства, и  
его эффективности.

Товарищество с от  
ответственностью "А  
довской области —

У ИСТОКОВ русского рационального пчеловодства стоял выдающийся пчеловод и изобретатель, ученый и педагог Иван Иванович Прокопович (1850-1930).

Его имя известно пчеловодам во всем мире. Ни один учебник по пчеловодству не обходится без упоминания его имени.



они увидели дом; видели, как отвалили две пироги, идущие к нам навстречу. В одной из них оказался к всеобщей радости минимому Маклай". Обозванный, изголодавшийся без привычной пищи, измотанный лихорадкой. "Дорого же ему досталась победа над зеленым островом, — читаем в тех же воспоминаниях. — Выглядел

общества подвешенного, чтобы совершить длительное путешествие на Тихий океан, до Охотского и Японского морей. Собирая свои зоологические коллекции, он все более перекладывал внимание на человека, его место в мире, обычаи, нравы, особенности различных рас. "Времени, по моему мнению, не следовало упускать, и цель — ис-

образные коллекции предметов народного быта, мастерски выполненные портреты аборигенов представляют собою не только бесценное научное достояние, но и дают нам прекрасные нравственные уроки. "Вы первый несомненно опытом доказали, что человек везде человек, т. е. доброе об-

возражение. Возвращение кredo звучит его жизненное кредо: "Твои права оканчиваются там, где начинаются права другого". Миклухо-Маклай скончался на 42-м году жизни в Петербурге, подготовив к печати лишь первый том своих сочинений. Его потомки живут в Австралии, где Николай Николаевич

сохранил память о нашем замечательном соотечественнике, оставившем яркий след в истории и культуре целых народов.

Иван СЕЛИВАНОВ.  
(Корр. "Сельской жизни").  
Санкт-Петербург.

няется, с и приво-  
прожденно-  
россиян и-  
добрых пере-  
ни по воле г-  
щих. Может,  
совещание и по-  
ке выступлений.  
характеру анализа  
жизни дел в отрасли  
поминало партийно-  
зайственный актив  
прошлого: проблемны  
ния перемежались с  
об опыте работы хозяй-  
ших в условиях разрухи  
экономических связей  
роста производства, и  
его эффективности.

Товарищество с огр-  
ответственностью "Ма-  
ловской области" — ос-  
Его председателем — ос-  
Николаевичу Дрогайи-  
мо, не впервой подни-  
трибуну, рассказывать  
успехах в условиях  
рыночных отношений.  
мы продукции раст-  
возросли здесь за пос-  
с 1000 до 3000 тонн, а  
чилося производство  
мяса. В хозяйстве обяза-  
ственной пекарней,  
завершается строитель-  
завода по переработке  
ботой и вниманием огу-  
тераны: хозяйство азна-  
все расходы по содержанию  
ветеранов.

Работники товарищ-  
намерены останавливать  
спинкутом. Им не обес-  
лыготных кредитов. Не-  
водители ТОО "Масло-  
шались с просьбой вы-  
ные средства. По и-  
чан, такой кредит —  
финансовая, но та-

...Реформы на  
кризиса, обуслав-  
нерешенными про-  
желым положением

Обострился дис-  
хозяйственную и со-  
цию. За единицу сельс-  
дукции крестьянин соин-  
сурсов промышленного  
сколько раз меньше, чем  
ственно сократились  
аграрную сферу, по и-  
ции снизилась товар-  
большинство других по-  
ризующих аграрную эки-  
Спад производства  
не остановлен. В 1986  
тенсивности ведения  
ность, надолго привнес-

## С ПОЛНОТОЙ ПОЧТИ НЕПОДРАЖАЕМОЙ...

И. А. Шабаршова хорошо знают наши читатели — он постоянный автор "СЖ". Недавно вышла в свет очередная книга Ивана Андреевича "История русского пчеловодства" — первая монография на эту тему. Предлагаем вашему вниманию небольшой отрывок из этого интересного труда, рассказывающий о великом пасечнике П. И. Прокоповиче.

Долгим и тернистым путем шел ученый-самоучка, нередко открывая то, что было уже открыто, борясь с трудностями, способы преодоления которых были известны пчеловодам. Но, как ни странно, именно в этом состояло его преимущество перед другими. Не скованный общепринятыми положениями, вычитанными из книг, чужими убеждениями, часто ложными, самостоятельно, независимо ни от каких заморских авторитетов, своим умом познавая природу насекомых, "счастливые и несчастные с ними приключения и все происшествия", он увидел немало того, что оказалось скрытым от предшествующих исследователей, натуралистов и пчеловодов.

Прокоповича глубоко интересовало буквально все: биология пчел и экономика пчеловодства, медоносные растения и различные болезни, технология ухода и опытного дела, система ульев и, наконец, принципы обучения этой науке. Основываясь на многолетнем личном опыте и естественных познаниях, он создал свою систему ведения хозяйства и управления медоносными пчелами, вполне его удовлетворявшую.

В статье "О пчеловодстве", опубликованной в "Земледельческом журнале", Прокопович признавался, что "всякое познание происходило из непрерывных наблюдений и повторяемых опытов". Его пасека, пожалуй,

первая опытная пасека в России. Оборудование, которым он пользовался в своих исследованиях, было самым простым: пасечные и аптекарские весы, термометр, барометр, часы и, наконец, микроскоп — награда Московского общества сельского хозяйства. Он наблюдал за поведением пчел, погодой, цветением медоносных растений, анатомировал пчел, маток, личинок и куколок и, конечно же, вел тщательные записи. На весах взвешивал ульи, определял ход медосбора. "Пчеловодство без весов слепо, — говорил он. — Пчеловод не может без перевешивания ульев действовать основательно". Кстати, сегодня весы входят в список обязательного оборудования для каждой крупной пасеки.

Наблюдения и опыты исследователя, отличавшиеся добросовестностью и точностью, всегда имели практическое приложение, обогащали арсенал приемов. Наблюдая за медоносными пчелами, он, в частности, отметил в их "характере" поистине феноменальную работоспособность. Им несвойственна лень. Только непогода и недостаток работы вынуждают пчел пребывать без дела. Праздность — состояние для них противоестественное, поэтому пчеловод должен постоянно загружать их работой. Именно в этом Прокопович видел важнейший принцип практического пчеловодства.

В чем истоки такой работо-

способности? — ставил вопрос натуралист и отвечал: видимо, в том, что пчела живет для будущих поколений. Их она воспитывает, для них собирает пищу, рано погибая от напряженных работ. Но, умирая, она продлевает жизнь семье, сохраняет свой род. Забота о потомстве — вот маховик, который вращает всю деятельность этого много-тысячного сообщества насекомых. Жизнь пчел открывалась пчеловодам с другой стороны.

Благодаря взвешиванию ульев Прокопович установил, что пчелы очень экономны, мало расходуют корма ("держат пост"), если у них нет работы вне улья или внутри него, а весной, выращивая потомство, наоборот, съедают меда и пыльцы в четыре раза больше, чем в неактивный безплодный период. Значит, в период размножения пчелам нужны обильные запасы корма. Только тогда они смогут создать большие резервы к началу цветения главных нектароносов и собрать много меда. Этот вывод звучал весьма убедительно и не мог не оказать влияния на пчеловодов и их принципы ухода.

Пчелиную семью Прокопович считал не случайным скоплением насекомых, а единым самостоятельным биологическим объектом с высокоорганизованной системой жизнедеятельности, со строгим распределением "должностей и дел" между насекомыми. Подобное толкование считалось в то время весьма оригинальным. Значительно позже ученые экспериментально доказали возрастное распределение работ в пчелиной семье, которое как раз и придает ей единство и стройность, поражающую воображение наблюдателя.

Одним из первых в мировой литературе тонкий натуралист высказал мысль о языке пчел — "наречии" как средстве общения. Основанием для такого неожиданного вывода служило

многообразие издаваемых ими звуков, часто не похожих на обычное жужжание. "Пчелам, сему многочисленному семейству, невозможно было бы производить своих дел без речей", — утверждал он. По звукам опытный пчеловод может определить состояние пчелиной семьи. "Он должен, — говорил Прокопович, — внушать слуху своему разность жужжания пчел, так сказать, познать язык пчел". Кстати, звуки медоносных пчел, выделяемые ими запахи и телодвижения, как средство общения и информации, до сих пор остаются одной из интереснейших областей исследований натуралистов и биологов. В высшей степени примечательно, что первыми о языке пчел заговорили русские ученые.

Очень много внимания уделял ученый основе семьи — матке. Пожалуй, самое образное описание внешнего облика царицы улья принадлежит ему: "Вид ее столь важен и величествен, что с первого взгляда производит в нас любопытство и заставляет думать, что сие существо есть старейшина в своей породе. Стройность ее корпуса, цвет ее ног, ее длина, не слишком толстая и не очень тонкая, ее коротенькие крылья — словом, весь ее вид представляет как особу красивую, приятную и величественную".

"Земледельческая газета" писала: "П. И. Прокопович, можно сказать, есть теперь единственный наблюдатель пчел не только у нас, а даже в целой Европе, которого значения и суждения о сих насекомых отличаются почти неподражаемой полнотой, простотой и верностью".

ОТ РЕДАКЦИИ: В дальнейшем мы постараемся в постоянной рубрике "СЖ" "На пасеке" познакомить наших читателей с практическими советами П. И. Прокоповича и других видных российских пчеловодов.





# СЕЛЬСКАЯ ЖИЗНЬ

Газета  
Центрального  
Комитета  
КПСС

Основана в марте 1918 г. № 222 (19906)

Среда, 24 сентября 1986 г.

Выходит еженедельно, кроме понедельника

## В ЦЕНТРАЛЬНОМ КОМИТЕТЕ

Центральный Комитет КПСС рассмотрел вопрос «О больших трудовых успехах и высоких социалистических обязательствах по достойной встрече 70-летия Великой Октябрьской социалистической революции коллективов бригады горнорабочих очистного забоя В. М. Гвоздева с шахты «Распадская» объединения «Южкзбассуголь», участка № 7, возглавляемого А. П. Потаповым, с шахты «Воргашорская» объединения «Воркутауголь» Министерства угольной промышленности СССР и буровой бригады мастера В. Л. Сидорейко из Сургутского управления буровых работ № 2 объединения «Сургут-нефтегаз» Министерства нефтяной промышленности».

В принятом по данному вопросу постановлении с удовлетворением отмечается, что коллективы, возглавляемые В. М. Гвоздевым, А. П. Потаповым и В. Л. Сидорейко, отвечая практическими делами на обращение ЦК КПСС к трудящимся Советского Союза «Двенадцатой пятилетке — вдохновенный творческий труд советского народа, добились выдающихся трудовых успехов».

Шахтерскими коллективами менее чем за 8 месяцев добыто по одному миллиону тонн угля и повышена производительность труда почти в полтора раза по сравне-

нию с соответствующим периодом прошлого года. Буровой бригадой 28-июля выполнен годовой план, пройдено свыше 78 тысяч метров нефтяных скважин.

Достигнуто это за счет нового творческого подхода к использованию мощной отечественной горной техники, четкого инженерного обеспечения, мастерства, сплоченности и высокой ответственности каждого члена коллектива за обеспечение конечных результатов.

Характерным для этих коллективов является широкое применение прогрессив-

ных форм организации и стимулирования труда (хозяйственный расчет, работа на единый наряд, оплата труда рабочих и инженерно-технических работников по конечным результатам с применением коэффициента трудового участия), предметная, действенная, организаторская и массово-воспитательная работа партийных организаций.

Очень ценно, что эти передовые коллективы не остановились на достигнутом, а приняли новые высокие социалистические обязательства. Шахтеры бригады В. М. Гвоздева и участка А. П. Потапова обязались к 70-летию Великой Октябрьской социалистической революции выполнить двухлетний план по добыче угля и повысить производительность труда в полтора раза, а в 1990 году — в два раза по сравнению со средним уровнем одиннадцатой пятилетки. Бригада мастера В. Л. Си-

дорейко к этой знаменательной дате взяла обязательство преодолеть выработку, запланированную на 1990 год, и завершить программу двух с половиной лет пятилетки по проходке скважин.

Центральный Комитет КПСС одобрил инициативу коллективов, возглавляемых В. М. Гвоздевым, А. П. Потаповым и В. Л. Сидорейко, по досрочному выполнению плана двух лет пятилетки и значительному росту производительности труда, обязав руководителей министерств и ведомств, ЦК отраслевых профсоюзов организовать в трудовых коллективах широкое обсуждение и поддержку этой инициативы, разработку и принятие дополнительных обязательств в честь 70-летия Великой Октябрьской социалистической революции, развернуть массовое движение за повышение производительности труда, создать соответствующие необходимые условия, обеспе-

чить им материальную поддержку, обеспечить их необходимыми средствами.

Постановлением ЦК КПСС и Советского правительства одобряется инициатива коллективов, возглавляемых В. М. Гвоздевым, А. П. Потаповым и В. Л. Сидорейко, по досрочному выполнению плана двух лет пятилетки и значительному росту производительности труда, обязав руководителей министерств и ведомств, ЦК отраслевых профсоюзов организовать в трудовых коллективах широкое обсуждение и поддержку этой инициативы, разработку и принятие дополнительных обязательств в честь 70-летия Великой Октябрьской социалистической революции, развернуть массовое движение за повышение производительности труда, создать соответствующие необходимые условия, обеспе-

## ВСЕ ВЫРАЩЕННОЕ — УБРАТЬ И С

### Картофель на потоке

БРЕСТ, 23. (Корр. «Сельской жизни»). В хозяйствах Белорусского Полесья развернулась массовая уборка картофеля. В целом по Брестской области с каждого гектара накапывают более двухсот центнеров клубней с гектара, в колхозах и совхозах Ганцевичского района — по 240, Лунинецкого — более 250 центнеров. На помощь труженикам села выехали тысячи рабочих и служащих из городских шефствующих предприятий и организаций, студентов, школьников.

Пример четкой организации труда на плантациях показывают картофелеводы Дрогичинского района. В две смены используя комбайны и сортировальные пункты, они стремятся завершить уборку «второго хлеба» к 25 сентября, а к 1 октября выполнить план отгрузки клубной государству. В районы Крайнего Севера, Москву и Ленинград из области ушли первые эшелоны с картофелем.

В. ЛЕГАНЬКОВ.

Опережая график





# Соединяйтесь! Жизнь

Выходит ежедневно, кроме понедельника. Цена 3 коп.

## Жизнь КПСС

Комитет  
инициативы  
авляемых  
А. П. По-  
дореико,  
полнейше  
илетки и  
у произ-  
а, объял  
истерств  
раследых  
овать в  
вах ши-  
и под-  
иативы,  
тие по-  
ьств в  
ой Ок-  
ической  
ь, мас-  
выше-  
и тру-  
щимся  
обес-

печить им высокую органи-  
зацию труда и инженерную  
поддержку, добиться актив-  
ного участия в этой работе  
каждого руководящего и ин-  
женерно-технического работ-  
ника.

Государственному комите-  
ту СССР по телевидению и  
радиовещанию, редакциям  
центральных, отраслевых и  
местных газет рекомендова-  
но всемерно пропагандиро-  
вать опыт коллективов, воз-  
главляемых В. М. Гвоздевым,  
А. П. Потаповым, В. Л. Си-  
дореико, а также передовых  
коллективов других отрас-  
лей народного хозяйства, до-  
бывающихся высоких пока-  
зателей в труде. В переда-  
чах и публикациях ярко и  
доходливо показывать пути  
достижения наивысшей про-  
изводительности труда, по-  
вышения эффективности и  
качества работы, раскры-  
вать высокие моральные ка-  
чества и профессиональное  
мастерство передовиков и но-  
ваторов производства.

## И СОХРАНИТЬ!



## ХЛЕБ— РОДИНЕ

### По четкому графику

КУСТАНАЙ, 23. (Корр. «Сель-  
ской жизни»). Два миллиона  
тонн зерна отправили государ-  
ству хозяйства крупнейшей на  
целине Кустанайской области.  
Наступили решающие дни жат-  
вы. Ежедневно на хлебоприем-  
ные предприятия и элеваторы  
земледельцы сдают по 110—120  
тысяч тонн первосортного хле-  
ба. Почти восемьдесят процен-  
тов проданной пшеницы со-  
ставляют сильные и твердые  
сорта.

Коллективный подряд, ши-  
рокое применение уборочно-  
транспортных отрядов, маневр  
техникой позволяют удержи-  
вать высокие темпы жатвы.  
Полностью завершили обмолот  
южные районы — Наурзумский,  
Семиозерный, Камышинский.

В последние дни в области  
прошли дожди. Но это не за-  
стало хлеборобов врасплох.  
На помощь земледельцам  
пришли работники хлебопри-  
емных предприятий, которые  
своевременно включили в ра-  
боту зерносушильные агрега-  
ты. Продажа хлеба государст-  
ву продолжается.

### Раньше прошлогодного

АБАКАН, 22. (ТАСС). Все  
комбайны покинули поля Хака-  
сии. На две недели раньше, чем  
в прошлом году, хлеборобы  
автономной области завер-  
шили уборку зерновых на пло-  
щади свыше 340 тысяч гекта-  
ров.

Успеху способствовало вне-  
дрение коллективного подряда.  
Земледельцы сами определяли  
сроки полевых работ. Показа-  
телен опыт Алтайского района.  
Вся пашня местных совхозов  
передана подрядным бригадам.  
Район уже в полтора раза  
перевыполнил план продажи  
зерна государству.

Аналогичных показателей  
стремятся достичь и земле-  
дельцы других районов.

ИНТЕНСИВНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ: ОПЫТ, УРОКИ

## С ОЗИМОГО КЛИНА

Интенсификация аграрного сектора советской экономики  
является ключевой задачей, главным направлением в работе  
АПК. «Сельская жизнь» продолжает освещение вопросов ин-  
тенсивных технологий, достижения на основе их внедрения  
высоких результатов в производстве сельскохозяйственной  
продукции. Сегодня — статья из Херсонской области.

СЕГОДНЯ можно с уверен-  
ностью сказать, что интен-  
сивная технология возделыва-  
ния зерновых и других  
сельскохозяйственных куль-  
тур полностью себя оп-  
равдала. Если в 1985 году  
у нас было лишь одно такое  
поле озимой пшеницы, то в  
нынешнем — уже 1690 гекта-  
ров. И каждый из них дал  
в среднем 46 центнеров зерна,  
причем высшего качест-  
ва! Но за этой общей высо-  
кой цифрой скрываются  
значительные контрасты.  
После обмолота хлебов мы  
проанализировали отдачу  
каждого поля и сейчас при-  
нимаем меры, чтобы каждый  
гектар посевов работал толь-  
ко высокопродуктивно. Из  
опыта знаем, что обеспечить  
это можно не только пра-  
вильной подготовкой почвы,  
полной нормой удобрений,  
борьбой с болезнями и вреди-  
телями, но и освоением гра-  
мотно составленных севообо-  
ротов.

К такому выводу мы при-  
шли еще раз при анализе  
результатов нынешнего года.  
Колебания в урожайности,  
как уже отметили, были зна-  
чительны. На одних полях  
намолотили по 25 центнеров  
озимой пшеницы с гектара, а  
на других — по 60,4 центне-  
ра. Первая цифра относится  
к тем полям, где озимь вы-  
ращивали по кукурузе на зе-  
леный корм и силос, вторая —  
к каждому из двухсот оро-  
шаемых гектаров. Такого ре-  
зультата добился механиз-  
ированный отряд В. А. Кисе-  
лева, который выращивал  
новый сорт «бригантина».  
Бригада В. В. Желуденко на  
богаре в среднем получила  
по 39 центнеров, но по пару  
намолотила по 46,1 центнера,  
а по кукурузе — по 28,4.

В последние годы в нашем  
совхозе урожайность озимой  
пшеницы постепенно росла.  
Это результат того, что мы  
перестали размещать ее по  
стерневым предшественни-  
кам. Даже второй культурой  
после пара высеем ози-  
мый или яровой ячмень, но  
не пшеницу. В этом году пар  
у нас занимал 1700 гектаров,  
или 34 процента к плану се-  
ва озимой пшеницы. Кроме  
того, она пойдет после горо-  
ха — 650 гектаров, по пласту  
— 100 гектаров, по ячменю —  
100 гектаров. Остальные поля пшеницы  
размещаем по кукурузе, уб-  
ранной на зеленый корм и  
силос.

После гороха и люцерны  
поля подготовили еще в  
июле. Что касается кукурузы,  
то здесь лет

жатвы: «Дожди мешают убир-  
ать хлеб...». Значит, есть вре-  
мя, когда и у нас выпадают  
дожди! И так повторяется из  
года в год. Но приходит срок  
сева озимых, и многие жа-  
луются — в почве нет влаги.  
А где же та, что выпала во  
время жатвы? Ее попросту  
упустили!

У нас стало правилом —  
хлеб убирают все, а агроном  
готовит будущий урожай. В  
его распоряжении, мощный  
отряд плодородия, который  
вносит за год до ста тысяч  
тонн навоза и готовит площа-  
ди к севу. Благодаря систе-  
матическому использованию  
органики и расширению по-  
севов люцерны до 1600 гек-  
таров за десять лет повы-  
сили содержание гумуса в  
почве на 0,15 процента. На  
богаре люцерна возвращает-  
ся на свое место через каж-  
дые 16—18 лет, а на ороше-  
нии — через 8—9 лет.

Отряд плодородия рабо-  
тает в полную силу, вслед за  
обмолотом ранних зерновых  
и гороха взлущивает почву,  
затем проводит поверхност-  
ную обработку дисковыми  
орудиями и рыхлителями.  
Это позволяет хорошо вспа-  
хать зябь. Особенно тща-  
тельно разделяем почву  
после люцерны. Часто мож-  
но видеть, как в отдель-  
ных хозяйствах после нее  
получается глыбистая па-  
хота. Это результат того, что  
после скашивания зеленой  
массы поле долго не лущи-  
ли, упустили влагу. Мы еже-  
годно распахиваем 700—800  
гектаров люцернового пласта.  
Ведем только поверхност-  
ную обработку с углублением,  
стремимся выполнять ее сра-  
зу вслед за уборкой. В этом  
году по пласту многолетних  
трав получили 36 центнеров  
пшеницы с гектара.

Хорошим предшественни-  
ком для озимых служит  
горох. У нас он занимает  
650—700 гектаров. В связи с  
тем, что некоторые специа-  
листы и руководители об-  
ласти недооценивают эту  
культуру, считаю своим аг-  
рономическим долгом ска-  
зать о ней несколько слов.  
Горох стал неудобным пото-  
му, что дает низкие урожаи,  
особенно в засушливые годы,  
и резко снижает общую уро-  
жайность. Поэтому в на-  
стоящее время оценивать по-  
лу работу не по центнерам  
с гектара, а по валовому про-  
изводству сельскохозяйствен-  
ной продукции. Тогда не бу-  
дет причины выживать с по-  
лей сою, горох, гречиху и



# ПРОСТАИВАЮТ

хлопчатника по первому же требованию вылетели 80 самолетов Таджикского и 25 — Казахского управления гражданской авиации. Летный состав готов был сразу начать химическую обработку отведенных площадей. Но тут выяснилось, что многие полевые площадки числятся только на рабочих картах пилотов. В совхозе «Правда» Вахшского, колхозах «Рохи Ленин» («Ленинский путь») Пархарского и имени Саттарова Пауского района, целом ряде других хозяйств еще весной их самолетами распахали и засеяли. По Курган-Тюбинской области лишь треть взлетно-посадочных площадок пригодна для использования, в Ленинабадской и Кулябской — половина.

Стоит ли после этого удивляться тому, что обезлиствление хлопчатника повсеместно идет черепашными темпами? Ускорить дело можно было бы широким применением наземной тракторной аппаратуры. Но и она больше простаивает, чем работает. Иной раз доходит до того, что уборочный вручию сырец в отчеты включают в счет, выполнения плана машинного сбора. И хотя обо всем этом не раз был прекрасно осведомлен председатель Госагропрома республики А. Макумов подчиненные ему службы мало что предпринимают для преодоления старых, из-

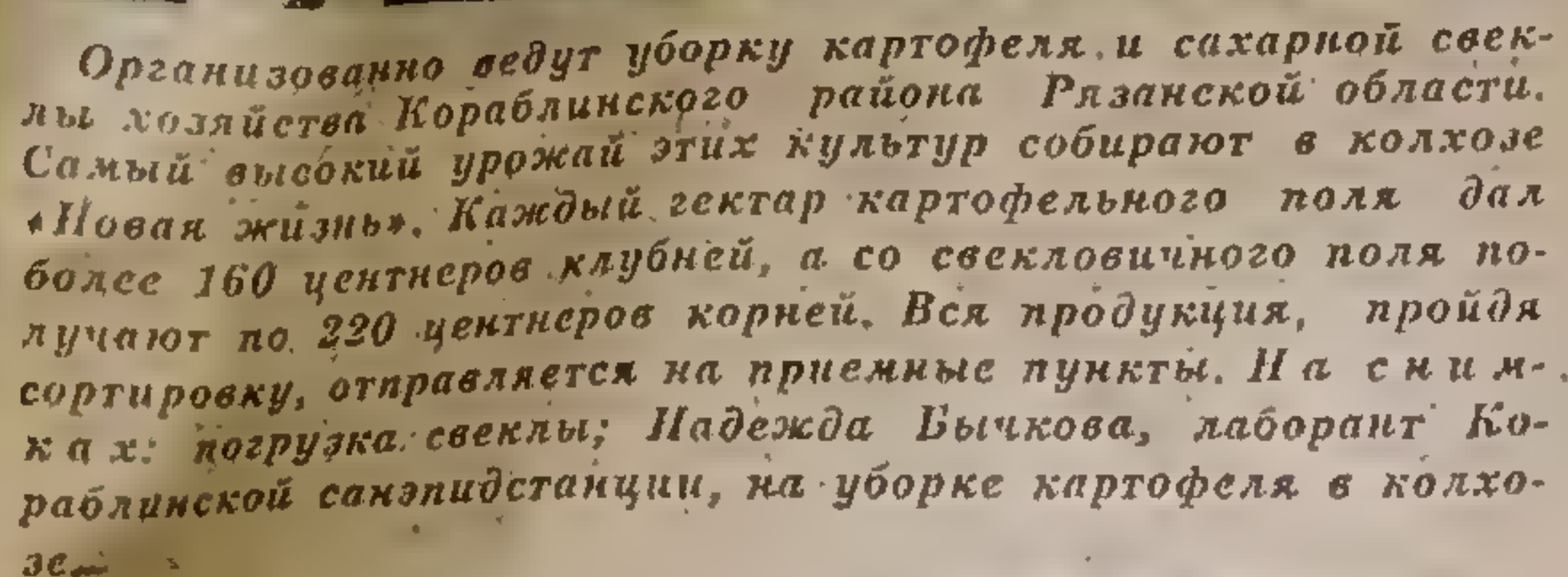


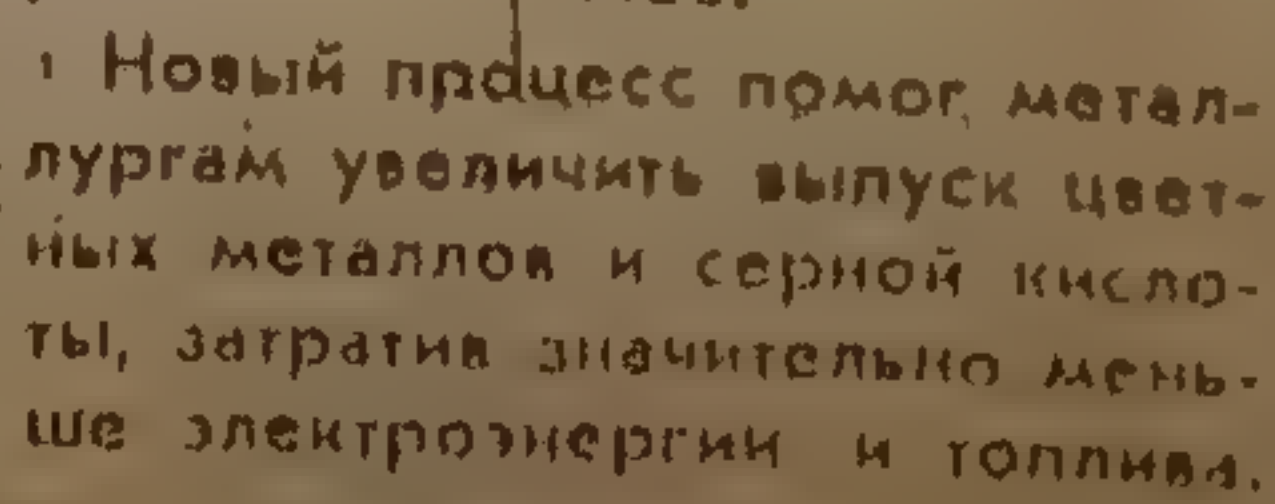
Фото. В. Проказникова.

**И. РУЗАНОВ,**  
(Корр. «Сельской жизни»).

Послушайте, о чем гово-  
рят земледельцы во время

**А. ГОНЧАРЕНКО,**  
директор совхоза «Родина».  
Херсонская область

КАЗАНЬ. Быстро и просто — такую краткую характеристику можно дать гибкой производственной системе, которая пущена в казанском объединении «Теплоконтроль». Она в полтора раза увеличит на предприятии сборку манометров, полностью исключит брак на этой операции.





## Картофель на потоке

БРЕСТ, 23. [Корр. «Сельской жизни»]. В хозяйствах Белорусского Полесья развернулась массовая уборка картофеля. В целом по Брестской области с каждого гектара накапывают более двухсот центнеров клубней с гектара, в колхозах и совхозах Ганцевичского района — по 240, Лунинецкого — более 250 центнеров. На помощь труженикам села выехали тысячи рабочих и служащих из городских шефствующих предприятий и организаций, студентов, школьников.

Пример четкой организации труда на плантациях показывают картофелеводы Дрогичинского района. В две смены используя комбайны и сортировальные пункты, они стремятся завершить уборку «второго хлеба» к 25 сентября, а к 1 октября выполнить план отгрузки клубней государству.

В районах Крайнего Севера, в Москве и Ленинграде и области ушли пораньше эшелоны с картофелем.

В. ЛЕГАНЬКОВ.

## Опережая график

ИВАНОВО, 23. [Внеш. корр. «Сельской жизни»]. Перепадающие дожди осложняют работу картофеля. Однако, несмотря на это, земледельцы совхоза «Новоталицкий» Ивановского района ведут ее с опережением графика. Клубни здесь убраны без малого с двух третей площади, занятой картофелем — это один из лучших показателей в области.

Ежедневно в работе участвуют и копалки и комбайны. Собранные с поля клубни поступают на комплексный сортировальный пункт, где разделяются на фракции. Отборные клубни транспортируются в магазины и на базы. До шести тонн картофеля совхоз ежедневно реализует на рынке.

И. АНТОНОВ.

## Спешат автопоезда

ТАМБОВ, 23. (ТАСС). Караваны груженых автомобилей спешат от свекловичных плантаций колхозов и совхозов Тамбовской области к приемным пунктам. Они уже доставили около 500 тысяч тонн сладких корней, что составляет примерно четверть обязательства,

принятых на этот год земледельцами области. Стремясь ускорить перевозку урожая, многие водители в Тамбовском, Знаменском, Сосновском и других районах применяют на свекловичных трассах автопоезда.



Органы хозяйства. Самый «Новый» более лучшие сорта картофеля.

## СТРАДА ХЛОПКОРОБОВ

НА ХЛОПКОВЫЕ поля Таджикистана вышли комбайны. В уборке участвует также трудоспособное сельское население. Заготовительные пункты приняли уже свыше 250 тысяч тонн высококачественного сырья. Перерабатывающие предприятия работают по круглосуточному графику. К отправке на текстильные фабрики страны готовятся первые партии волокон из нового урожая.

Наиболее слаженно действует уборочный конвейер в Яванском районе. Здесь передовые хозяйства суточную продажу сырья довели до 5—6 процентов годового плана. И что важно, высокие темпы добились без привлечения рабочих рук со стороны.

— Постарались сделать все, — рассказывает директор совхоза «Яван-3» Кудрат Урунов, — чтобы с максимальной эффективностью использовать машины.

Практически две трети ежедневно заготавливаемого в совхозе хлопка проходит через бункеры комбайнов. Лидирует в соревновании механик-водитель Хайтали Менгликулов. На своей машине за смену он выполняет до двух с половиной норм, чему способствует бесперебойная поточная технология уборки по схеме поле — комбайн — заготпункт. В районе по этой технологии действуют 32 уборочно-транспортных отряда. Их совместные обязательства — собрать 30 тысяч тонн хлопка высокого качества.

Эта инициатива одобрена ЦК Компартии Таджикистана, широко поддерживана на местах. Например, в Ленина-

бадской области представители ряда местных хлопкоочистительных заводов заготавливают часть сырья прямо в хозяйствах. После экспресс-анализа он сразу попадает на сушильный конвейер, дальнейшую переработку, минуя площадки для хранения. Транспортные и другие неизбежные расходы сократились вдвое. Значителен экономический эффект и от ликвидации потерь, снижения себестоимости поставляемого легкого промышленного прядильного волокна. В Гиссарской долине по опыту прошлых лет ведут прием хлопка от каждой бригады, что особенно важно при нынешних хозрасчетных формах организации труда. Помимо зачетного веса и сортности, при окончательных расчетах здесь учитывают выход волокна, его тип.

Возросшие требования к соблюдению качественных показателей заставили и механизаторов, труд которых оплачивается по конечному результату, всерьез подумать о сокращении сроков уборки, ее полном завершении до наступления ненастной погоды. В республике есть возможность снять с хлопковых полей машинами не менее 60 процентов выращенного урожая. Но, к сожалению, далеко не везде они запущены в работу, а в ряде мест до сих пор не отремонтированы. Так, в колхозе имени Кирова Мо-

сковского района хлопкоуборочные агрегаты в таком состоянии, что даже с места не могут сдвинуться.

— Напрасно по этому поводу тревогу поднимаете, — заявил главный инженер колхоза С. Бозоров. — Не убирали мы машинами никогда, не видим необходимости в этом и сейчас.

На ручной сбор, не считаясь с затратами, ориентируются руководители, специалисты многих хозяйств. Они ссылаются на то, что серийные хлопкоуборочные агрегаты не обеспечивают полноценный съем сырья, его чистоту. Но дело не только в этом. Последние годы, как известно, применяется новый ГОСТ, позволяющий дифференцировать товарную оценку бункерного хлопка. Раньше он оплачивался, независимо от загрязненности и влажности, по шкале первого сорта. Это устраивало хозяйства, но внакладе оставалось государство. Теперь расчет ведется по фактическому качеству продукции, а оно всегда высокое. Причина же тут одна — редко в каком хозяйстве на выделенных под машинный сбор полях проводят подготовительные работы.

Вот и ныне там, где пренебрегли технологической дисциплиной, проку от машины, конечно же, мало. Дневная выработка на комбайн в Вахшском, Гиссарском, Ленин-

ском районах составляет полторы-две вместо шести — восьми тонн по заданию. Хуже того, по своей же вине хозяйства на скидках из-за повышенной засоренности сырья несут немалые убытки.

Но в ряде мест не о создании условий для эффективной работы техники пекутся в подобных случаях. В спешном порядке иные руководители возвращают уборочные агрегаты с загонок на стоянки и требуют приехать на уборку горожан. И присылают! Целыми бригадами рабочие и служащие Душанбинского текстильного объединения, Ленинабадского шелкового комбината, Курган-Тюбинского трансформаторного завода, других предприятий и строок, коллективы учебных заведений в эти дни трудятся на хлопковых полях. Обходится такая помощь недешево. Промышленники не дают немало продукции. Да и себестоимость хлопка возрастает почти на треть.

Правда, разговор о необходимости перехода на индустриальную технологию уборочных работ в республике было немало. На деле же все остается по-старому. Сейчас на прикорме стоит три тысячи комбайнов — две трети всего парка. Ни ЦК Компартии Таджикистана, ни обкомы, ни райкомы партии принципиальной оценки этому явлению не дают. Вот главный факт. На деформацию

хлопчат требов молотов. Ковачек давай гот химичес денных ил ви левые тольк н лотов. Вахшск Ленин Пархарова Наряде др весной хали и Тюбинс треть площадь пользов ской и на.

Стоит латься т ние хлоп идет че Ускорит бы ши наемно турн. И ставает раз дох ринили четы ви полени сбора. И не раз домон прома по бы мал для про

## ...А МАШИНЫ ПРОСТА



# АПК: ДО ПОТРЕБИТЕЛЯ—БЕЗ ПОТЕРЬ! КОЛХОЗНАЯ МАРКА

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ колхоз по переработке плодово-овощной продукции «Прогресс», что в Томаковском районе, за восемь лет в девятнадцать раз увеличил выпуск готовой продукции.

В нынешнем году хозяйство обязалось выпустить 13 миллионов условных банок. Ассортимент, некогда мизерный, теперь вбирает в себя продукцию тридцати с лишним наименований. В банках можно увидеть едва ли не все, что растет в садах и огородах Украины. И это при том, что сами цехи — по большей части невесты когда-то ставленные, неказистые, приспособленные помещения, начиненные собранным со всего света серийным и несерийным оборудованием, часто самыми обыкновенными самодельками.

Как же здесь сумели организовать такое производство? Бывший первый секретарь Томаковского райкома партии М. М. Кузьменко, возглавивший в хозяйстве после перехода на пенсию партийную организацию, рассказывал:

— В свое время колхозу имени Ленина в Выше-Тарасовке удалось создать консервный цех, и он покончил с трудностями при переработке урожая своих садов и огородов. У других хозяйств

таких цехов не было, а потери росли. Вот и задумались: как быть?

Решили создать объединенное специализированное межхозяйственное предприятие. В него вошли, кроме консервного цеха в Выше-Тарасовке, ранее построенный в Томаковке межколхозный винзавод, да еще завод продтоваров бывшего Минпищепрома — колхозы — пайщики выкупили его. Наконец для того, чтобы избежать сезонности в работе, присоединили райцентровские мельницу, крупорушку и маслобойню.

Однако финансовые органы изымали в виде подоходного налога едва ли не все прибыли межхозяйственного предприятия. Тогда добились реорганизации его в самостоятельный специализированный колхоз, председателем избрали энергичного В. Г. Зубенко. Инженер-механик по образованию, он еще в колхозе имени Ленина обрел навыки консервного производства. С самого начала председатель убедил коллектив в целесообразности перевода смен на подрядную организацию труда с оплатой по конечному результату.

Проблем перед руководителями «Прогресса» оказалось немало. Вот, скажем, качество сырья. Хозяйства района

стремятся сбыть в переработку прежде всего то, что другие потребители бракуют. Да и ритмичности в поставке нет. Коллектив «Прогресса» вызвался сам выращивать овощи, заключив подрядное соглашение с колхозом «Украина». Уже в первый год 36 гектаров «арендованной» площади дали около двух тысяч тонн высококачественного сырья.

Но и самого щедрого сбора оказалось недостаточно, чтобы удовлетворить быстрорастущие нужды производства. К тому же и ассортимент требуется разнообразный.

Овощи и фрукты для переработки здесь ищут все — не только снабженец Б. Г. Папжук, но и водители грузовиков. За каждую тонну инициативным путем закупленного сырья им начисляют зарплату рубль. Чтобы заинтересовать в поставках владельцев личных садов и огородов, широко практикуют встречную продажу дефицитных крышек для консервирования, производство которых, кстати, наладили у себя в цехе.

Сейчас склад готовой продукции в Томаковке забит едва ли не до потолка. Чего только не успели наготовить здесь — и компоты разные, и маринады. А конвейерные

линии ни на миг не останавливаются.

Ищут в «Прогрессе» не только сырье. Поиск резервов идет всесторонний. Он включает в себя и реконструкцию бывшего винзавода под соковый цех, и развертывание одного за другим таких вспомогательных производств, как пошив спецодежды, переработка собранной по селам старой полиэтиленовой пленки, изготовление тех же крышек для консервирования. Всего не перечесть.

— Одну вот проблему не можем решить сами, — с досадой иронизирует председатель В. Г. Зубенко. — Представляете, грузим свою продукцию во все концы Советского Союза, а в самой Томаковке, в окрестных селах потребкооперация торгует консервами, завезенными то из Днепродзержинска, а то из Крыма и Закарпатья, или из Краснодарского края.

...Много раз проезжал мимо неказистых построек спецколхоза «Прогресс» на одной из улиц Томаковки и не подозревал, сколько там интересного, важного. А заглянул, познакомился с делами хозяйства, с его людьми — понял: это тот опыт организации заготовок и переработки сельскохозяйственного сырья, к которому и другим не лишне присмотреться.

Н. ИВАНЧЕНКО.  
(Корр. «Сельской жизни»).  
Томаковский район,  
Днепропетровская область.

## НА ПУТИ К СТОЛУ

Что сдерживает производство ценных сортов винограда?

ТРУДНО оторвать взгляд от ухоженных плантаций винограда, словно бы хранящих тепло человеческих рук. Бригадир Абакар Рашидов идет от куста к кусту, иногда взвешивая на ладони крупную гроздь, и, довольный, говорит:

— Урожай что надо, налилась солнцем лоза! Не менее 150 центнеров ягод соберем с гектара.

Хорош дагестанский виноград. Это общеизвестно. Столовый — букет ароматов, кишмишный — сама сладость. Какой из них лучше, не рассудить. Вы только вслушайтесь, как звучат названия сортов отечественной и мировой селекции, которые переселились в дербентские степи: «кардинал», «золотенда», «дойна», «премьер», «муромец», «кодряшка», «кишмиш лучший».

В совхозе имени Ш. Алиева Дербентского района действует комплекс по производству столовых сортов саженцев столовых сортов методом зеленого черенкования с автоматизированной установкой искусственного тумана. Применяется широкорядный метод и формирование кустов на высоком штамбе, здесь ежегодно получают отменные урожаи. Но путь к ним был долг и нелегкий. Раньше на одном гектаре в хозяйстве переросло до десяти разных сортов и к каждому нужен свой подход.

СССР», «Путь к коммунизму», «Салинский», имени К. Маркса, колхозах имени Жданова, «Правда» и других хозяйствах. Передовые бригады собирают по 130—150 центнеров янтарных ягод с гектара. Сейчас отгружают виноград пяти столовых сортов. Их площади, как и в совхозе имени Ш. Алиева, значительно расширены.

— Наши земледельцы хорошо подготовились к страде, — рассказывает первый секретарь Дербентского райкома КПСС Ф. Фатуллаев. — Будем прямо с плантации поставлять в города страны первосортную продукцию. Всего продадим не менее 85 тысяч тонн винограда. На уборке заняты сотни автомашин и тракторов с тележками. Они оборудованы специальными контейнерами для перевозки продукции.

Дербентский район — один из основных поставщиков винограда в свежем виде. На его долю за последние пять лет приходится до 20—25 процентов общего объема производства продукции столовых сортов.

Работа по расширению плантаций продовольственного винограда ведется без снижения объемов производства. А это не просто — столовые сорта выращивать сложнее, урожайность их ниже. Тем не менее радует нынче сбор солнечных ягод в хозяйствах Каякентского, Магарамкентского, Сулейман-Стальского и других районов Южного Дагестана. Здесь, в условиях неукрывной лозы, производится самый дешевый виноград в Российской Федерации.

Всего хозяйства Дагестана планируют ныне отправить в торговлю 100 тысяч тонн винограда — втрое больше, чем в прошлом году. Как это сделать с наименьшими потерями? Подсчитано: для равномерной отгрузки продукции потребуется по крайней мере шесть тысяч рефрижераторных вагонов. Немалое их нужно хозяйствам Чечено-Ингушетии и Северной Осетии. Столько рефрижераторов железнодорожники не обещают.

Серьезные претензии виноградарей

Планы-то есть. Они обширные, заманчивые. Но что до них, если даже действующие предприятия хронически простаивают из-за нехватки гвоздей. А объединение «Союзглавтара» не скупится на обещания: будет деревянная, картонная и пластмассовая тара. Воз же, как говорится, и ныне там.

Давно ведутся разговоры о перепрофилировании винзавода совхоза имени Ильича Дербентского района на производство виноградного сока. Разговоры разговорами и остались: предприятие до сих пор не готово к приему нового урожая. Более чем холодное отношение к винограду и у работников торговли. Его, мол, не продержат долго, а хранилищ очень мало. И просят в заявках завести виноград в такое время, когда его практически нет.

В эти дни поставщики в пожарном порядке ищут потребителей своей продукции. Далеко не полностью заключены договора с заготовителями. На виноград, от-

И  
Хозяйств  
зерно. Пе  
Херсонс  
хукуруза  
зались по  
На с  
Борис Не  
ной бриг

НО

Для  
поку

ФРУНЗЕ,  
ской жизни  
Абада, но  
столицы р  
удивились,  
домс раз  
тами и ов  
они появ  
или вечер  
удобнее  
ку. Такую  
служивани  
лике ори  
совхоза и  
ской обл  
волило  
скоропор  
резко ум  
жая. Хоз  
уже по  
рублей п

60  
НАХИ  
корр. «  
пешно  
Ильиче  
ами пер  
План п  
Бахчев  
раньше  
пункты  
арбузов  
тонн. Э  
показат  
период



не останавли-  
«прессе» не  
онек резер-  
ронный. Он  
и реконст-  
го винзавода  
х, и развер-  
а другим та-  
ных произ-  
в спецдеж-  
собранный  
полиэтиле-  
заготовление  
для консер-  
о не пере-

проблему не  
ами, — с до-  
т председа-  
нко. — Пред-  
свою про-  
нцы Совет-  
амой Тома-  
х селах по-  
ргует кон-  
ыми то из  
а, а то из  
ья, или из  
ая.  
езжал ми-  
роек спец-  
на одной  
и не по-  
там интс-  
заглянул,  
елами хо-  
ьми — по-  
организа-  
переработ-  
нного сы-  
ругим не-  
я.

ЧЕНКО.  
жизни»).  
район,  
область.

У

обшир-  
что до  
вующие  
нически  
ехватки  
ие «Со-  
итися на  
влянная,  
ассовал  
орится,

воры о  
винза-  
Ильича  
на про-  
о сока.  
и ос-  
до сих  
ке но-  
ем хо-  
вино-  
торгов-  
ержать  
очень  
ках за-  
е вре-  
и в  
ит по-  
кции.  
кля-  
итс-  
ру-



## И силос, и зерно

Хозяйства Молдавии продолжают уборку кукурузы на зерно. Первыми в Глодянском районе вывели комбайны «Херсонец-200» механизаторы колхоза имени Чапаева, где кукуруза занимает 700 гектаров. Трудники колхоза обещали получить с каждого из них не менее 55 центнеров. На снимках: уборка кукурузы; бригадир-полевод Борис Иванович Пушкаш (справа) и бригадир тракторной бригады Николай Иванович Гуляк на току.

Фото М. Василяке.



## НОВОСТИ

### Для удобства покупателей

ФРУНЗЕ, 23. [Корр. «Сельской жизни»]. Жители Джалал-Абада, нового микрорайона столицы республики, приятно удивились, увидя у подъездов домов развозные лотки с фруктами и овощами. Как правило, они появляются рано утром или вечером, когда горожанам удобнее всего сделать покупку. Такую форму торгового обслуживания впервые в республике организовал коллектив совхоза имени Тайгараева Ошской области. Новшество позволило быстрее реализовать скоропортящуюся продукцию, резко уменьшить потери урожая. Хозяйство за счет этого уже получило десятки тысяч рублей прибыли.

И. МАСАУПОВ.

### Успех бахчеводов

НАХИЧЕВАНЬ, 23. [Внеп. корр. «Сельской жизни»]. Успешно справились бахчеводы Ильичевского района с заданием первого года пятилетки. План по продаже государству бахчевых культур выполнен раньше срока. На приемные пункты отправлено 1100 тонн арбузов и дынь вместо 1020 тонн. Это на 37 тонн превышает показатель соответствующего периода прошлого года. В широко развернувшейся соревновании особо отличились

## ВАЖНЫЙ ВОПРОС

# «ЗЕЛЕНЫЙ ВЕРБЛЮД» ПУСТЫНИ

ВОТ ТАК ЖЕ, как несколько лет назад, стоим мы вместе с Андреем Саркисовичем Петросяном, первым секретарем Канимехского райкома партии, на берегу коллектора, несущего горько-соленые воды с полей Бухарского оазиса в барханы Кызылкумов. В тот давний приезд вместе с нами были и заведующий лабораторией селекции Узбекского НИИ животноводства Игорь Всеволодович Массино и тогдашний директор совхоза имени Тельмана, а ныне председатель местного РАПО Дамир Беккулаков. Секретарь неспроста привез всех нас именно сюда, на уголок кормового поля: здесь среди белых просоленных проплевшин понуро торчали хилые кукурузные стебли с жухлой листвой и беззубыми початками. Так, отнюдь не по-ролевски, выглядела на границе степи и пустыни «королева полей». А рядом с ней из невесть как занесенных семян поднялись тугие, налитые сочной тяжелой зеленой трехметровые растения с гирляндами

пять гектаров джугары на семена, и новая культура поначалу обескуражила кормодобытчиков. На соседних полях уже вовсю поднялась кукуруза, а сорго вроде и не думало расти. Сказывалась биологическая особенность: сначала — укорениться. Но получив первую азотную подкормку и полив, джугара неудержимо пошла в рост. За каждые сутки растения вырастали в среднем на три сантиметра. Первый укос дал 220 центнеров зеленой массы с гектара. Еще подкормка и полив — и урожай удвоился.

На следующий год джугара заняла в Канимехе 125 гектаров, еще через год — 625. В уже знакомой нам бригаде был снят невиданный урожай — 1009 центнеров зеленой массы. В соседней бригаде Турсуна Ермашева каждый гектар дал 1241 центнер. Сейчас в Канимехе основные орошаемые площади — 1880 гектаров — ежегодно отводят под сорго. За два укоса и скармливания поукосной отавы каждый гектар

числе» вместе с кукурузой, только когда речь идет о заготовках зеленого корма или силосной массы? О ее зерне, по питательности ничем не уступающем кукурузному, речи вообще не идет. А зря, некоторые современные сорта зернового сорго, созданные в Узбекском НИИ животноводства, давали в сортоиспытаниях до 85 центнеров зерна с гектара. Резерв бесспорный.

Но главное — сорго на зерно попросту нечем убирать. В тот давний приезд в Канимех мы видели на сорговых полях оригинальную машину для уборки метелок, созданную в Среднеазиатском НИИ механизации и электрификации сельского хозяйства (САНИИМЭСХ) в лаборатории И. К. Салихова. Она предназначалась для нарезки «на зеленый корм» метелок. Но раньше, до поля, гат был доведен до поля, «Херсонец» сгинул с производства. Выпускаемая в небольших количествах машина для раздельной уборки сорго СМ-2,6, как считают кормо-



...наследства привез всех нас именно сюда, на уголок кормового поля: здесь среди белых просоленных проплевшин понуро торчали хилые кукурузные стебли с жухлой листвой и беззубыми початками. Там, вдали, не по королевски, выглядела на границе степи и пустыни «королева полей». А рядом с ней из невесты как занесенных семян поднялись тугие, налитые сочной тяжелой зеленой трехметровые растения с гордо вскинутыми метелками.

## С доставкой на дом

ТАЛАС, 23. (ТАСС). Комплекс культурно-бытового обслуживания животноводов создан в колхозе «Россия» Кировского района Киргизии. На всех фермах открыты столовые, оборудованы бытовки, работают киноконцертные залы.

Не забыты и семьи животноводов: специальный диспетчерский пост координирует доставку на дом топлива, продуктов питания, выполненных быткомбинатом заказов. Все затраты осуществляются за счет прибылей, поступающих от животноводства.

## СНОСТИ

агитации» с руководителями колхозов и совхозов.

И еще вот о чем хотелось бы сказать. Почти все средства наглядной агитации — листовки, «молнии», плакаты, доски показателей, бланки итогов социалистического соревнования, флаги трудовой славы, Доска почета и другие — служат пока средством морального поощрения только передовиков производства. Но нельзя забывать, что современный человек чутко реагирует на микроклимат в коллективе. У него повышенная требовательность к содержанию, условиям и организации труда, и поэтому организаторам соревнования, да и художникам-оформителям постоянно надо искать новые варианты стимулирования трудовой и общественной — политической активности работников. Всех, а не только передовиков.

С некоторых пор почему-то пассивно работает одно из массовых информационных средств — стенная газета. Она должна быть обращена к коллективу, и освещение материалов в стенной печати — прежде всего хода соревнования — должно иметь постоянный характер. Неплохо бы вернуться и к фотогазете. По своему опыту знаю, как любят ее сельские труженики, с каким интересом ждут и изучают.

**Р. АЛЕКСАНДРОВ,**  
художник-оформитель.  
Колхоз «Россия»,  
Мзониолаевский район,  
Волгоградская область.

Это по щиколотку в солоноватой жиже, которая ему ничуть не мешала, назло соли, зною и всем пустынным ветрам стоял король кормовых полей Средней Азии, одна из древнейших на планете продовольственных культур — красавец сорго, или, как его здесь называют, джугара. На участках с засоленной почвой и недостатком влаги и по сей день в большом ходу знаменитый хорезмский «гауш» — способ многократного подкашивания сорго на зеленый корм, основанный на его способности отрастать. Сорго недаром называли «зеленым верблюдом» за удивительную неприхотливость и нетребовательность к почвам, влаге и климату и за обильную оплату крестьянских трудов зерном, сочной сладковатой зеленью. За многие века народными селекционерами среднеазиатских республик выведены десятки замечательных сортов этой культуры, не только доживших до наших дней, но и не потерявших своего значения в индивидуальных хозяйствах, а также в селекциях новых сортов — «бойджугара», «найман», «каттабош», «хураки», «чиляки» и многих других.

Так получилось, что выпускник сельскохозяйственного вуза Андрей Петросян навсегда связал свою жизнь со среднеазиатскими пустынями. В Канимехском районе, занимающем огромную площадь кызылкумских песков, было совсем немного, порядка трех тысяч гектаров, пригодной для орошения, но засоленной земли. Здесь можно было создать страховую базу кормов для каракульского овцеводства. Но какую культуру выбрать, чтобы была и урожайной, и выносливой? Кукуруза-то на местных почвах росла плохо.

Коммуниста Беккулакова мучала та же мысль, когда ему предложили сменить должность главного агронома совхоза имени 50-летия СССР на директорство в новом межрайонном откормочном комплексе. И, приняв предложение, он первым делом отправился за советом в Узбекский НИИ животноводства. Там и познакомился с И. В. Массино. Ученый порекомендовал канимехцам попробовать старую добрую джугару.

В бригаде Худайкула Еметоева засеяли первые

На следующий год джугара заняла в Канимехе 125 гектаров, еще через год — 625. В уже знакомой нам бригаде был снят невиданный урожай — 1009 центнеров зеленой массы. В соседней бригаде Турсуна Ергашева каждый гектар дал 1241 центнер. Сейчас в Канимехе основные орошаемые площади — 1880 гектаров — ежегодно отводят под сорго. За два укоса и скармливания поукосной отавы каждый год здесь получают свыше ста тысяч тонн зеленой массы. Из нее закладывают более 50 тысяч тонн силоса, остальное идет в кормушки.

Зеленого корма хватает не только откормочным комплексам. Хорошее подспорье эти корма и главной отрасли — каракулеводству, насчитывающему более полумиллиона овец. В напряженные дни зимовки в отары идут из района транспорты, груженные сорговым силосом. Особенно полезен он готовящимся к окоту овцематкам, поскольку высокое — свыше двадцати процентов — содержание сахара в соке стеблей ставит его в ряд лучших молокогонных кормов.

Но опыт района не получил распространения. Напротив. Когда-то эта ценная культура занимала в Узбекистане 140 тысяч гектаров, с каждого из которых снимали в среднем по 25 центнеров зерна и по 300 — зеленой массы. А сейчас? В Госагропроме республики сообщили, что в прошлой пятилетке посевы сорго во всех категориях хозяйств снизились с 8,2 до 2,1 тысячи гектаров. И теперь во многих районах Хорезмской, Бухарской, Навоийской, Джизакской областей, Центральной Ферганы и Каракалпакской АССР, откуда неоправданно изгнали джугару, собирают такие же урожаи кукурузного зерна, но лишь по 120—140 центнеров зеленой массы, которая, кстати, в полтора раза беднее углеводами, чем сорговая зелень.

Причина одна: о прекрасной кормовой культуре прочно забыли. О ее возрождении никто не заботится. Иначе чем объяснить, что семя сорго в республике производится в мизерном количестве? Вот данные Госагропрома республики: колхозы имени Ленина и Калинина Гиждуванского района Бухарской области имеют план производства сорта «чиляки улучшенное» 50 тонн в год. Канимехский совхоз имени Тельмана размножает «карлик Узбекистана» и получает 100 тонн семян. Еще столько же посевного материала сорта «ташкентское белозерное» планируется получить в колхозе имени Энгельса Хивинского района Хорезмской области. И все. Триста тонн на всю республику.

Да и вообще можно ли говорить о возрождении культуры, если она даже не учитывается ни в одной статистической отчетности, проходит под строкой «в том

...миллионов тонн прироста в Канимехе...  
...для уборки метелок, созданную в Среднеазиатском НИИ механизации и электрификации сельского хозяйства (САНИИМЭСХ) в лаборатории И. К. Салихова. Она предназначена для работы на комбайн «Херсонец-7». Но раньше, чем агрегат был доведен до поля, «Херсонец» сняли с производства. Выпускаемая в небольших количествах машина для раздельной уборки сорго СМ-2,6, как считают кормовики, не имеет перспектив, поскольку перемешивает с зерном до двадцати процентов листьев, а их отделить потом практически невозможно. В САНИИМЭСХе обоснована технологическая система к комбайнам типа «Херсонец-200» для сбора зерна очесом метелок. Испытания опытных образцов показали ее надежность и эффективность. Но в систему сельхозмашин на период до 1990 года она не вошла из-за... слишком маленьких площадей сорговых посевов. Круг замкнулся.

В Узбекском НИИ животноводства созданы высокопродуктивные сорта сорго для всех зон республики и для любого использования — зернового, поукосного, комбинированного, специально на зеленый корм и на силос, как «узбекское кормовое», содержащее в соке стеблей 21 процент сахара. Все они районированы, но, к сожалению, не возделываются в промышленном масштабе нигде.

А в Канимехе продолжают опыты по повышению продуктивности кормового гектара. Джугару здесь сеют поукосно после тритикале. Пшенично-ржаные гибриды дают на поливе от 44 до 68 центнеров зерна на гектаре и потому могут стать важнейшим фуражным звеном кормового конвейера. По совету ученых провели экспериментальные сорго-соевые посевы, которые дают массу, обогащенную белком. Эти опыты позволили подобрать высокорослые сорта сои, вступающие в молочно-восковую спелость одновременно с готовностью сорго к скашиванию. Учитывая энергию роста кукурузы сразу после посева, ученые предложили уплотнять сорговыми поля этой культурой для первого укоса на зеленый корм. Все это, по подсчетам, позволяет получать с каждого кормового гектара в условиях засоления и маловодья не менее 15-20 тонн (не центнеров!) кормовых единиц на всей северной половине республики, то есть столько же, сколько сейчас получают некоторые хозяйства самой южной плодородной Шерабадской степи в результате почти круглогодичного использования посевных площадей.

**Ю. ЮДИН.**  
(Спец. корр.  
«Сельской жизни»).

Канимехский район,  
Навоийская область.



«картинка», «мороженое», «коляска», «кишмиш»...

В совхозе имени Ш. Алиева Дербентского района действует комплекс по производству виноградных саженцев столовых сортов методом зеленого черенкования с автоматизированной установкой искусственного тумана. Применен широкоярусный метод и формирование куста на высоком штамбе, здесь ежегодно получают отменные урожаи. Но путь к ним был долг и нелегкий. Раньше на одном гектаре в хозяйстве порой росло по десять разных сортов и к каждому нужен свой подход, у каждого — свои сроки созревания и уборки. Хочешь не хочешь, приходилось стричь все под одну гребенку, мешать недоспелое с переспелым. На других плантациях, напротив, наблюдалась большая изреженность, треть драгоценных почв пустовала.

Решили выкорчевать все старые виноградники и посадить на их место столовые сорта. Корчевка хоть и была «поголовной», но все же постепенной, рассчитанной на несколько лет. Пока один участок шел под распашку и его готовили под новые посадки, обильно удобряя, другой брал на себя заботу о двойном урожае. Хорошо нынче виноград в совхозах «Геджух», «60 лет

секретарь Дербентского райкома КПСС Ф. Фатуллаев. Будем прямо с плантаций поставлять в города страны первосортную продукцию. Всего продадим не менее 85 тысяч тонн винограда. На уборке заняты сотни автомашин и тракторов с тележками. Они оборудованы специальными контейнерами для перевозки продукции.

Дербентский район — один из основных поставщиков винограда в свежем виде. На его долю за последние пять лет приходится до 20—25 процентов общего объема производства продукции столовых сортов.

На дагестанской земле древле выращивали выведенные народной селекцией столовые и универсальные сорта «гадай», «изюм», «хатми», «гюляби розовый», «сахар» и другие. Они до сих пор пользуются большим спросом у населения, но именно их, когда стали выращивать в основном технический виноград, предали забвению. Сейчас положение меняется, и ассортимент столовых сортов заметно обогатился такими, как «мускат дербентский», «чауш белый», «обильный», «дольчатый». Из изучаемых столовых сортов отобрали наиболее перспективные по времени созревания и потребления в свежем виде. Они разбиты на четыре группы.

Всего хозяйства Дагестана планируют ныне отправить в торговлю 100 тысяч тонн винограда — втрое больше, чем в прошлом году. Как это сделать с наименьшими потерями? Подсчитано: для равномерной отгрузки продукции потребуется по крайней мере шесть тысяч рефрижераторных вагонов. Немало их нужно хозяйствам Чечено-Ингушетии и Северной Осетии. Столько рефрижераторов железнодорожники не обещают.

Серьезные претензии виноградарей к транспорту давние: не раз и не два они подвозили, нарушали сроки поставки рефрижераторных мехсекций под погрузку. Бывало, почти неделями стояли под открытым небом доставленные из хозяйств ящики с виноградом, на глазах он терял качество, приходил в негодность. Камнем преткновения стала и тара. Скажем, хозяйствам Дербентского района для плановой отгрузки винограда в промцентры не хватает более 2260 тысяч ящиков.

— Мы планируем построить цехи и заводы для механизированного изготовления деревянной тары в местах заготовки винограда мощностью 10 миллионов ящиков в год, — говорит заместитель председателя Госагропрома ДагАССР О. Османов.

Разговоры разговорами, но предприятие до сих пор не готово к приемке нового урожая. Более чем холодное отношение к винограду и у работников торговли. Его, мол, не продержат долго, а хранилищ очень мало. И просят в заявках завести виноград в такое время, когда его практически нет.

В эти дни поставщики в пожарном порядке ищут потребителей своей продукции. Далеко не полностью заключены договоры с заготовителями. На виноград, отгружаемый в промцентры, не по всем договорам получены реквизиты. Неприглядны подъездные пути к заготовительным базам.

И, наконец, о хранилищах. Мощности их незначительны, да и те используются не полностью. Холодильники Дербентского завода игристых вин и совхоза имени К. Маркса, рассчитанные на 900 тонн ягод, из года в год пустуют. Оправдали себя легкие дешевые навесы для хранения винограда. По этому вопросу провели специальный семинар руководителей и специалистов колхозов и совхозов. Но навесов как не было, так и нет.

С. ЛОРСАНУКАЕВ.  
(Корр. «Сельской жизни»).  
Дагестанская АССР.

НАЗНАЧЕНЫ  
корр. «Сельской жизни»  
Ильинский  
План по пр...  
раньше сре...  
пункты отпр...  
арбузов и...  
тонн. Это на...  
показатель...  
периода про...  
В широко...  
соревновани...  
ся труженики...  
Жданова, «П...

С до...  
на

ТАЛАС, 23. С...  
культурно-быт...  
вания животн...  
колхозе «Рос...  
района Киргиз...  
мах открыты...  
дованы бытов...  
ноконцертные...  
Не забыты и...  
водов: специал...  
ский пост коо...  
ставку на дом...  
дуктов питания...  
быткомбинатом...  
затраты осущ...  
счет прибылей...  
ст животноводс...

## МЕРЫ ПРИНЯТЫ

В. Копытова из Успенского района Краснодарского края написала в редакцию о том, что водители автобусов на маршруте Армавир — Успенское — Николаевка — Успенское присваивают часть выручки от продажи билетов. Как сообщил заместитель начальника Югавтотранса С. Климчуков, на этом маршруте проводились негласные проверки. Факты подтвердились. За нарушения линейно-финансовой дисциплины водители Армавирского пассажирского автопредприятия Касицын и Смирнов отстранены от управления автобусами и переведены на нижеоплачиваемую работу.

Проведено кузовное совещание руководителей автопредприятий, на котором были рассмотрены случаи нарушений водителями финансовой дисциплины и определены меры их наказания.

Жители села Оксановки Астраханского района Целиноградской области в письме в газету рассказали о плохой работе передвижной автолавки. Заместитель председателя облпотребсоюза Е. Албабова ответила редакции, что действительно по вине работников потребсоюза часто допускались срывы графика движения автомагазина на животноводческие фермы, не всегда велась регистрация продажи товаров повышенного спроса по заказам покупателей. В настоящее время утвержден график работы автомагазина.

# Зеркало гласности

## СОРЕВНОВАНИЕ: КАКИМ ЕМУ БЫТЬ?

КОГДА мы говорим об основных принципах соревнования — гласности, наглядности, сравнимости результатов, — то не всегда вспоминаем о художниках. А ведь от нашей работы очень многое зависит. Гласность, например, лучше всего обеспечит оперативная наглядная агитация — «боевые листки», «молнии», «экраны качества». Но мне кажется, мы еще недооцениваем значение оформительской работы.

В развитии действенной политической наглядной агитации, несомненно, заинтересованы и партийный комитет, и администрация хозяйства. Однако настоящей поддержки от них художники-оформители часто не получают. Вот краска, вот бумага — ну вроде и рисуйте себе.

А ведь для того, чтобы оформить красный уголок на ферме или в машинно-тракторной мастерской, мы должны составить тематический план, разработать экспозицию, сделать анализ места установки, выполнить эскизное художественное проектирование, технические расчеты и изготовление рабочих чертежей на конструкции. Потом утвердить эскиз, сделать щиты, планшеты или конструкции, смонтировать их. Вот на какие этапы делится наша работа. И каждый имеет сроки исполнения, за каждый отвечает определенное лицо.

Главное в подготовке и оформлении ложится на ав...

торов тематического и экспозиционного плана и художественно-образного решения. Работа требует участия разных специалистов и определенных затрат. Если одну пуговицу застегнуть неправильно, то весь вид костюма будет испорчен. Так и в нашей работе.

Составили мы, скажем, тематический план по оформлению какого-то объекта, разработали экспозицию, сделали эскизное художественное проектирование, технические расчеты и прочее. Но утверждения эскиза не состоялось, председатель колхоза прямо сказал: «Раньше обходились без эскизов, обойдемся и сейчас!» И летит наш организационно-технологический план в тартарары. А вместе с ним гласность и наглядность соревнования.

Или другая ситуация. По организации соревнования совхоз в районе на хорошем счету. У конторы хозяйства есть стационарные установки — показатели работы, итоги, Доска почета. Все, как у людей. Но портреты передовиков уже который год не меняются. Когда спрашиваешь, почему же так, отвечают: дело дорогостоящее, а передовики — они всегда передовики, и нет смысла портреты часто менять.

Такой подход к оформительскому делу только повред соревнованию. Я считаю, что нельзя целиком по...

лагаться и на художников. К освещению хода соревнования, к подведению итогов и отражению всего этого в наглядной агитации надо подключать специалистов. То есть агроном, зоотехник, инженер, технолог, экономист должны обязательно участвовать в составлении наших тематических планов, ведь это творческий процесс, здесь надо объединять усилия заинтересованных людей.

Наглядная агитация — зеркало состояния хозяйственной и политико-воспитательной работы в коллективе. Оставлять без внимания эту важнейшую форму идеологической работы просто нельзя. Однако сейчас существующая система наглядной агитации как в колхозах и совхозах, так и в художественно-оформительских мастерских районных отделов культуры грешит серьезными недостатками. Отношения между руководителем сельскохозяйственного предприятия и художником-оформителем существуют по схеме: заказчик — исполнитель. А ведь они, на мой взгляд, должны быть отношениями коллег. Но это возможно в том случае, если РАПО возьмет художника-оформителя под свое крыло.

Создав художественно-оформительские мастерские при РАПО, мы снимем непосильный груз ответственности «организатора наглядной

агитации» с работников колхозов и совхозов. И еще вот о чем бы сказать. Почти всегда наглядной агитации, «молнии», «доски показателей» и т.д. не хватает. Итогов соревнования, фактов славы, достижений — служат только моральным водством. Но не только современным климатом в коллективе. Повышенная нагрузка к содержанию и организации агитации, да и самим оформителям надо искать новые стимулы. Общественно-политическая работа не только перед глазами, но и в сознании. С некоторыми работниками массовых информационных средств — стенной газетой, и освещением в стенной газете — должно быть такое же отношение, как к художнику-оформителю. По своему опыту убежден, что сельские работники, с таким интересом изучают...

Р. АЛЕКСАНДРОВ  
художник-оформитель  
Колхоз «...  
Новониколаевский  
Волгоградская



ГЕРОИ ПЯТИЛЕТКИ

# Директор

КАЗАЛОСЬ, темно-серое, напряженное небо вот-вот рухнет на землю и придавит, поглотит ее. Прозрачные, потоки низвергались сплошной стеной. Все кругом было сумрачно и печально, а этот, большой, сильный человек, за несколько минут до того очень сосредоточенный и серьезный, радостно улыбался, по-мальчишески озорно глядя на разбушевавшуюся стихию:

— Пускай льет, давненько мы его ждали. С весны — ни одного. Земле-то без него не жить...

И ему, директору совхоза «Плосковский» Броварского района Петру Федосеевичу Волохе, не жить без этих ухоженных лугов и полей, без молочного комплекса — гордости и славы хозяйства, постоянной заботы его специалистов и руководителя.

Действительно, гордиться есть чем. Обычный совхоз (только недавно его перевели в разряд госплемзаводов) сумел на собственных кормах превзойти шеститысячный удой и уверенно идет к следующему, семитысячному рубежу. Крепкая кормовая база, полноценное, по науке организованное кормление, проводимая на высоком профессиональном уровне селекционная работа, слаженность и добросовестность всех служб стали основой успеха. Недавно из семисот занятых в производстве людей орденами и медалями в «Плосковском» награждено более 250 человек; сам совхоз отмечен переходящими Красными знаменами и Почетными грамотами ЦК КПСС, Совета Министров СССР, ВЦСПС и ЦК ВЛКСМ.

...Ливень терял силу, и мы с директором вышли из коровника, где пережидали непогоду. Только разговорились, как в стороне от ферм показался дым, запахло гарью. Волоха резко повернулся и побежал к стоящему невдалеке «газику». К огромному сараю подъехали одновременно с главным инженером и пожарной командой. В помещениях сушат зерно, было дымно. В стороне от огромного раскаленного барабана стояли растерянные люди.

— Зерно загорелось... Температура — близко не подойти, — запинаясь, сказал кто-то. Но директор уже шел к сущилке. Оценив обстановку, стал четко и спокойно отдавать распоряжения.

Вскоре пожар был ликвидирован. Но беда, как известно, не приходит одна. Пока разбирались с зерносушилкой, рядом, на ферме, воцарилась необычная для вечерней дойки тишина — остановились доильные агрегаты.

— Алло, РЭС? Волоха из «Плосковского» говорит! — Голос директора прервал тишину.

Но тогда здесь был колхоз, который никак не мог оправиться после тягот войны. Она дотла спалила Плоское, даже от деревьев одни головешки остались. Крестьянский сын Петро оживлял эти мертвые места. Немного должностей перебрал он, прежде чем в 1966 году возглавил новообразованный совхоз «Плосковский». Был учетчиком тракторной бригады в МТС, заведующим мастерскими совхоза «Заря», председателем рабочкома и главным инженером этого чересчур крупного, а потому и трудно управляемого хозяйства, из которого потом выделился «Плосковский». Вот, пожалуй, и все ступени его карьеры. Начинать молодому директору приходилось с нуля, каждый шаг давался с трудом, иногда через силу. Да, видать, такой уж он человек, Волоха, что умеет убедить, привлечь людей. И не только крепкими домами, богатым подворьем, хорошими заработками. Работать с ним интересно. Он увлекает своими идеями, постоянным поиском нового, способностью идти на риск.

В Броварском горкоме партии так и сказали: «Что ни возьмешь, в «Плосковском» все самое-самое. Урожайность зерновых в других хозяйствах 20—38 центнеров, там — 45—54, удои у него тоже — вдвое больше. В совхозе решены вопросы плодородия, освоены севообороты, техника используется грамотно... Да чего там говорить, самое передовое — у Волохи. Со всей страны новинки привозит, специалисты от директора не отстают».

И вправду, не хозяйство, а испытательный полигон — этот знаменитый «Плосковский». Причем многие новинки здесь не только опробывают и обкатывают, но и дорабатывают. Конструкцию плющилки зерна специалисты позаимствовали во ВНИИживмаше, но установку сделали сами, и вот уже более десяти лет прекрасный, полностью усваиваемый корм идет дойному стаду. Выгоду при этом получают немалую: рациональное кормление экономит 10—15 процентов концентратов. Или взять, к примеру, пневмоудаление навоза. У других эта система не спрабатывается, выходит из строя, а в «Плосковском» феи не знают. Добросовестные слесари и сильная инженерная служба не допускают оплошностей, вот и заправляются совхозные поля в полной мере органикой.

Астраханская технология прижилась в «Плосковском» не только на овощных, но и на кукурузных полях. Помидоры, огурцы вырастают крепкими, чистыми. Кукуруза получается отличной.

И рискнули. Зимой и летом механизаторы-кормачи наполняют кормушки 14—16 раз в день. Каждая из почти 1300 коров совхозного стада ежедневно отдает до 22 килограммов молока, а с площадей многолетних трав косари берут теперь за сезон 3—3,5 укоса. До самой зимы в рационе животных свежая, прямо с поля, резка из смеси овса с масличной редькой. Ударят ранние заморозки, упадет первый снег, а у коров — зелень на обед. Богатые белком, урожайные и морозоустойчивые пожнивные посевы заметно повышают удои, экономят почти пять тысяч тонн сочных кормов.

Удачным для «Плосковского» оказался сплав умелого хозяйствования с наукой. Разработки многих исследовательских институтов, Южного отделения ВАСХНИЛ, Украинского НИИ земледелия, Украинского НИИ механизации и электрификации сельского хозяйства обрели жизнь на полях, лугах и фермах совхоза. Но и сами его работники не сидят в ожидании научного чуда. Ездят по республике, по стране, выискивают самое что ни на есть новое, охотно перенимают опыт передовых хозяйств. Побывала, к примеру, делегация «Плосковского» в госплемзаводе «Петровское» Ленинградской области, и вот уже на территории ферм стоят десятки домиков для холодного выращивания телят, появился двор и для сухостойных коров. Подмосковная низковакуумная система доения уменьшила маститы, повысила качество молока. Бригадный подряд изучали в винницких хозяйствах, а в Белгородской области — чекую форму контроля. Полуавтоматическую привязь П. Ф. Волоха увидел в Латвии. Заинтересовался: «Эта штука людей от лишнего хлопота освободит, их труд облегчит». Набросал чертежи, и теперь такие привязи на всех совхозных фермах.

Конечно, в любом хозяйстве руководитель — как глава семьи. Но в хорошей семье он больше воспитывает, чем командует, убеждает, а не повелевает. И не достигнуть «Плосковскому» таких высот, не будь у Волохи верных и умелых помощников. Долгие годы рядом с директором трудятся его единомышленники: главный агроном Анатолий Тимофеевич Терещенко, бригадир овощеводства Григорий Ильич Мищенко, бригадир фермы Андрей Иванович Малюга, главный экономист Леонид Константинович Вогуш, бригадир кормозаготовителей Николай Иванович Топиха, агроном-овощевод Филипп Григорьевич И...

39 РУБ

В ЦЕНТРЕ ВНИМАНИЯ

Зарубежная печать широко комментирует итоги первого этапа конференции по мерам укрепления доверия, безопасности и разоружению в Европе.

Белградская «Политика» отмечает, что «почти трехлетние переговоры завершились одобрением мер, которые вселяют надежду на более безопасное будущее и более высокий уровень взаимного доверия между государствами на старом континенте». Французская «Юманите» подчеркивает, что успеху конференции в значительной степени способ-

## На сессии Ассамблеи

НЬЮ-ЙОРК, 23. (ТАСС). На 41-й сессии Генеральной Ассамблеи ООН началась общеполитическая дискуссия, в ходе которой главы делегаций излагают позиции своих правительств по важнейшим проблемам современности. Выступивший первым король Испании Хуан Карлос I выразил надежду, что укрепление климата диалога и большего доверия в международных отношениях, в сравнительно короткий период приведет к существенному сокращению ядерных арсеналов, прекращению гонки вооружений, запрещению химических вооружений и значительному прогрессу в области сокращения обычных вооружений.

С речью, в которой он попытался в наиболее выгодном свете представить вызывающий резкую критику курс внешней политики США, выступил президент США Р. Рейган. Уделив значительное внимание советско-американским отношениям, президент заявил: «Мы серьезно и внимательно изучаем» личное послание Генерального секретаря ЦК КПСС М. С. Горбачева. Это послание было передано членом Политбюро ЦК КПСС, министром иностранных дел СССР Э. А. Шеварднадзе.

Однако дальнейшие высказывания Рейгана продемонстрировали, что его администрация по-прежнему цепляется за отжившие формы политического мышления, стремится добиваться для США одностороннего превосходства. Так, президент высказался за такие «сокращения» стратегических наступательных вооружений, которые явно поставили бы в невыгодное положение Советский Союз. Он однозначно указал на намерение США продолжать программу

больше взвешиваний.

Касаясь в своем выступлении проблем ядерных вооружений, он не упоминает советский ядерный арсенал, не упоминает о сокращении ядерных вооружений, не упоминает о сокращении обычных вооружений.

В этом смысле президент сделал два шага вперед к началу новой гонки вооружений. В своем выступлении он не упоминает о сокращении ядерных вооружений, не упоминает о сокращении обычных вооружений. В этом смысле президент сделал два шага вперед к началу новой гонки вооружений. В своем выступлении он не упоминает о сокращении ядерных вооружений, не упоминает о сокращении обычных вооружений.

С учетом того, что...



печать широко комменти-  
руемого выступления на конференции  
«Политическая доверия, безо-  
пашность в Европе».

«Политическая» отмечает, что  
на переговорах завер-  
шенном, которые вселя-  
ют более безопасное буду-  
щее взаимно-  
отношениями на-  
ционами. Французская «Юма-  
на» отмечает, что успеху конфе-  
ренции способ-

«Событием большого значения» называет успешное завершение конференции парижская «Монд». «Позитивное влия-

(TACC)

# В интересах всей Европы

Успехи — колыбель раз-  
рядки — вновь показала ми-  
ру пример в этом отношении.  
И в первую очередь успеха

23. (ТАСС).  
Генеральной  
началась об-  
дискуссия,  
главы деле-  
позиции сво-  
по важней-  
современно-  
ний первым  
Хуан Кар-  
тадежду, что  
тата диалога  
рия в меж-  
ошениях в  
роткий пе-  
существен-  
о ядерных  
цению гон-  
апрещению  
ужений и  
огрессу в  
обычных

больше взвинтить  
ружений,  
Касаясь вопроса о прекраще-  
нии испытаний ядерного  
оружия, он предпочел даже  
не упоминать односторонний  
советский мораторий на  
ядерные испытания, проиг-  
норировав настойчивые тре-  
бования всего междунаро-  
дного сообщества, чтобы США  
присоединились к морато-  
рию. Это стало бы важным  
шагом на пути к прекраще-  
нию гонки ядерных воору-  
жений. Напротив, Рейган  
прямо дал понять, что США  
намерены продолжать в обо-  
зримом будущем ядерные  
взрывы.

В этом свете высказывание  
президента о «готовности

нии ограничения ядерных испытаний» — «двинуться вперед к ратификации договора об ограничении подземных испытаний ядерного оружия и договора о подземных ядерных взрывах в мирных целях» трудно расценить иначе, как попытку ввести в заблуждение мировое общественное мнение, сбить накал борьбы за безотлагательное полное и всеобъемлющее прекращение испытаний ядерного оружия. Заявив о намерении США во взаимосвязи с программой СОИ «обсуждать пути осуществления постепенной параллельной программы ограничения и в конечном счете прекращения ядерных испытаний», Рейган тем самым дал понять, что администрация США собирается сначала довести до конца программу «звездных войн», разместить в космосе ядерное оружие, а потом уже обсуждать вопрос о запрещении ядерных испытаний.

С учетом такого подхода  
денно, что только к Вашинг-  
тону должен быть обращен  
направляющийся в выступле-

О серьезной тревоге, которую вызывает гонка ядерных вооружений, угроза милитаризации космического пространства, заявил министр иностранных дел Франции Роберту Косте ди Абрусу Содре. Он отметил, что предложение Бразилии включить в повестку дня текущей сессии вопрос о зоне мира и сотрудничества в Южной Атлантике направлено на принятие конкретных мер в интересах конструктивного международного сотрудничества. Оно

США пришли и на нынешнюю сессию Генеральной Ассамблеи с пустыми руками, заявил заместитель главы делегации Сирий Абдель Муамель аль-Атаси. В то время как СССР выдвинул целый комплекс важных мирных инициатив, в том числе предложение о создании всеобъемлющей системы международной безопасности, сказал он, США не идут дальше словесных заверений в приверженности миру. В этом еще раз убеждает речь Рей-



...конец программы...  
...разместить...  
...вопрос...  
...ядерных испы-  
...  
С учетом такого подхода...  
...только к Вашинг-  
...должен быть обращен...  
...Рейгана призыв «про-  
...должать диалог о мире». Тем...  
...более что он сопровождался...  
...чередными антисоветскими...  
...выпадами в связи с «делом...  
...Данилоффа», которое в Ва-  
...шингтоне используют с...  
...целью отравить атмосферу...  
...советско-американских отно-  
...шений, остановить дальней-  
...шее продвижение вперед, что...  
...выгодно лишь противникам...  
...нормализации этих отноше-  
...ний.

О серьезной тревоге, кото-  
...рую вызывает гонка ядерных...  
...вооружений, угроза милита-  
...ризации космического прост-  
...ранства, заявил министр ино-  
...странных дел Бразилии Ро-  
...берту Жозе ди Абреу Содре.  
Он отметил, что предложение  
Бразилии включить в повест-  
ку для текущей сессии во-  
прос о зоне мира и сотруд-  
ничества в Южной Атланти-  
ке направлено на принятие  
конкретных мер в интересах  
конструктивного междуна-  
родного сотрудничества. Оно  
предусматривает сохранение  
этого района регионом мира,  
свободным от гонки вооруже-  
ний и ядерного оружия.

США пришли и на нынеш-  
нюю сессию Генеральной Ас-  
самблеи с пустыми руками,  
заявил заместитель главы де-  
легации Сирии Абдэль Муа-  
мен аль-Атасси. В то время  
как СССР выдвинул ряд  
комплексных важных мирных  
инициатив, в том числе пред-  
ложение о создании всеобъ-  
емлющей системы междуна-  
родной безопасности, сказал  
он, США не идут дальше  
словесных завершений в при-  
верженности миру. В этом  
еще раз убеждает речь Рей-  
гана, которая не содержит  
никаких конструктивных  
элементов. Достоинно сожаления,  
что президент США по-  
пытался раздуть «дело Да-  
нилоффа», чтобы уклонить-  
ся от ответа на самые акту-  
альные вопросы современно-  
сти, прикрыть неблагоприят-  
ные действия Соединенных  
Штатов в отношении осталь-  
ного мира, отметил сирий-  
ский представитель.

И Европа — колыбель раз-  
рядки — вновь показала вы-  
ручательный пример в этом отношении.  
И в первую очередь успех  
стал возможным благодаря  
последовательным усилиям  
социалистических стран, перифе-  
риальных и неприсоединив-  
шихся государств, всех 35  
делегаций, которые прояви-  
ли политический реализм и  
чувство ответственности,  
встав на путь компромисс-  
ных решений, основанных на  
учете интересов всех стран-  
участниц.

Владимир КОЛЕВ.

## ПРОТКО

В этих играх, ежегодно  
проводимых Пентагоном у бе-  
регов Латинской Америки, за-  
действованы боевые корабли,  
авиация и морские пехотинцы  
армии США и Чили. По сооб-  
щению чилийской газеты «Мер-  
курио», маневры продлятся до  
16 октября, после чего участ-  
ствующие в них два эскадренных  
миноносца, фрегат, атомная  
подводная лодка и десантное  
судно ВМС США направятся в  
Атлантический океан.

### ПАРИЖ

Полицейские власти фран-  
цузской столицы наложив за-  
прет на проведение демонстра-  
ции ультраправого «Националь-  
ного фронта».

Объявление о провокацион-  
ном сборище стало свидетель-  
ством активизации деятельно-  
сти крайне правых сил сейчас,  
когда в стране сложилась на-  
пряженная ситуация после се-  
рии террористических актов.

В этих условиях префектура  
Парижа была вынуждена опу-  
бликовать коммюнике, в кото-  
ром указывается, что в нынеш-  
ней обстановке в столице за-  
прещаются любые публичные  
собрания и демонстрации.

О принятии новых мер безо-  
пасности в столице объявил на  
заседании муниципального со-  
вета Парижа премьер-министр,  
мэр Парижа Жак Ширак. Будет  
значительно усилена охрана  
административных зданий, рас-  
ширяются полномочия полиции.

### БРАЗИЛИЯ

196 человек погибли в Бра-  
зилии с начала текущего года в  
ходе земельных конфликтов.

По сообщению представителя  
правительства, число столкно-  
вений между крестьянами и  
помещиками из-за земли посто-  
янно растет. Бразильская об-  
щественность требует от влас-  
тей ускорения проведения ши-  
рокой аграрной реформы, на-  
деления земель миллионов не-  
имущих крестьян.

(ТАСС, 23 сентября).

# Опыт — достояние общее

У всех крестьян мира за-  
боты, в общем-то, одинако-  
вы — как больше вырастить  
продукции и сохранить ее,  
как накормить людей. Веро-  
ятно, поэтому так вниматель-  
ны они к опыту зарубежных  
коллег. В этом лишний раз  
довелось убедиться, посетив  
новую выставку сельскохо-  
зяйственной литературы за-  
падногерманского издатель-  
ства «Ойген Ульмер», раз-  
вернутую в залах Централь-  
ной научной сельскохозяй-  
ственной библиотеки (ЦНСХБ  
ВАСХНИЛ). На ней было  
представлено в общей слож-  
ности около 200 наименова-  
ний книг, в числе которых  
много учебной литературы  
для работников сельского хо-  
зяйства, научные работы,  
журналы соответствующей  
тематики. Немало и новинок,  
вызвавших интерес посети-  
телей.

«Очень полезное дело!» —  
так говорили те, с кем уда-  
лось встретиться у стендов.  
Особая ценность выставки в  
том, что ее увидят не только  
москвичи. Закончив работу в  
Москве, она переместится в  
Ленинград, затем в Вильнюс  
и Киев.

Организация подобных вы-  
ставок — добрая традиция

ЦНСХБ, ведущей большую  
работу по популяризации за-  
рубежного аграрного опыта.  
Ныне центральная научная  
сельскохозяйственная библи-  
отека ВАСХНИЛ принадле-  
жит к числу крупнейших  
библиотек мира. Она имеет  
около трех миллионов томов  
отечественной и иностранной  
литературы на 32 языках  
мира. В фондах библиотеки —  
издания многих междуна-  
родных организаций — ФАО,  
ЮНЕСКО, Международной  
системы научной и техниче-  
ской информации по сель-  
скому хозяйству (Агроин-  
форм) и др. Ежегодно по  
международному обмену сю-  
да поступает более 1400 на-  
именований сельскохозяйст-  
венных журналов и свыше 13  
тысяч книг. Более 1100 ор-  
ганизаций из 76 стран мира  
ведут с ЦНСХБ активный  
международный книгообмен.  
В их числе, например, би-  
блиотека конгресса и нацио-  
нальная сельскохозяйствен-  
ная библиотека США, би-  
блиотека Британского музея  
и т. д.

И тем более досадно, когда  
в редакционной почте «Сель-  
ской жизни» порой встреча-  
ются вопросы: а где узнать  
о таком-то зарубежном опы-  
те? Беседы с сотруднича-

ми библиотеки подтвержда-  
ют, что свежая научная  
информация далеко не все-  
гда доходит непосредствен-  
но до хозяйств, кон-  
кретных исполнителей. Хотя  
число читателей и велико —  
десятки тысяч человек в  
год, — в основном это науч-  
ные сотрудники, аспиранты,  
специалисты разного уровня.  
Между тем библиотека мо-  
жет выполнять заказы по  
межбиблиотечному абоне-  
менту более чем для 6 тысяч  
советских и для 300 зарубеж-  
ных организаций. Каждый  
специалист имеет возмож-  
ность получить всю исчерпы-  
вающую информацию по лю-  
бому вопросу, независимо от  
места своего проживания,  
будь то в Москве или в от-  
даленной области. Для этого  
нужно совсем немного — об-  
ратиться в местные библио-  
теки, поддерживающие связь  
с ЦНСХБ. И больше ничего  
не требуется, кроме миниму-  
ма инициативы и, главное,  
желания.

Опыт — достояние общее.  
Он должен тщательно изу-  
чаться. И выставка книг из-  
дательства «Ойген Ульмер»  
еще раз подтвердила эту хо-  
тя и банальную, но все же  
верную мысль.

В. СОЛОВЬЕВ.

### НОВИНКА ДЛЯ ВЕЛОСИПЕДА

Гамбургская фирма, выпуска-  
ющая изделия из резины и ис-  
кусственных материалов, высту-  
пила с предложением исполь-  
зовать на велосипедах зубчатый  
ремень из синтетических воло-  
кон. В пользу новинки приво-  
дятся следующие доводы: мень-  
ший вес и меньший шум, отпа-  
дает необходимость в смазке.  
Что касается прочности, то, как  
утверждают изготовители, такой  
ремень не уступает стальной  
цепи.

### ВМЕСТО ЗВОНКОВ

С прошлого учебного года в  
школах Ганы уже не звучит  
традиционный школьный зво-  
нок. Теперь о начале и конце  
урока извещают барабаны там-  
там. Это нововведение, по мне-



нию педагогов, способствует  
приобщению детей и культурно-  
му наследию страны.

### ЧТО МОЖЕТ «МОСКВИЧ»

Триста тысяч километров  
прошел по дорогам Болгарии  
«Москвич-412» с газовой уста-  
новкой, которую сконструиро-  
вал житель Силистры Никола  
Стефанов. Сделал он ее свои-  
ми руками из подручных мате-  
риалов. С помощью этой уста-  
новки «Москвич» может дви-  
гаться, используя по желанию  
водителя четыре вида горючеи

смеси: бензин — воздух, газ —  
воздух, бензин — вода — воз-  
дух, газ — вода — воздух. Не-  
использование с одной смеси на  
другую осуществляется без  
остановки автомобиля.

### РЕКОРДНЫЙ ПЕРЕЛЕТ

Его совершила чайка, проле-  
тая расстояние от острова Я-  
влянского моря до Бразилии.  
Там, вблизи портового города  
Форталеза, на нее обратил вни-  
мание прохожий: у чайки была  
повреждена лапка. Когда этот  
человек отнес птицу к ветери-  
нару, было обнаружено кольцо,  
которое свидетельствовало о  
том, что чайку окольцевали  
орнитологи (ДР за 8500 кило-  
метров от побережья Бразилии).

(Соб. инф.).



в стороне от огромных  
каменного сараяна столан  
растерянные люди.

Дерно загорелось... Тем-  
пература — близко не подоит-  
ти, — зашипел, сказал кто-то.  
Но директор уже шел к су-  
шилке. Оценив обстановку,  
стал четко и спокойно отда-  
вать распоряжения.

Теперь пожар был ликвидиро-  
ван. Но беда, как известно,  
не приходит одна. Пока раз-  
биралась с зерносушилкой,  
рядом, на ферме, воцарилась  
необычная для вечерней дой-  
ки тишина — остановились до-  
ильные агрегаты.

— Алло, РЭС? Волоха из  
«Плосковского» говорит! — Го-  
лос директора гремел на всю  
опустевшую к этому времени  
контору. — Что со светом? У  
нас самая дойка.

Услышав ответ, медленно  
положил трубку телефона,  
да так и застыл над столом.

— Шаровая молния удари-  
ла в трансформатор. Это на-  
долго.

Но растерянность его про-  
шла быстро. И я снова ус-  
лышала решительный голос:

— Если свою, аварийную  
подстанцию не включим,  
придется тракторы подго-  
нять. Руками коров не подо-  
им, они к машинам приуче-  
ны...

В этот момент в комнату,  
запыхавшись, вбежал глав-  
ный электрик совхоза, одно-  
фамилец директора, Петр Те-  
рентьевич Волоха.

— Подстанция сработала,  
доят уже, мы туда, — бросил  
он с порога.

Только теперь директор об-  
легченно вздохнул, снял ке-  
пку и тяжело опустился на  
стул.

— Ничего, ничего. Обыч-  
ный рабочий день. Это —  
жизнь! — сказал он, задумчи-  
во глядя в окно.

«Жизнь» и «радость» — са-  
мые любимые и наиболее по-  
вторяемые им слова. У само-  
го Волохи жизнь хлопотная.  
Но постоянное беспокойство,  
заботы о нуждах хозяйства,  
о благополучии сотен людей  
приносят удовлетворение и  
радость. Свою трудовую био-  
графию сорокасемилетний  
директор, кандидат экономи-  
ческих наук, начинал тут же,  
в селе Плоское, плотником.

нальные коровы концентра-  
10—15 процентов концентра-  
тов. Или взять, к примеру,  
пнсамоудаление навоза. У  
других эта система не сра-  
батывает, выходит из строя,  
а в «Плосковском» беда не  
знают. Добросовестные слеса-  
ри и сильная инженерная

Астраханская технология

прижилась в «Плосковском»  
не только на овощных, но и  
на кукурузных полях. Поми-  
доры, огурцы вырастают  
крепкими, чистыми. Кукуруза  
получается отличная. Нынче  
ее, измельченную вместе со  
стержнем, закладывают в  
сенажную башню. Их в хо-  
зяйстве две. И всегда они на-  
полнены первоклассным кор-  
мом. На силосовании приме-  
няют уксусную кислоту — ее  
легче раздобыть. Прошлогод-  
ний корм и сейчас, через год  
хранения, — свежий, сочный,  
как моченое яблоко.

Сено же и сennую сечку  
приготавливают активным  
вентилированием, хранят в  
сараях.

Нынче фураж весь перво-  
классный, но прежде главно-  
му агроному Анатолию Тимо-  
феевичу Тарасенко пришлось  
повоевать с кормодобытчика-  
ми. «Перестраиваться не так-  
то легко, — рассказывает Та-  
расенко, разминая в ладо-  
нях душистое, зеленое, с со-  
хранившимися на стебельках  
листочками сено.

Нелегко было и директору,  
когда он убеждал специали-  
стов, животноводов отказат-  
ся от пастбы и перевести ко-  
ров на дробное кормление в  
стойле.

— Вы посмотрите, что де-  
лается! Пастбищ у нас мало,  
траву на лугах дойное стадо  
за месяц выбивает. Ни ското-  
прогоны, ни электропастухи  
уже не помогают. А тут, —  
Петр Федосеевич потряс  
журналами и своими запися-  
ми с последнего научного се-  
минара, — ученые расчет сде-  
лали. Цифры убеждают, лю-  
ди, где пошла такая техноло-  
гия, подтверждают ее выгоду.  
Что ж нам в стороне стоять?  
Давайте рискнем.

вселевает. И не достижут  
«Плосковскому» таких высот,  
не будь у Волохи верных и  
умелых помощников. Долгие  
годы рядом с директором  
трудятся его единомышлен-  
ники: главный агроном Ана-  
толий Тимофеевич Тарасен-  
ко, бригадир фермы Андрей И-  
ванович Малюга, главный эко-  
номист Леонид Константино-  
вич Вогущ, бригадир кормо-  
заготовителей Николай Ива-  
нович Топиха, агроном-ово-  
щевод Филипп Григорьевич  
Игнатенко. Многие из тех,  
кто начинал возводить креп-  
кий экономический фунда-  
мент хозяйства, теперь сами  
стали руководителями.

Возглавил совхоз имени 60-  
летия СССР бывший главный  
зоотехник «Плосковского»  
Иван Иванович Рыбка. И в  
том, что его прежнему хозяй-  
ству присужден почетный  
статус госплемзавода, заслуга  
специалиста немалая. Тут  
создано чистопородное черно-  
пестрое стадо, бережно выра-  
щивают молодняк. Плосков-  
ских бычков и телочек поку-  
пают охотно, да не всякому  
их отдадут. Однажды сюда  
приехали покупатели. Пого-  
ворили, как водится, с хозяе-  
вами о том, о сем и присту-  
пили к делу. А плосковчане  
возьми да спроси у них об  
удоях. Оказалось, и двух ты-  
сяч килограммов молока не  
получают. «Надеемся на ва-  
ших коров, они помогут под-  
нять продуктивность. Кор-  
мим? Да всяко, лучше и не  
говорить». Уехали гости ни с  
чем.

...Когда я впервые попала  
в кабинет Петра Федосеевича  
Волохи, показался он мне ка-  
ким-то необычно пустым. Хо-  
зяйство столько раз награж-  
далось, а здесь — ни одного  
знамени. Волоха искренне  
удивился:

— Так награды эти не ди-  
ректор — люди зарабатывали!  
Знамена у входа, в витражах,  
для всеобщего обозрения и  
радости.

Н. НИКУЛИНА.

(Спец. корр.  
«Сельской жизни».)  
Киевская область.

## ДЛЯ СЕЛЬСКИХ СТРОИТЕЛЕЙ

### НОВЫЕ КНИГИ

В издательстве «Москов-  
ский рабочий» вышла в свет  
книга П. И. Филимонова  
«Сельское строительство:  
ритм и качество». В ней  
рассмотрены вопросы орга-  
низации и управления сель-  
ским строительством, пока-  
заны и научно обоснованы  
направления совершенство-  
вания хозяйственного меха-  
низма, приведены примеры  
эффективного сооружения  
сельских зданий и помеще-  
ний разнообразного назна-  
чения.

Посвященная актуальным  
проблемам переустройства  
нашего села, эта книга со-  
здавалась в то время, когда  
партия и вся страна готови-  
лись к XXVII съезду КПСС,  
когда наряду с другими наи-

более важными государст-  
венными и политическими  
задачами формировалась си-  
стема Госагропрома СССР.  
Поэтому в книге нашли от-  
ражение и история сельско-  
го строительства, и горячая  
полемика последних лет, и  
пытливый взгляд в будущее.  
В конечном итоге, подчер-  
кивает автор, побеждают  
прогрессивные тенденции,  
пробивающие себе путь че-  
рез отжившие концепции,  
искусственные барьеры.

На современном этапе, ко-  
гда вопросам капитального  
строительства придается пер-  
востепенное значение, край-  
не важно внедрять в прак-  
тику строительства все но-  
вое, прогрессивное, прини-  
мать действенные меры по

развитию специализации, со-  
вершенствованию планирова-  
ния, комплектации, органи-  
зационно-технологической  
надежности работ на строй-  
ках. Этому и учит книга.

Важным ее достоинством  
является выразительный  
язык, образный и вместе с  
тем строго научный, что так-  
же немаловажно для воспри-  
ятия и усвоения изложен-  
ных в ней идей.

Правда, не со всеми дово-  
дами автора можно согла-  
ситься сразу. Например, с  
тем, как трактует автор  
принципы создания специа-  
лизированных трестов меха-  
низации и автотранспортных  
контор. На наш взгляд, сле-  
довало подробнее обобщить  
опыт коллективного подряда  
в строительстве. Но в целом  
книга окажет немалую по-  
мощь сельским строителям.

А. КОНДРАТЬЕВ,  
кандидат технических  
наук.

## КОРОТ

### ◆ БУДАПЕШТ

Венгерское астрономическое  
общество — так называется  
новая общественная организа-  
ция, созданная в ВНР.

Среди ее членов — первый  
венгерский космонавт Б. Фар-  
каш, ученые, инженеры, участ-  
ствующие в космических иссле-  
дованиях. Членами общества  
могут стать предприятия, науч-  
но-исследовательские институ-  
ты.

Новое общество обещает  
стать в ближайшие годы одной  
из наиболее авторитетных ес-  
тественнонаучных организаций  
страны. Основой для этого яв-  
ляется активное участие Венг-  
рии в изучении и мирном ос-  
воении космического простран-  
ства в рамках программы «Ин-  
теркосмос».

### ◆ МАНАГУА

Народ Никарагуа готов защи-  
тить завоевания Сандинистской  
народной революции и дать от-  
пор прямой агрессии амери-  
канского империализма, заявил  
здесь министр обороны рес-  
публики Умберто Ортега.

За последнюю неделю, ска-  
зал он в интервью правитель-  
ственной радиостанции «Вос де  
Никарагуа», тысячи доброволь-  
цев записались в ряды Санди-  
нистской народной армии, Ре-  
зервных батальонов, отряды  
народной милиции, чтобы от-  
разить любое вторжение аме-  
риканских войск и наемников  
ЦРУ в Никарагуа. С целью по-  
вышения боеготовности населе-  
ния перед лицом агрессивных  
приговлений администрации  
США рабочие, крестьяне, сту-  
денты, служащие проходят на  
предприятиях, в учреждениях,  
учебных заведениях и сельско-  
хозяйственных кооперативах  
военную подготовку, участв  
ращению с оружием.

### ◆ БУЭНОС-АЙРЕС

Крупные военно-морские ма-  
невры «Уиндас» начались в Ти-  
хом океане, неподалеку от Чи-  
ли.



ИЗ НАШЕЙ  
ПОЧТЫ

# Спасли сына

Т. КВАШИНА.  
ст. Копани,  
нская область.

# Чуткий человек

Фельдшер давно могла бы уйти на заслуженный отдых, но не хочет расставаться с любимой работой. Начальство этому только радо. Лучшего работника не надо! Екатерина Александровна награждена медалью «За трудовую доблесть» и «Ветеран труда».

В. ЛОПАТИН,  
рабочий совхоза  
"Шушиходомский".  
Костромская область.  
З. С. 21

Спасибо, доктор!

Например, в поликлинике Обоянской центральной больницы создали специальное отделение профилактики. Оно координировало деятельность всех лечебных учреждений района, а межведомственная комиссия во главе с заместителем председателя райисполкома заботилась, чтобы

В подготовке и в проведении профилактических осмотров активное участие принимает санитарно-эпидемиологическая служба. Ее специ-

# День профил

Нас не могут не радовать первые успехи в проведении диспансеризации, но предстоит еще много сделать, чтобы охватить ею буквально всех, повысить эффективность, улучшить лечение диспансерных больных. Дело прежде всего за медицинскими работниками. Не все из них достаточно хорошо используют свои возможности. Из года в год топчутся на одном месте в Большесолдатском районе, где значительной части сельских жителей явно недостает внимания врачей. Нередко профосмотры срываются, а если проводятся, то по «усеченной» программе, так как специалисты не под-

наблюдают своих...  
хотят целее...  
и следовател...  
организации про...  
Тимском район...  
На успех оз...  
работы трудно...  
бав активный п...  
ственных органи...  
тельных органи...  
те. В это ва...  
включились...  
некоторые рук...  
хозов, совхозов...  
союзных коми...  
дители колхоз...  
тутина и и...  
Большесолдато...  
Дзержинского...  
имени Мичур...  
района Г. Д...  
дин, В. Герни...  
не заботятся с...  
время достав...  
к врачам на...  
стороне от э...  
х промышленн...  
Медвенского...  
Касторенско...  
результате...  
рою часам...  
ожидании п...  
вают флю...  
й. оборудован...  
ласти не х...  
го рых хозяй...  
е, дами и не...  
л-ся. обойти

# Не всякий гриб— в лукошко

Трудно найти человека, который не любит познакомиться с грибами. Однако не всем они на пользу. Не стоит, скажем, увлекаться грибными блюдами людям, страдающим заболеваниями желудка, кишечника, печени. Да и здоровому человеку не поздоровится, если будет невинно потерян при сборе лесных даров. Надо все время помнить главное правило «тихой охоты»: сомневаясь в находке — в корзину не клади. Помимо хорошо известных видов съедобных грибов, не рекомендуется брать ядовитых. Этот гриб и раньше считал условно съедобным, а в последнее время в нем обнаружены некоторые ядовитые вещества, из-за которых его употребление опасно для здоровья. Напрямик могут и за...

пищу опасно для здоровья. Колоние в  
Напрелити могут и съедобные грибы,  
если их неправильно готовить и хранить.  
Важно замечать их в косм случае  
Без доступа воздуха в них растительного масла.  
Заблуждение, вызывающий может обра-  
за, например, ботулизм, тяжелейшее  
испытания и надежды, способные  
в сушилках, печах, на солнце, при 30  
в течение часа-трех их сушить при 30  
50 градусах, затем при 70 30 граду-  
сах, а досушивать при 50 55.

ΦΟΤΟΓΡΑΦΙΑ





Раздел ведет ЦНИИ санитарного  
просвещения Минздрава СССР  
совместно с газетой «Сельская жизнь»

за здоровье  
жителей, но  
не уделяют  
с химиче-  
ми, трудя-  
щихся общест-  
В организа-  
зации нет  
ую помощь  
вании пра-  
в населения  
зации ока-  
ые брошю-  
ые выпу-  
ного про-  
растраня-  
заводов,  
фабриках,  
д

радоваться  
оведений  
предсто-  
ь, чтобы  
но всех,  
ивность,  
диспан-  
о преж-  
ими ра-  
из них  
исполь-  
ти. Из  
а, одно  
датском  
ной, ча-  
й явно  
врачей.  
и сры-  
ются, то  
грамме,  
не пол-

ностями обследуют состояние здоровья своих пациентов. Не хватает целеустремленности и последовательности в организации профилактики в Тимском районе.

На успех оздоровительной работы трудно рассчитывать без активной помощи хозяйственных органов и общественных организаций. Между тем в это важное дело не включились по-настоящему некоторые руководители колхозов, совхозов, РПО, профсоюзных комитетов. Председатели колхозов имени Ватутина и имени Чапаева Ольшеского, имени Зержинского Курского, имени Мичурина Рыльского района Т. Долгих, А. Грин, В. Вернидуб, Н. Ковынев забываются о том, чтобы вовремя доставить колхозников врачам на осмотр. Стоят в очереди от этих хлопот агропромышленные объединения двенского, Глушковского, сторенского районов. В результате специалисты по часам просиживают в ожидании пациентов, простаивают флюорографы, другое оборудование, которого в области не хватает. В некоторых хозяйствах всеми правдами и неправдами стараются обойти советы врачей, ко-

гда речь идет об улучшении условий труда и быта.

Немало у нас и других проблем, от решения которых зависит успешное выполнение задачи нынешней пятилетки — охватить диспансеризацией все население. Но не со всеми мы можем справиться своими силами. На двадцать восемь районов области мы имеем всего восемь передвижных флюорографических установок, и те не все исправны. А в некоторых центральных районных больницах нет и стационарных флюорографов. В области всего два реанимобиля, не хватает даже самого простейшего медицинского инвентаря и инструментария, например, ростомеров, весов, так называемых зеркал Куско. К тому же очень низко качество многих приборов. Ненадежны и малопроизводительны фиброгастроскопы, выпускаемые ленинградским заводом «Красногвардеец». Их производительность в десять раз ниже, чем у зарубежных образцов. Часто выходит из строя и неудобен в эксплуатации аппарат «Рентген-30». Из-за большой энергоемкости его трудно использовать в сельской местности, да и новинка уж очень дорога. А

хорошо «прижившийся» в  
селах аппарат АРД-2 снят с  
производства.

В колхозах и совхозах действуют 85 медицинских профилакториев. Этого очень мало. Открывать же новые не можем. Во-первых, их нечем оснащать, а во-вторых, Министрство здравоохранения СССР разрешает создавать их на фермах и животноводческих комплексах, где трудится не менее двухсот человек. Но таких многолюдных объектов немного.

Медики — народ трудолюбивый, но справиться с некоторыми нормами почти невозможно даже самому добросовестному и старательному человеку. Например, медицинская сестра физиокабинета обязана выполнить 1 тысячу процедур за год! Устарели и нормы обеспеченности сельского населения окулистами, невропатологами, аллергологами, другими специалистами. При нынешних нормах они могут работать только в центральных районных больницах. Решения этих и других наболевших вопросов здравоохранения в селе поможет улучшить качество медицинской помощи.

**В. ГОЛИКОВ,**  
заведующий  
областным отделом  
здравоохранения,  
кандидат медицинских  
наук.  
Курская область.

# СПОРТ

## ХОККЕЙ

Давно так успешно не стар-  
товали в чемпионатах стран-  
хоккеисты челябинского «Трак-  
тора». Сейчас после двух туров  
они набрали 4 очка и вместе с  
призерами минувшего всесоюз-  
ного первенства лидируют в  
турнире. Отметим, что уральцы  
обе встречи выиграли в гостях.  
Киевляне — неудачники стар-  
та. В первом «раунде» они ус-  
тупили столичным динамовцам,  
а затем дома еще и проигра-  
ли челябинцам.

РЕГБИ

В очередном туре чемпионата, страны по регби зафиксированы следующие результаты: «Авиатор» (Киев) — «Строитель» (Кутаиси) — 18:10 и 13:9, СКА (Алма-Ата) — ВВА (Монино) — 3:7 и 6:6, «Локомотив» (Москва) — «Слава» (Москва) — 15:0 и 6:6.

В борьбе за золотые медали лидируют регбисты Военно-воздушной академии имени Ю. А. Гагарина — 86 очков (после 32 игр).

(TACC).

В МИРЕ ИНТЕРЕСНОГО

# Тайна старого вулкана

**ВЛАДИВОСТОК.** Возможна ли жизнь в жерле действующего вулкана? Утвердительный ответ в ходе «эксперимента», поставленного самой природой, на курильском острове Яинича получили сначала дальневосточные биологи, а сейчас — участники только что завершившей здесь свою работу комплексной экспедиции, совместной с учеными Москвы и Ленинграда.

Остров образует вулкан Уши-шир, узкий разлом, которого тысячелетия назад заполнился водой. Прогреваемый подземной «топкой», он стал колыбелью для огромной массы живых существ — от микробов и бактерий до кораллов и морских ежей.

Почему, для обитателей бухты Кратерной не страшно смертоносное дыхание вулкана? На это ответит расшифровка собранных в бухте Кратерной материалов, которые ученые доставили во Владивосток на научно-исследовательских судах. Но уже сейчас завеса над тайной вулкана приоткрыта. Нашла подтверждение приведшая к открытию удивительной экосистемы смелая гипотеза руководителя двух состоявшихся экспедиций на остров Янкияча кандидата биологических наук В. Тарасова. Он предположил, что в прибрежных районах, где есть выходы вулканических газов и горячие источники, возможен круговорот веществ и энергии, похожий на тот, что обнаружен в глубинах галапагосской рифовой зоны, подводного хребта Хуан-де-Фука и у острова Пасхи. Там в основе жизни — бактерии, перерабатывающие серу. Курильскал же находка — с ее мелководьем, газовыми и гидротермальными источниками — дала пример переработки энергии. Это вулканический мир.

(TACC).

## КОНСУЛЬТИРУЕТ СПЕЦИАЛИСТ

гриб—

на, который не  
бами. Однако не  
стоит, скажем,  
людьми людям  
ниями желудка  
и здоровому че  
если будет не  
лесных даров  
главное прави  
неवासъе в на  
лади. Помимо хо  
съедобных гри  
брать свинушки  
стался условно  
прям в не  
е вещи  
Регуление  
свернуть,  
сильно  
х ни о  
принадле  
тительна  
в них мо  
ощий  
танилоше  
ить с  
солн  
20 грам

Солят в основном пластинчатые грибы. Известны два способа — холодный и горячий. В первом случае очищенные и промытые грибы вымачивают в холодной, слегка подсоленной воде. После этого сырые грибы укладывают в подготовленную посуду, пересыпая каждый слой солью, добавляют специи, сверху кладут гнет. Горячий способ отличается тем, что грибы сначала отваривают, а затем солят.

Для хранения грибов лучшей посудой издавна считалась деревянная. Можно использовать также керамическую, стеклянную, но не алюминиевую или из полимерных материалов, не предназначенную для пищевых продуктов. Об этом всегда есть пометка на самой посуде.

**А. ЗАЙЦЕВ,**  
руководитель лаборатории  
Института питания АМН СССР,  
кандидат медицинских наук.

# Защита от радикулита

«Какое лечение эффективно при пояснично-крестцовом радикулите, как предупредить его обострения?»

Д-р И. А. МРАТОВ, Бюро физиотерапии, Москва

Важным признаком, которым отличается о себе радикулит, — боли в области поясницы и крестца. Но они могут сопровождаться и заболеваниями центральной нервной системы, и заболеваниями органов.

Поэтому, прежде чем начать лечиться, надо установить их причину. Сделать это может только врач. Он же и назначит лечение с учетом стадии, особенностей течения болезни, общего состояния больного.

Для избавления от радикулита врачи применяют различные лекарства. Закрепить их действие помогает курортно-санаторное лечение. Во время обострений болезни противопоказаны грязевые аппликации, парафин, озокерит, другие тепловые процедуры, глубоко прогревающие ткани. Они могут усилить боли. Уменьшают их испытанные бани, горчичники, различные средства для растирания. Для этого же на пояснице носят шерстяные прокладки. Когда боли стихнут, полезно делать массаж, лечебную гимнастику.

Обострений радикулита, как и его возникновения, труднее избежать тем, кто не занимается систематическим укреплением поясничных мышц, не делает производственную гимнастику, не закаляется. Даже неправильная поза, в которой мы сидим за столом, может исподволь приближать к болезни. Тем, кто страдает радикулитом, надо приучить себя спать на жесткой и ровной постели (под матрац подложить деревянный щит), носить тугой пояс или матерчатый корсет, два раза в день выполнять специальный комплекс упражнений. Не переносить продолжительных поездок на транспорте — в этом тоже заключается профилактика радикулита.

Л. МАИВЕЛОВ,  
врач НИИ неврологии АМН СССР

# СООБЩЕНИЕ



Первый признак, которым «заявляет» о себе радикулит, боли в области поясницы и крестца. Но ими могут сопровождаться и заболевания центральной нервной системы, внутренних органов.

Если прилечь за столом, может исподтишка приблизиться к болезни. Тем, кто страдает радикулитом, надо приучить себя спать на жесткой и ровной постели (под матрац подложить деревянный щит), носить тугой пояс или матерчатый нормальный комплекс упражнений. Не перегружаться, не поднимать тяжести, избегать продолжительных поездок на транспорте — в этом тоже заключается профилактика радикулита.

врач НИИ неврологии АМН СССР. Л. МАНВЕЛОВ.

господствующей формой жизни, особенно восточного хребта Хуан-де-Фуна и у острова Пасхи. Там в основном жизни — бактерии, паразитирующие серу. Нурильские находки — с ее медно-медными, газосыми и гидротермальными источниками — дала пример перелетения — два совершенно различных путей, ведущих к возникновению органического мира.

(ТАСС).

# Аптека на грядках

## РЕПОРТАЖ

АСФАЛЬТОВАЯ дорога переклестывала выжженные солнцем бугры, потом нырнула в широкие впадины с локутами желтой пшеничной стерни. И вдруг на перекате, точно мираж, густой зеленой сверкнуло поле, ладно скроенное на пологих, уходящих за горизонт холмах. А. Камиллов, главный агроном совхоза имени Фрунзе, первым вышел из машины и, разминая затекшие ноги, сказал:

— Вот паслен дольчатый. Отводим под него больше семисот гектаров. В урожайные годы отправляем на Чимкентский химико-фармацевтический завод до двух тысяч тонн высушенного паслена.

По внешнему виду растения походили больше всего на перец, может быть, на помидоры. Фиолетовые цветки с желтыми тычинками — совсем как у картофеля. Сходство не случайное, все эти растения одного семейства — пасленовых.

— Родина паслена дольчатого — Австралия. Там по бурьянам он вырастает до гигантских размеров. Мы же лелеем его, как дитя малое, — ни труда, ни воды, ни удобрений не жалеем. А он за полтора месяца росточка покажет. Видно, холодно-

вато у нас чужестранцу, — пояснил А. Камиллов. — Только в августе в силу входит, по два сантиметра в день вырастает.

С совхозных полей я попал на Казахскую зональную опытную станцию лекарственных растений, благо она располагается на территории совхоза.

Интерес к растениям как сырью для лекарств постоянно растет, — сказала старший научный сотрудник станции Ф. Балахонова. — Более половины потребности в нем обеспечивают культурные плантации. На них можно выращивать большинство трав, цветов, кустарников. На что уж привередливым считали женщины, но и он прижился на грядках.

Фаина Григорьевна провела меня по коллекционному питомнику. Смотрю: разлопушил могучие листья ревеня, спрятался под яблоню от жаркого солнца чистотел, рядом с ним притулился зверобой, изо всех сил тянется к небу девясил, пахнет мятой, душицей, пижмой — все старые знакомцы. Фаина Григорьевна возле них не за-

держивалась, а около паслена дольчатого остановилась.

— Это наша главная культура, — сказала она. — Ценное сырье для выработки гормональных препаратов. На американском континенте их выделяют из дикорастущей мексиканской диоскореи. Попытка культивировать ее в нашей стране закончилась неудачей. Проверив около трех тысяч растений, мы остановились на паслене дольчатом.

Но в этом растении соласонина, вещества для изготовления гормональных препаратов, содержится немного — один процент. В два раза больше его в птичьем паслене. Селекционеры скрестили эти виды и получили сорт «зеленостебельный», унаследовавший лучшие качества своих родителей. Вслед за ним на полях получил прописку сорт «восток».

Почти двести растений собрано на коллекционном участке опытной станции. Можно сказать, целая аптека, в которой есть средства от многих болезней.

В. ЕЛУФИМОВ.  
(Корр. «Сельской жизни».)  
Сайрамский район,  
Чимкентская область.

## СООБЩЕНИЕ

Ночью 20. сентября 1986 года двое вооруженных преступников Маничев Н. Р., Ягмуржи С. В. задержали в г. Уфе такси и принудили водителя выехать в аэропорт. Пытаясь уйти от преследования, они обстреляли и убили старшего сержанта милиции Ахтямова З. Н. и младшего сержанта Галеева А. Г. В аэропорту преступникам удалось захватить самолет ТУ-134, следовавший из Киева в Нижневартовск через Уфу с семьюдесятью пассажирами. При захвате самолета преступники открыли стрельбу, убив двух пассажиров. Как выяснилось позднее, преступники были наркоманами.

В ходе решительных мер, предпринятых органами госбезопасности и МВД по спасению пассажиров, преступники уничтожены. Участники операции проявили большое личное мужество и высокую профессиональную подготовку. При освобождении самолета экипаж и пассажиры не пострадали.

(ТАСС).

Следующий номер газеты «Сельская жизнь» выйдет 26 сентября с. г.

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ

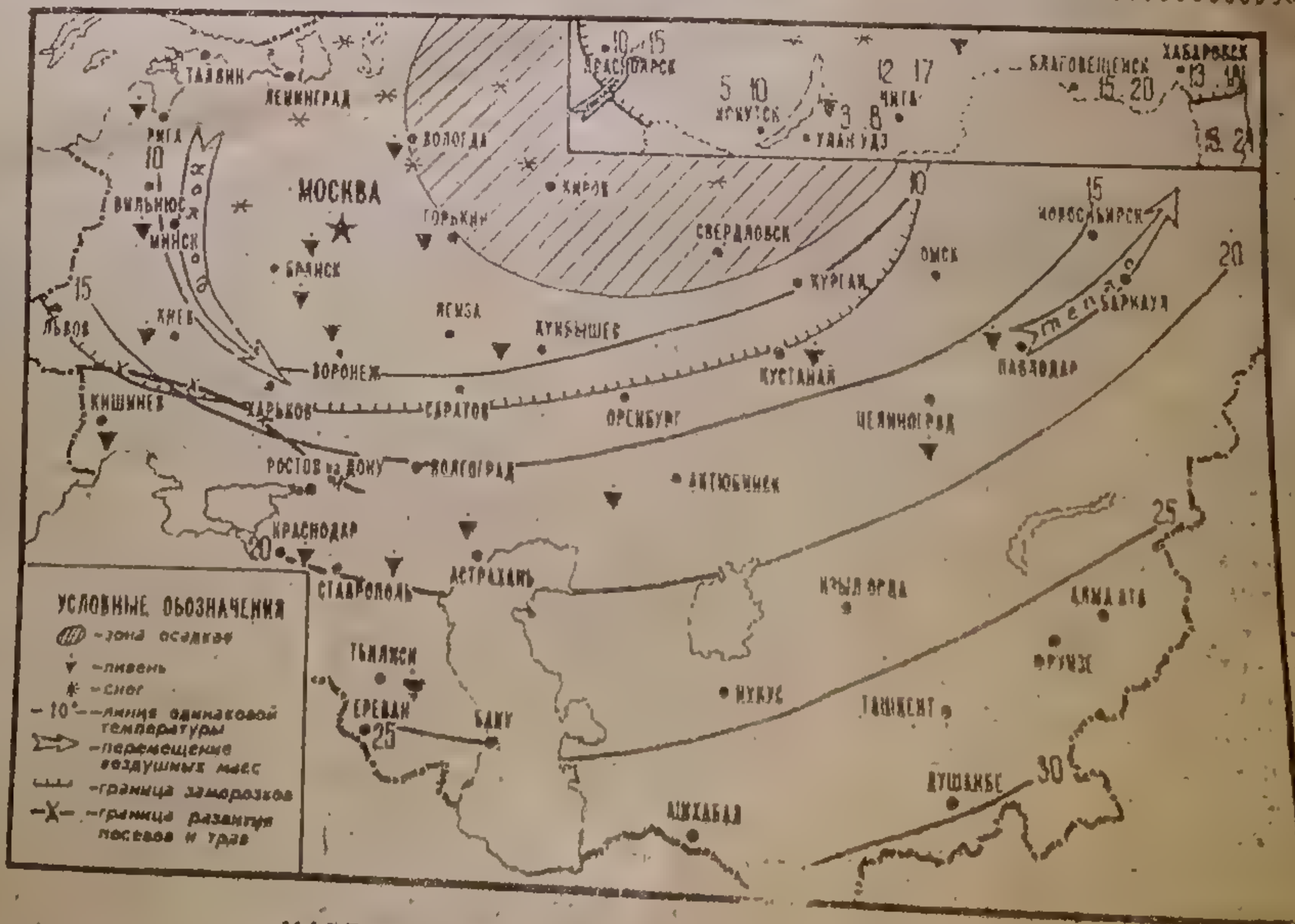
## Сообщает Гидрометцентр СССР

В прошедшие сутки дожди шли главным образом в нечерноземных областях европейской России. Здесь было прохладно, но заморозков не отмечалось. В предстоящие день-два ожидается дальнейшее похолодание в Северном, Центральном, Центрально-Черноземном районах, в Прибалтике, Белоруссии, на севере Украины. Ночью минус 3 — плюс 2, днем минус 3 — 8 градусов.

Пасмурная, холодная погода с осадками и порывистым ветром ожидается на Среднем Урале в Тюменской области. В то же время в южных областях Западной Сибири, в Алтайском крае и на юге Красноярского края потеплеет, вероятность осадков мала. Холодно, но преимущественно сухо в Забайкалье, ночью минус 10 — 12, днем плюс 7 — 12.

В центральных и восточных областях Украины, на севере Ростовской области отмечается прорастание семян озимых зерновых культур. Граница прорастания семян озимой пшеницы, показана на карте погоды и проходит по линии Черновцы — Черкассы — Днепропетровск — Донецк и далее севернее Ростова-на-Дону. К северу от указанной линии озимые зерновые находятся преимущественно в фазе всходов и третьего листа.

В Москве 24 сентября днем плюс 5 — 7, небольшой дождь, ветер северо-западный. Восход Солнца — 7.18, заход — 19.25. Долгота — 12 часов 07 минут.



КАРТА ПРОГНОЗА ПОГОДЫ НА 25 СЕНТЯБРЯ

Этот номер передан из Москвы по фототелеграфу и отпечатан в типографии издательства «Коммунист», г. Саратов.

Б 06810. 50118.  
Изд. № 2334. — В.



## Спасибо доктор!

Уже несколько лет я болею, часто обращаюсь к терапевту районной больницы Нелли Григорьевне Богатыревой. Точнее сказать, не обращаюсь, а постоянно лечусь под ее контролем. Поначалу я избегала к ней приходить на прием, старалась записываться к другим специалистам, потому что она уж очень настойчиво заставляла лечиться, такая строгая, требовательная. А я отказывалась. Но Нелли Григорьевна все-таки крепко взялась за мое здоровье. Она, можно сказать, заботилась о нем больше, чем я сама.

Нелли Григорьевна так же внимательно относится ко всем пациентам. Если кто-то не может приобрести лекарство, все аптеки обзвонит, пока не достанет. Сколько бы ни было на часах времени, всех нас выслушает, виду не подаст, что торопится или устала. В регистратуре часто слышишь, что больные просят записать их именно к ней.

Н. ДРЫГИНА,  
г. Абдулино,  
Оренбургская область.



## Полезно помнить, что...

1 Фруктово-ягодные и овощные маски полезны для любой кожи лица, так как обладают освежающим, очищающим и отбеливающим действием. Ягоды, фрукты, овощи нужно тщательно вымыть, очистить от кожуры, растереть ложкой (лучше деревянной) или натереть на терке. Полученным соком и кашицей пропитать марлю и, слегка отжав, на-

ложить на смазанное питательным кремом лицо на 15—20 минут.

2 Больным катарактой нет необходимости соблюдать специальный режим. Но некоторые советы выполнять следует. Например, им врачи не рекомендуют употреблять жирную и соленую пищу, а морковь, сырая капуста, репа, лимон, яблоки, клюква, смородина и

другие продукты, богатые витаминами, им полезны.

3 Прежде времени старятся люди, которые страдают ожирением. Средняя продолжительность их жизни сокращается на шесть-семь лет. Тучность способствует развитию атеросклероза, гипертонической болезни, сахарного диабета, нарушенной опорно-двигательной системы и так далее. Такие люди плохо переносят хирургические вмешательства, особенно в брюшной полости.

## ФОТО СЖ

«...И ВОТ БОЛЕЗНЬ ОТСТУПИЛА». — такую подпись поместил под своим снимком фотолюбитель В. Христофоров, приславший его на фотоконкурс «Сельской жизни». На снимке изображены врач и его маленький пациент.

другие продукты, богатые витаминами, им полезны.

4 Испытанные и надежные способы сушки и соление. Сушить грибы можно в сушилке, печах, на солнце. Сначала в течение часа — трех их сушат при 30—50 градусах, затем при 70—80 градусах, а досушивают при 50—55.

# При дефекте речи

## СОВЕТЫ ВРАЧА

Другим смешно, когда у тебя вместо «шишка» получается «фыфка», а вместо «рак» — «лак». Хотя тебе немного лет, а все-таки обидно. Еще больше натерпится от этого недостатка подросток: мальчишки дразнят, ответ у доски каждый раз превращается в пытку, просто боязно подойти к человеку и слово молвить... Дефект речи у юношей и девушек может сказаться на нервной системе, характере, а порой и на судьбе.

Понятно, такому человеку нужно быстрее помочь. Это, конечно, не касается маленьких детишек: на освоение и совершенствование речи уходит года три-четыре, которые так и называются периодом физиологического косноязычия. Через него проходят все. Но в четыре, максимум в пять лет ребенок должен говорить чисто и ясно.

Могут ли родители без логопеда, в домашних условиях устранить речевые нарушения у ребенка? В некоторых случаях могут, если они терпеливы, добры, уравновешенны, ласковы и в меру строги. Есть еще одно немаловажное требование к родителям: они сами должны

хорошо говорить. И вообще очень важно, чтобы малыши с рождения слышали нормальную речь. Не надо ломать слова, ему подражая.

Итак — речевые игры. Предлагаем несколько игр, которые помогут правильно произносить так называемые свистящие звуки — С, З, Ц. «Футбол». Сделайте из проволоки футбольные ворота, а из ваты накачайте круглые «мячики». Надо, чтобы малыши, вытянув губы трубочкой далеко вперед, сильно дул на мячики, загоняя их один за другим в ворота. Гооол! Это упражнение служит формированию сильной узкой воздушной струи.

«Жало». Вынуть язык и постараться сделать его острым-острым, как жало у пчелки. Посмотреть на него в зеркало. А потом заострить его еще тоньше. Если упражнение не получается, сжать язык со всех сторон и сделать его тоненьким. Постепенно ребенок научится делать « жало » без помощи губ.

«Лодочка». Высунуть язык, приподнять его боковые края, чтобы посередине по-

лучился желобок-лодочка. Можно помочь языку губами, надавливая на его боковые края, или чистым пальчиком, ручкой ложки, надавливая вниз посередине, чтобы получилась «лодочка».

«Замри». Сделайте язык лодочкой с желобком посередине. По команде «замри» оставить в этом положении. Губами то улыбаться, то касаться желобка по команде: «Улыбнуться!» — «Коснуться!» Контроль осуществлять с помощью зеркала, а затем с помощью осязания и мышечного чувства.

«Ракетчик». На кончик носа положить маленький комочек ваты — «ракету». Язык высунуть с желобком посередине и кончик его приподнять для направления струи воздуха. Зубы сдвинуты, верхние и нижние видны. Задача: запустить ракету с носотрома.

Каждое упражнение выполнять 6—8 раз. Примерно через 2—3 месяца тренировок звуки «С» и «З» появятся в речи. А если нет, то помогите их появлению, подражая свисту воды в канале: «ССССС» или звуку ко-

мара: «ЗЗЗЗЗ». Если они не получились и по подражанию, тогда «поставим» их. Упражнение заключается в следующем: положить язык за нижние зубы, улыбнуться, показать зубы, приоткрыть рот, сделать язык широким, как лопатка, и сблизить зубы. Теперь подуть на язык!

Как только появится звук «С», «включить» голос, и получится звук «З». Возможно, ребенок сразу не сумеет их употребить в словах. Не торопите события. Они постепенно войдут в речь. Сначала надо постараться соединить их с гласными, проговаривая: «СА, СЫ, СО, СУ, АС, ОС, УС, ЫС, ЕС, ИС, АСА, ОСО, УСУ» и т. д. Затем научиться произносить слова с этим звуком, расположившим в разных частях слова: например, сом, оса, лес, колесо и другие.

Звук «Ц» получится от постепенного слияния «Т» и «С»: Т-С, Т-С, ТС, ТС, Ц. Потом проговаривать его в словах, предложениях. Вот так, играя, мы поможем ребенку правильно произносить и употреблять звуки.

Я. ЮДИЛЕВИЧ,  
дефектолог.

Для телеграмм — Москва, 748, улица «Правды», 24.  
Для писем — 125869, ГСП, Москва, А-137, ул. «Правды», 24.

ТЕЛЕФОНЫ:

Для справок 257-29-63  
Приемная 257-24-65

Редакция газеты «Сельская жизнь»

АСФАЛЬТ  
рехлестывал  
солнцем буг  
ла в широки  
скутами жел  
стерни. И вл  
точно мираж  
сверкнуло по  
сное на пол  
за горизонт хо  
лов, главный  
за имени Ф  
вышел из маш  
ная затекшие  
— Вот пасле  
отводим под и  
мисот гектаров  
годы отправл  
кентский хими  
тический завод  
яч тони высуш  
за.

По внешнему  
ния походили  
на перец, может  
гидоры. Фиолето  
желтыми тыч  
исем как у карт  
ство не случай  
растения одного  
пасленовых.

— Родина пасл  
того — Австралия  
бурьянам он вы  
гигантских разме  
делеем его, как  
дос, ни труда, н  
удобрений не жа  
за полтора месяц  
покажет. Видн

## Со Гидромет

В прошедшие сут  
Рязань в черномор  
мсти России. Зде  
ков не отмечало  
быдается дальне  
Землем, Централь  
районах, в При  
верс Урала. Ноч  
плес 3—8 градусо  
Пасмурно, холо  
похлестким ветром  
в Тюменской об  
иных областях З  
ским крас и на юге  
рент, вероятность ос  
пришествию су  
минус 10—12, днем

В центральных и  
жил, на севере Рост  
прорастание семян  
Горюха прорастани  
Горюха на карте п  
Черныш — Чернас  
Донск, и далее север  
вору от указанного л  
ходится преимуществе  
третьего янтаря.

В Москве 24 сент  
большой дождь, вете  
АСД (Самозащита — 7.18.  
Вид — 12 часов 07 м



## В ОГОРОДЕ

**ЗЕЛЕННЫЕ** овощные культуры это — шпинат, щавель, укроп, огуречная трава (бораго), кресс-салат, салатная горчица, листовый и кочанный салаты, многолетние пучки и др.

**ШПИНАТ** вырастает за 30–35 дней. Выращивают его посевом намоченных 1–2 дня семян. Наиболее скороспелые сорта Испанский и Вирофле. Сеют сплошным способом с междурядьями 18–20 см на глубину 2–3 см. Семена прорастают при температуре

## Зеленные овощи — самые ранние

Вырастить ранние зеленые овощи и обеспечить семью ими под силу каждому овощеводу. Доказательство тому — обилие их на рынке: значит, можно вырастить. Но там мы сталкиваемся с одним «неудобством»: цены уж больно «кусаются». Так давайте будем выращивать их сами!

3–4°, а всходы переносят морозы до 7–8°

**КРЕСС-САЛАТ** — пожалуй, самое скороспелое зелено-овощное растение. Его можно выборочно использовать через 18–20 дней после посева. Молодые листья кресс-салата напоминают вкус хрена. Кресс-салат — холодостойкое растение, малотребовательное к условиям произрастания, однако на легких плодородных почвах дает более высокие урожаи. Высевают весной, с междурядьями 15–20 см на глубину 1,5–2,0 см. Семена прорастают очень быстро — на 2–3-й день.

**УКРОП**, видимо, не нуждается в представлении. Растение это не требовательно к теплу, но любит светлые участки, в тени вытягивается, образуя мало зелени. Семена высевают с междурядьями 10–15 см на глубину 1,5–2,0 см. Всходы появляются только на 8–10-й день. Чтобы ускорить появление всходов, перед посевом семена замачивают в течение 2–3 суток, ежедневно меняя воду.

**ОГУРЕЧНАЯ ТРАВА (бораго)** — однолетнее зелено-овощное растение. Ее молодые листья издают сильный запах свежего огурца. Это холодостойкое не требовательное к условиям роста растение. Конечно, при хорошем уходе, регулярных поливах листья появляются более крупными и сочными. Его сеют с междурядьями 20 см, в ряды через 5–8 см, на глубину 2,0–2,5 см. К выборочной уборке можно приступать через 20–25 дней после всходов.

Выращивают обычно две формы салата: листовую и кочанную. Более распространен-

ный листовый салат. Лучший сорт — Московский парниковый. Зелень готова бывает к использованию через 30–35 дней после посева. Салат — хотя и холодостойкое растение, но требователен к условиям выращивания. Он светлолюбив, предпочитает высокоплодородные, хорошо унавоженные почвы, необходим регулярный полив. Семена сеют с междурядьями 15–20 см, глубина посева 1,5–2,0 см.

**ЛУК-БАТУН** можно возделывать 5–6 лет

на одном месте. Выращивают на зеленое перо, используют в сыром виде, в различных салатах. Это очень зимостойкое растение. Его высевают семенами весной или летом в июне — июле. Междурядья 15–20 см, семена заделывают на глубину 1,0–1,5



см. Урожай начинают убирать на следующий после посева год.

Зеленные овощные культуры имеют очень короткий вегетационный период. За этот небольшой промежуток времени они должны успеть прорасти и дать урожай. Поэтому рекомендуется создавать им наилучшие условия роста: грядки всегда содержать чистыми от сорняков, проводить рыхления междурядий, регулярно поливать, не допуская пересыхания почвы. Через 10–15 дней после всходов можно давать слабую азотную подкормку 5–6 г аммиачной селитры или мочевины на ведро воды. Этот раствор используют на 2–3 м<sup>2</sup> площади. Для защиты растений от вредителей **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ЯДОХИМИКАТАМИ**, так как они не успевают разложиться до уборки урожая.

Зеленные овощи можно высевать в несколько сроков с промежутком 10–15 дней и пользоваться ими в течение всего лета до поздней осени. Их можно высевать рядом с огуречными грядками после уборки зеленых их место займут плети растущих огурцов.

Опытные овощеводы размещают зеленые культуры на отдельной грядке шириной 1 м. Посев проводят поперек грядки. При таком размещении удобно их укрывать одной общей пленкой.

Франц Хасанович ХАЛИЛОВ,  
423204, Татарстан,  
Бугульминский район,  
с. Зеленая Роща.

## ВНИМАНИЮ ФЕРМЕРОВ

**МЫ ПРОВЕРЯЛИ** эффективность научных рекомендаций, и вот что оказалось: изменив тип кормления, к примеру молочных коров (как именно, я расскажу ниже), можно увеличить прибыль от реализации каждой тонны молока на 5500–13500 рублей и обойтись при этом без затрат концентрированных кормов, которых в большинстве крестьянских хозяйств не хватает.

Последнее особенно важно. И сейчас, и, как говорится, в обозримом будущем вряд ли представится возможность обеспечить молочное скотоводство в полной потребности зерновыми концентратами. Выход подсказывает наука. Важно, чтобы ее рекомендации стали достоянием крестьян. Вот мы и решили провести научно-хозяйственный опыт по организации полноценного кормления дойных коров в летний период без использования концентратов.

Как все было сделано? Взяли три группы лактирующих коров симментальской породы, постарались, чтобы животные во всех группах были одного возраста, времени лактации и так далее (принцип аналогов). Животным контрольной группы (назовем ее условно «концентратной») давали зеленые корма, треть которых составляли злаковые травы, а две трети — бобовые, и, кроме того, зерновые концентраты — 20 процентов рациона. Коровы двух опытных «травяных» групп получали одни только зеленые корма.

И вот что оказалось. В контрольной группе каждое животное поедало в сутки (в среднем за все время наблюдений) 50,3 килограмма зеленых кормов и 2,6 килограмма зерновых концентратов. А вот в первой опытной группе коровы получали фактически в сутки по 62,2 килограмма зеленых кормов — (21,1 килограмма злаковых и 41,1 килограмма бобовых), во второй опытной группе 64,9 килограмма зеленых кормов, из них 39,4 килограмма злаковых и 25,6 килограмма бобовых.

Давайте расшифруем эти цифры. Фактическое потребление кормов (структура рациона в процентах по питательности) оказалась вот какой: в контрольной группе на зеленые корма приходилось 77,7 процента, на концентраты — 22,3 процента питательности рациона; в 1-й опытной группе, получавшей,

напомню, одни зеленые корма, 36 процентов рациона составили злаковые и 64 — бобовые; во 2-й опытной группе из злаковых пришлось 62, а на бобовые 38 процентов рациона. При этом, вот что важно, общезергетический уровень обеих опытных «бесконцентратных» групп оказался таким же, как и в контрольной группе. Это и понятно, ведь они потребляли больше зеленых кормов.

Но это все детали, производителя инте-

## Высокие удои без концентратов

В Калачевском районе многие хозяйства осуществляют программу интенсификации животноводства и кормопроизводства, разработанную Центральным НИИ технологии кормов и кормления сельскохозяйственных. Об этом рассказывает глава администрации района Юрий Тимофеевич ТИТОВ.



ресует конечный результат — молоко. Опыт продолжался 120 дней — срок вполне достаточный для объективной оценки. Средний суточный удой коров «концентратной» группы составил 11,99 килограмма молока жирностью 3,81 процента, а первой и второй опытных групп, не получавших ни крошки зерновых концентратов, соответственно 11,10 и 11,08 килограмма молока жирностью 3,76 и 3,77 процента.

Как мы видим, разный характер кормления при сходном общезергетическом его уровне, как и соотношение злаковых и бобовых трав в рационе, не оказал существенного влияния ни на величину удоя, ни на содержание жира в молоке. А вот экономические показатели различались значительно. Себестоимость центнера молока в контрольной и двух опытных группах составила соответственно 144,6, 139,1 и 131,06 тысячи рублей. Иначе говоря, центнер молока в «концентратной» группе обошелся дороже, а чистая прибыль была ниже соответственно на 5,5 и 13,5 тысячи рублей, чем в «травяных» группах. Так что при таком уровне продуктивности (11,5–12 килограммов молока в сутки) подкармливать животных зерновыми концентратами попросту невыгодно. Ведь для того, чтобы повысить удои всего на 1 килограмм, требуется затратить (дополнительно к зеленым кормам) 2,8–2,9 килограмма зерновых концентратов.

Боронежская область.

## РУКОДЕЛЬНИЦА

**НАЧНЕМ** с вывязывания листьев и цветков, не только плоских, но и объемных.

Вот как, например, можно сделать лис-

ному над каждым столбиком предыдущего ряда. И так повторяем несколько раз, пока не получится листок желаемого размера.

ем через все висащие на крючке петли (рис. 46).

Концы нитей прокладки стягиваем и по-

выполняем лепестки. Через це-





недостатком не требовательное к условиям роста растение. Конечно, при хорошем уходе, регулярных поливах листья получают более крупными и сочными. Его сают с междурядьями 20 см, в ряду через 5-8 см, на глубину 2,0-2,5 см. К выбору сроков посева можно приступать через 20-25 дней после всходов. Выращивают обычно две формы салата: листовую и кочанную. Более распространен

место займут плети растущих огурцов. Опытные овощеводы размещают зеленые культуры на отдельной грядке шириной 1 м. Посев проводят поперек грядки. При таком размещении удобно их укрывать одной общей пленкой. Франц Хасанович ХАЛИЛОВ, 423204, Татарстан, Бугульминский район, с. Зеленая Роща.

кิโลграмма злаковых и 41 килограмма бобовых), во второй опытной группе 64,9 килограмма зеленых кормов, из них 39,4 килограмма злаковых и 25,6 килограмма бобовых. Давайте расшифруем эти цифры. Фактическое потребление кормов (структура рациона в процентах по питательности) оказалась вот какой: в контрольной группе на зеленые корма приходилось 77,7 процента, на концентраты — 22,3 процента питательности рациона; в 1-й опытной группе, получавшей,

на 3,5 и 13,5 тысячи рублей, чем в травяных группах. Так что при таком уровне продуктивности (11,5-12 килограммов молока в сутки) подкармливать животных зерновыми концентратами попросту невыгодно. Ведь для того, чтобы повысить удои всего на 1 килограмм, требуется затратить (дополнительно к зеленым кормам) 2,8-2,9 килограмма зерновых концентратов.

Воронежская область.

## РУКОДЕЛЬНИЦА

НАЧНЕМ с вывязывания листьев и цветов, не только плоских, но и объемных. Вот как, например, можно сделать листок клевера (рис. 1). Набираем цепочку из 15 (условно) воздушных петель. Поворачиваем работу и последнюю петлю соединяем с 7-й от начала вязания полустолбиком. Здесь же опять вывязываем цепочку из восьми воздушных петель. Последнюю петлю ее соединяем с петлей, из которой цепочка вывязывалась, то есть с 7-й от начала всей работы. Соединяем полустолбиком. Поворачиваем вязание и из той же петли вяжем еще одну цепочку из восьми воздушных петель. Так же возвращаемся в 7-ю петлю. Получившийся трехлистник обвязываем столбиками без накида. Завершив листики, переходим на черенок (из 7 воздушных петель). Обвязать листочки можно и иначе. Каждая долька трехлистника клевера у нас состоит из восьми воздушных петель. Первую петлю обвязываем полустолбиком, вторую и третью — столбиками без накида, четвертую и пятую — столбиками с одним накидом, шестую и седьмую — столбиками без накида, восьмую — полустолбиком. Вязать можем, окаймляя воздушные петли цепочки трехлистника, или в сами петли — от этого листок будет более выпуклым или более плоским.

Чаще всего в вязании встречаются листья такой формы (рис. 2). Как всегда, вывязываем цепочку из воздушных петель. Длина ее зависит от величины листка (обычно 2-3 см). Цепочку обвязываем с обеих сторон столбиками без накида. После этого снова вяжем ряд столбиков без накида (крючок вводим в заднюю стенку петли — так получаются прожилки), причем в одном конце, где нужно образовать острый кончик листка, прибавляем по 3 столбика, провязывая их через одну и ту же петлю. Не доходя до края 3-5 мм, поворачиваем листок и снова вяжем столбики без накида, по од-

ному над каждым столбиком предыдущего ряда. И так повторяем несколько раз, пока не получится листок желаемого размера. Для тех, кто хорошо освоил вязание по схеме, предлагаем другой вариант выполнения листка овальной формы. Он будет отличаться от предыдущего ажурной центральной линией (рис. 3). Длинные осяевидные листья не должны вызвать у вас затруднения. Они представляют собой цепочку требуемой для



## Букет, который не вяжет

Дорогие подруги-рукодельницы, на последнем занятии мы с вами познакомились с тем, как можно связать зигзагообразное полотно, прибавляя или убавляя число петель в определенных местах работы. А сегодня с помощью этого приема попробуем выполнить узоры и вовсе необычной формы.

узора длины, которую нужно будет обвязать с одной или двух сторон столбиками без накида, либо столбиками постепенно увеличивающимися (к середине листа), а потом уменьшающимися в высоту. Достигается это постепенным переходом от полустолбиков и столбиков без накида к столбикам с одним и более накидами (как это мы делали во втором варианте обвязки трехлистника клевера).

Прежде чем перейти к вязанию цветов, научимся делать плотные кружки и кольца — они пригодятся нам для вывязывания сердцевин цветов.

Для плотного кружка нужно связать цепочку из воздушных петель. Длина ее должна соответствовать заданному размеру кружочка. Затем делаем прокладку из ниток (рис. 4а) и по цепочке, вокруг прокладки вяжем петли, чередуя их с накидами. Петель и накидов должно получиться столько, сколько было воздушных петель в цепочке. После этого подхватываем крючком рабочую нить и протаскива-

ем через все висющие на крючке петли (рис. 4б).

Концы нитей прокладки стягиваем и получаем плотный кружок (рис. 4в). Для закрепления его накидываем нить на крючок и протаскиваем через первую петлю цепочки.

Кольцо же (рис. 5) делают по прокладке из ниток без цепочки из воздушных петель. Нити, свернутые колечком, плотно обвязывают столбиками без накида.

И, пожалуй, самая распространенная

выполняем лепестки. Через цепочку из 3 воздушных петель вяжем 6 столбиков с одним накидом и 1 столбик без накида, заканчивая лепесток.

Во 2-м, 3-м и 4-м кругах лепестки вяжем так же, только при вязании каждого следующего круга число воздушных петель для лепестка и число столбиков этого лепестка увеличиваем соответственно размерам круга.

Так вяжется розочка плоской формы. Но можно с помощью крючка сделать и объемную розу.

Опять-таки закрепляем в кольцо цепочку из 4 воздушных петель и по нему вывязываем 4 лепестка. Каждый лепесток состоит из 1 столбика без накида, 1 столбика с одним накидом и 1 столбика без накида.

Во втором ряду вяжем цепочку из 3 воздушных петель (основание лепестка 2-го ряда), закрепляем ее сзади следующего лепестка снизу: на цепочке вывязываем лепесток — 1 столбик без накида, 2 столбика с одним накидом, 1 столбик без накида. Таких лепестков во втором ряду должно быть 6.

Третий ряд, так же готовим основание для 8 лепестков (из 3-4 воздушных петель). Лепестки вяжем, как и во втором ряду, но последний лепесток закрепляем полустолбиком.

Четвертый ряд, набираем 10-12 воздушных петель для основания четырех больших лепестков. Из воздушных косичек выкладываем квадрат (закрепляя каждую косичку тем же способом, что и в предыдущих рядах). На нем вывязываем 4 лепестка. Каждый лепесток состоит из 2 столбиков без накида, 2 столбиков с одним накидом, 1 столбика с двумя накидами, 2 столбиков с одним накидом, 2 столбиков без накида.



Рис. 5. Вязание кольца.

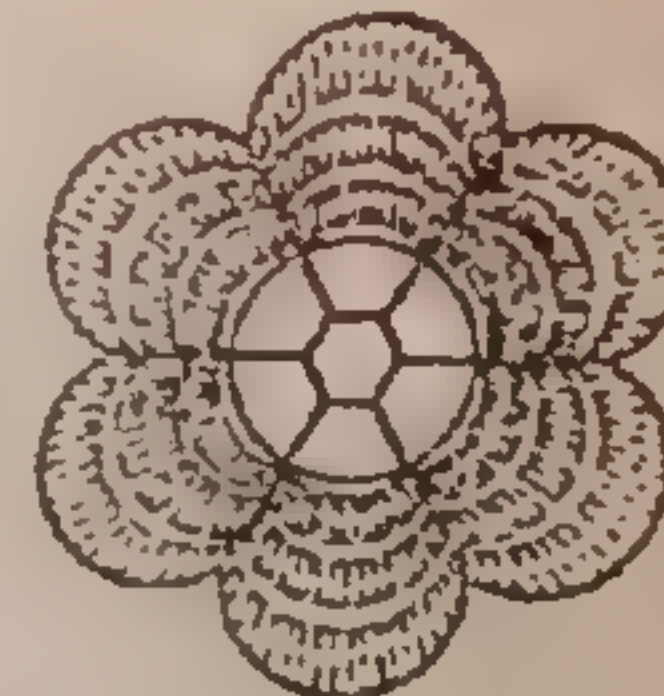


Рис. 6. Розочка.



Рис. 1. Листок клевера.



Рис. 2. Листок.

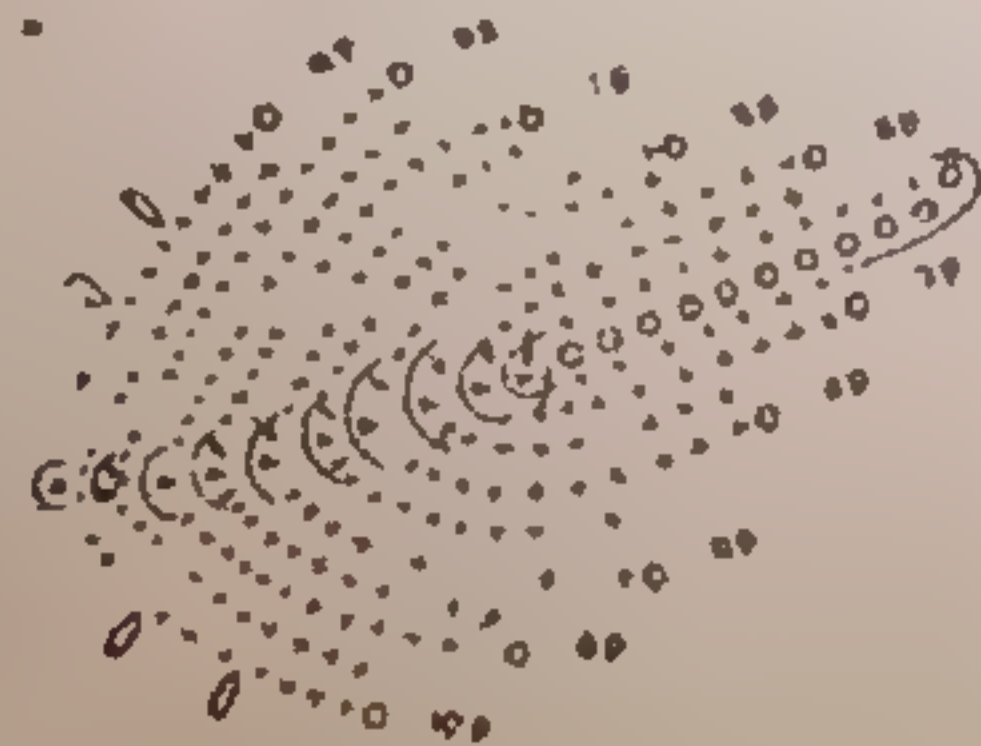


Рис. 3.

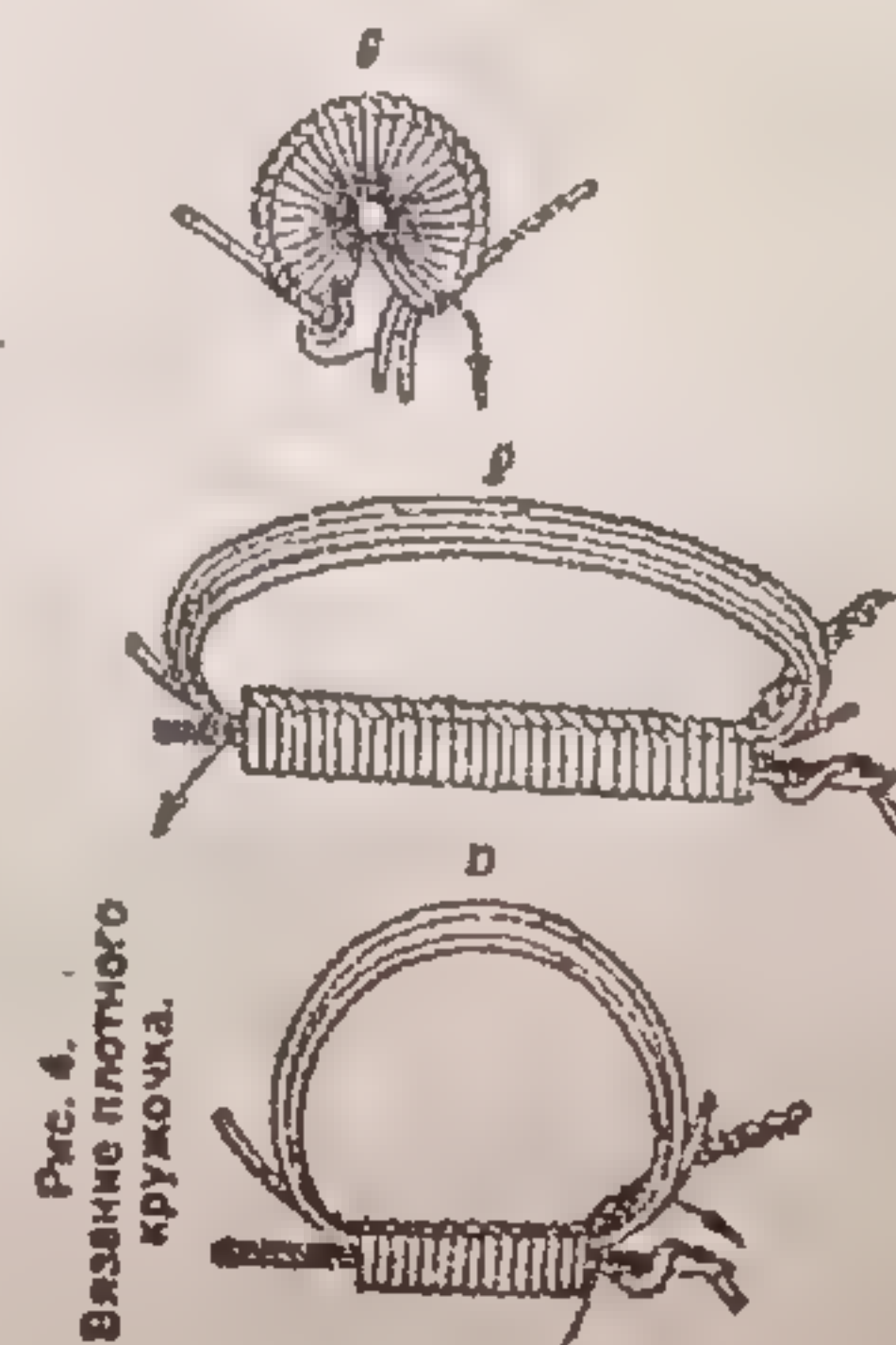


Рис. 4. Вязание плотного кружочка.

петли и 1 столбик через 1 петлю кольца и 3 воздушные петли. Получаем середину цветка.

В 1-м круге лепестков вяжем цепочку из 3 воздушных петель, вводим крючок в петлю столбика, накидываем нитку и протаскиваем через петлю, висющую на крючке.

Повторяем вязание 3 воздушных петель и 1 цепной петли по всему кругу и

Галина ВОРОНЦОВА.  
(Продолжение в следующем выпуске "Рукодельницы").



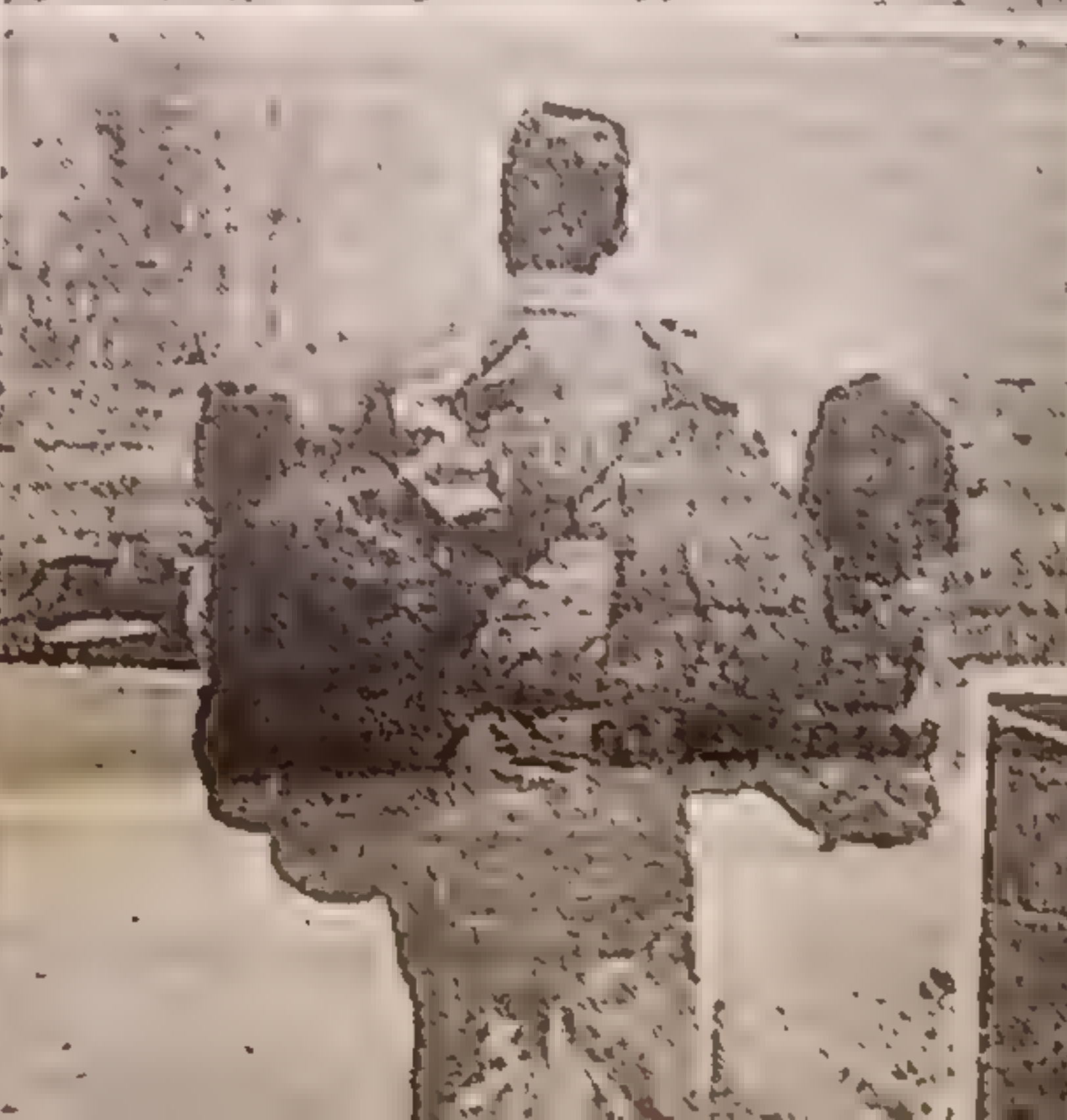
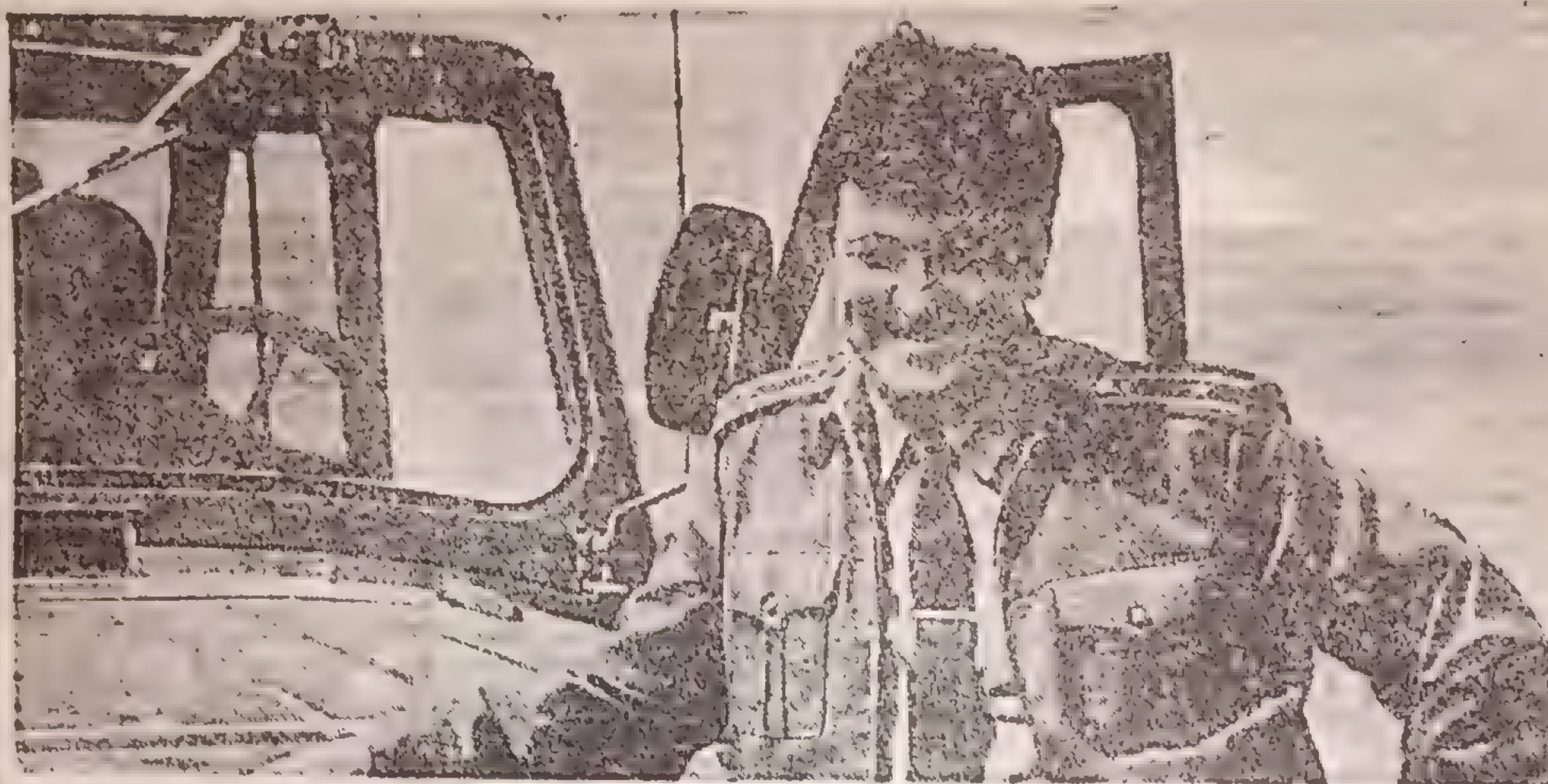
## Нелегкая дорога Ануара

Видимо, никогда на Земле не переведется племя странников. Только если раньше они бродили по белу свету с котомкой за плечами на "своих двоих", то теперь больше путешествуют на колесах. Для Ануара Пардабекова, учителя русского языка из южноказахстанского села Аксу, средством передвижения по дорогам республик СНГ стал мотоцикл "Урал".

Первый маршрут путешественника пролегал из Чимкента в Ош, второй — в Бухару, потом в Хиву и в Москву. Самым длинным оказалось лютое путешествие, когда он на своем "Урале" проехал все республики Союза, начав в Чимкенте и закончив во Владивостоке.

Обычно путешественника спрашивают, зачем ему это надо: мерзнуть и мокнуть в пути, голодать и ремонтировать мотоцикл на безлюдных дорогах? Ответом будут красочные рассказы Пардабекова о местах, где он бывал, о людях, с которыми встречался. А в дополнение к этому путешественник покажет сотни фотоснимков. Некоторые из них должны попасть в его книгу. К тому же в дороге он ведет просветительскую работу, став миссионером мира и дружбы народов, разделенных ненужными им границами.

Второй вопрос: откуда у бедного учителя деньги, чтобы столько ездить по белу свету? На что тот отвечает: мир не без добрых людей — всегда найдутся те, кто поможет. Даже в Таджикистане, где машины стояли из-за отсутствия горючего, для него нашли несколько литров бензина, чтобы он мог доехать до более благополучного Туркменистана. А там сломался "Урал" и случайный проезжий отдал ему поршень, сняв с собственного мотоцикла и сказав: "Бери, тебе нужнее". В Баку опеку над путешественником взял Союз писателей Азербайджана, в Грузии на границе с Абхазией — грузинские гвардейцы. В Молдове налетчики попытались ограбить странника, но, узнав о цели его приезда, сами дали на дорогу денег. В Хабаровске колесил к "Уралу" ему пода-



На снимках: майор Ю. Дементьев; станция слежения; на учении; крылья на земле.

## КАПУСТИН ЯР

### На чем работают ракеты?

— Навальный вопрос! — удивленно отреагировали наши собеседники на главном ракетном полигоне страны. — Конечно же, на свежих овощах, молоке и свежей бар-р-ранинке.

Начальник военного совхоза № 4 майор Юрий Таричанович Дементьев (он перед вами на снимке) возражать не стал. Посадил нас в свой пропыленный стени астраханскими ветрами "уазик" и показал, как говорится, товар лицом. Признаемся — товар хорош. Во-первых, это тысяча голов крупного рогатого скота, а среди них — 300 дойных коров. Во-вторых, десять тысяч овец. Ка-кие блинчики сытные да лахматые! В-третьих, пятнадцать тысяч кур. Все это мычит, блеет и кохчет на восьми тысячах гектаров отменных земель, на которых старанием рабочих и солдат успешно произрастают ячмень, рожь, пшеница и другие полезные культуры.

Именно на таком сытном и вом пайке и просуществовала с хрустящим названием целых десять лет. Будет жить и дал. Если даже ракеты (смотрите фото на приколе, то трактор — на работе поле. Значит, в свое время и ракеты в космос полетят.

### Что выдать из космоса?

— Навальный вопрос! — удивились ракетчики, — Конечно же, наш совхоз.

А на тепличной грядке (вот она на снимке) Татьяна Васильевна Дербина. Симпатичная, симпатичная. Трудящаяся, труженица! А уж певу-кья-то, говорят!... Ни орбите слышно. Таких в совхозе немало. Потому что хозяйство очень большое и ка-шечное. Тут и прекрасная столовая, и величественная прачечная, и тепличный комбинат, и Дворец культуры.

Не случайно, что именно здесь, на астраханской земле, обрел истинный смысл слово "ракетчик" — то есть мужественный и смелый, пылкий и трудолюбивый. Нам только уточни-ли, что под это понятие попадают не только люди военные, но и те, которые их и кормят, и поят, и в дозор идти велят. Оно ведь и верно — солдат должен видеть и знать, что он защищает. А это не так и мало — любимую женщину, своих детей, стадо в широкой степи, птицу-синицу под окошком, то есть все, что называется просто и понятно — Роди-на. Потому так и слава полигону, что все живущие на нем, любят и охраняют свое Отечество.

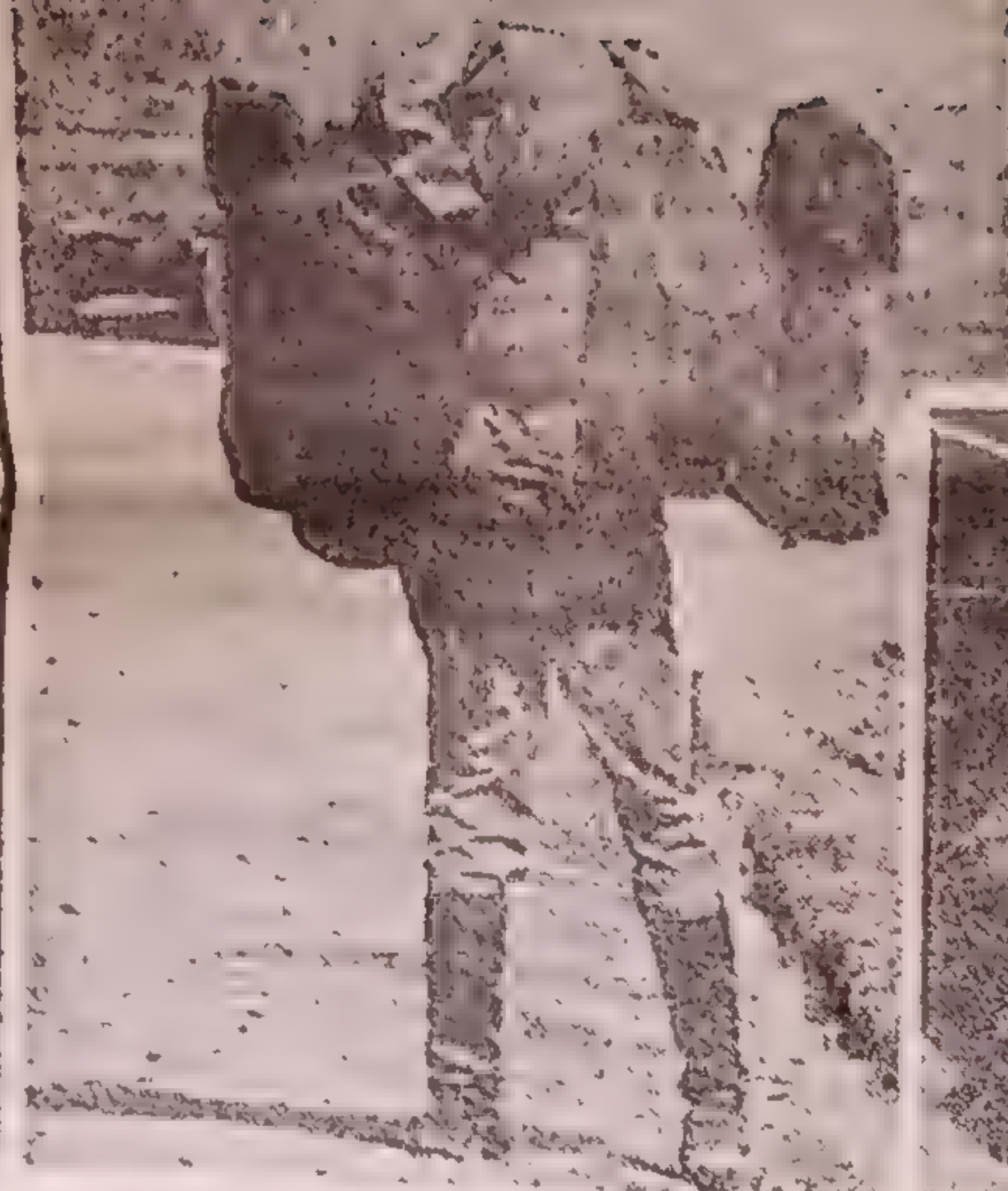
(Окончание на 16-й стр.)



доехать до более благополучного Туркменистана. А там сломался "Урал" и случайный проезжий отдал ему поршень, сняв с собственного мотоцикла и сказав: "Бери, тебе нужнее". В Баку опеку над путешественником взял Союз писателей Азербайджана, в Грузии на границе с Абхазией — грузинские гвардейцы. В Молдове налетчики попытались ограбить странника, но, узнав о цели его приезда, сами дали на дорогу денег. В Хабаровске коленвал к "Уралу" ему подарил мэр города.

Сейчас Ануар Пардабеков пишет книгу о своих путешествиях. Закончив ее, он отправится в новое странствие.

Владимир ЕЛУФИМОВ.  
(Корр. "Сельской жизни").  
Республика Казахстан.



...и их:  
майор Ю. Дементьев;  
станция слежения; на  
учении; крылья на земле.

надцать тысяч кур. Все это мычит, блещет и кохчет на восьми тысячах гектаров отменных земель, на которых старанием рабочих и солдат успешно произрастают ячмень, рожь, пшеница и другие полезные культуры.

на. Потому так и славен полigon, что все, живущие на нем, любят и охраняют свое Отечество.

(Окончание на 16-й стр.).



НЕДАВНО ученые-биологи доказали, что вскипяченная и быстро охлажденная вода лечебна, более того, обладает целым набором чудодейственных свойств, делающих ее поистине живой водой. Открытие совершилось случайно и принадлежит двум молодым лаборантам, которые в поте лица "пахали"

товившими самовар и поставившими возле него стакан и чайное блюдце для скорого охлаждения кипятка.

Благотворное влияние его, настоящего на полезных растениях, истари осознано эмпирически: "Чай не пьешь — какая сила!" В отличие от кофе, который только

лись до чая, напоминающего суп.

Сливки, молоко вкупе с баранками и колотым сахаром обычны для чаевничавшего коренного сибирянина. Но известно, что в старину в состоятельных семьях пили чай с ликерами, ромом, коньяком, дорогими винами и обязательным ломтиком лимона, заваривая боже-

немногие. Слишком торопясь в лоно "цивилизированности", мы быстро забыли многое из того, что приносило нашим предкам пользу, да и просто доставляло неподдельное удовольствие. Заменяя на своем столе настоящий, жаровой, самовар электрическим, ничем фактически не отличающимся от электрочайника, отвыкнув от чайного блюдца, которое не заменит ни одна самая раскрасившая чашка, мы поступили недалеко, ибо в значительной мере утратили и практический смысл чаевания, и одну из традиций народной культуры, складывавшуюся десятилетиями и веками.

Материальное воплощение этой традиции находила в великом многообразии конструкций и форм русских самоваров. У моего давнего знакомого, вятского художника Дмитрия Сенинкова собрана замечательная их коллекция, в которой есть большие — трактирные (так называемые кубовые) и маленькие — походные, пузатые и в виде рюмки, прямостенные и фигурные... Стоят на них клейма самых разных предприятий России — от оружейной Тулы до императорского Петербурга. Есть и наши, вятские.

Существовавшие у нас до революции мастерские Печезева изготавливали веерные латунные самовары классической формы. На различных выставках, в том числе на всемирной в Париже, изделия вятских мастеров были удостоены шести медалей. Таким вот "печезевским" самоваром, доставшимся по наследству от бабушки Анюты, я пользуюсь уже много лет. В сравнении с другими он выигрывает тем, что сразу, как затопишь, развивает мощную тягу, и вода вскипает быстро. Ручки у него деревянные — чтобы не обжигали, край лет

струю ровную, хорошего напора. Так что медали достались Печезеву, судя по всему, не зря.

Лучшим топливом для самовара считается древесный уголь. Но очень удобны и сухие еловые шишки (сосновые не годятся из-за чрезмерной смолистости). Лучиной можно разжечь самовар, но топить щепками нельзя — сильно изгорает труба. Я поступаю проще: когда топлю русскую печь или баню, плоскими щипцами извлекаю из жара раскаленные угли и без хлопот развожу самовар. И когда он, пытаясь, водружится на стол, а ятский порою еще и под раскидистой черемухой — тут уж прозой говорить просто даже нелегко.

Нацелен чайниковый носик  
Струюю золотой в стакан,  
Бурлит плескучий ураган...  
Сердечную печаль уносит.  
Брусника, мята, зверобой —  
Заваривай на вкус любой —  
Сильнейший допинг... Пусть мала  
Идея самовара с блюдцем,  
Они поэзией стола  
Как были, так и остаются.

Сам ритуал семейного чаепития предельно миротворящ, исключает любую словесную перепалку. Самовар как бы объединяет семью для маленького праздника за столом, для душевного общения друг с другом. Уже за одно это, не говоря о всех других подлзах, надо обнимать руками, голосовать за некое русское чаепитие с самоваром, возрождать его к жизни, как возрождаются сейчас утраченные были народные песни, игра на гармонии, любовь к лошадям, свято-отеческая вера...

Павел МАРАКУЛИН,  
Кировская область.

→ Традиции, обычаи

## Чаепитие с самоваром

на мастиного шефа, проводя опыты по проращиванию семян ржи.

Один из опытов не удался: задержавшись на обеде, лаборанты не успели к приходу профессора приготовить воду, которую надо было вскипятить и медленно остудить. Не долго думая, ребята быстренько вскипятчили воду и остудили сосуд с нею под краном, сократив срок охлаждения с двух часов до десяти минут.

Шеф ни о чем не догадался, но обман всплыл: семена в быстро охлажденной воде проросли скорее, чем даже в талой, стимулирующее воздействие которой на растения давно известно. Институт всполошился, профессор был на грани инфаркта от радости, предвидя очередную премию, и двух эдисонов поставили под перекрестный допрос. Пришлось сознаться, как все было. И только тут ученые догадались, что "открытие века" было уже давно-давно сделано безвестными русскими мастерами, впервые изго-

возбуждает, чай производит двойной эффект: перевозбужденного — успокаивает, усталого — взбадривает. Недаром до сравнительно недавнего времени ни одна уважающая себя сельская, да и городская семья не могла даже представить себе застолье без начищенного самовара и заварного чайника на конфорке. Чай после бани, чай с холоду, чай утром и вечером... У нас на севере вообще принято пить чай не после, а до еды, что по достоинству оценено медиками.

Культура чаепития проста и сложна одновременно. Японцы, например, священнодействуют, растирая некоторые сорта зеленого чая почти в порошок и затем взбивая его в керамической вазе при помощи кисточки, как мыльную пену для бритья. Коренные жители Алтая, напротив, заваривают чай с бараньим жиром. Мы, русские, находимся где-то посередине, то есть не поднялись до сверхтонкого восприятия чаепития, но и не опусти-

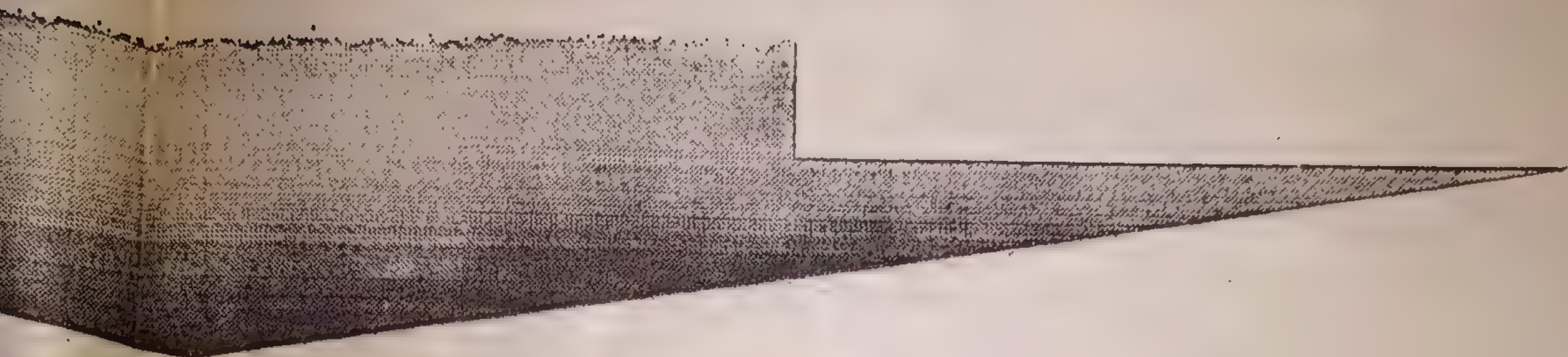


ственный напиток на ключевой или колодезной воде до цвета красного кирпича. Дать такой настой способны лишь байховые сорта чая. Они в основном и привились в России издавна, довольствуясь и горожанина, и селянина.

В деревне нередко вместо чая употребляли травы — Иван-чай, листья земляники, смородины, брусники, зверобой, липовый цвет, медовник. Такие "чаи" избавляют от многих хворей без всяких лекарств. К сожалению, теперь употребляют их лишь очень

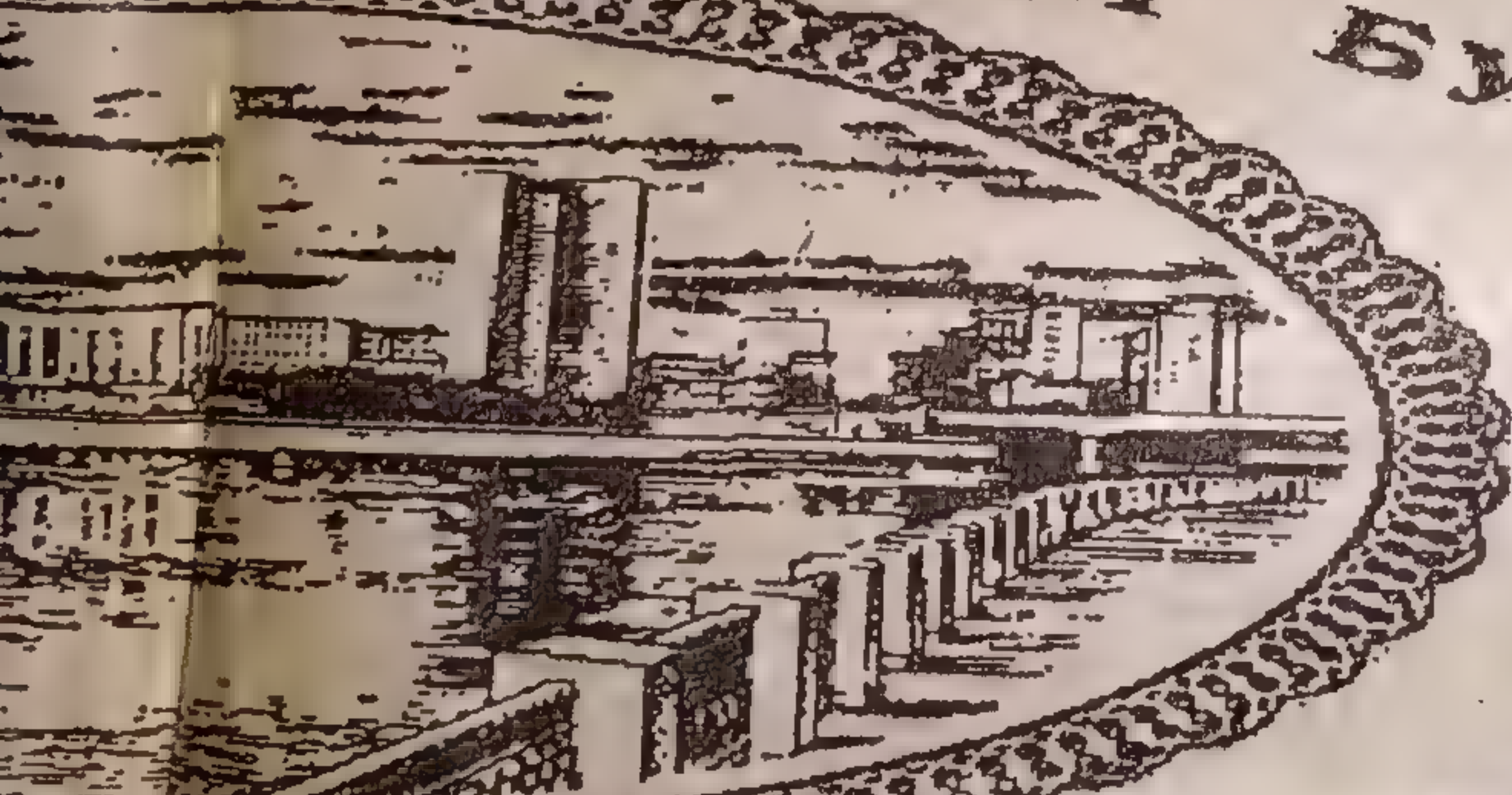


# ЛИ ПОЛУЧИТЬ?



АЯ ФЕДЕРАЦИИ  
АЯ ЦЕННАЯ

БУМАГА

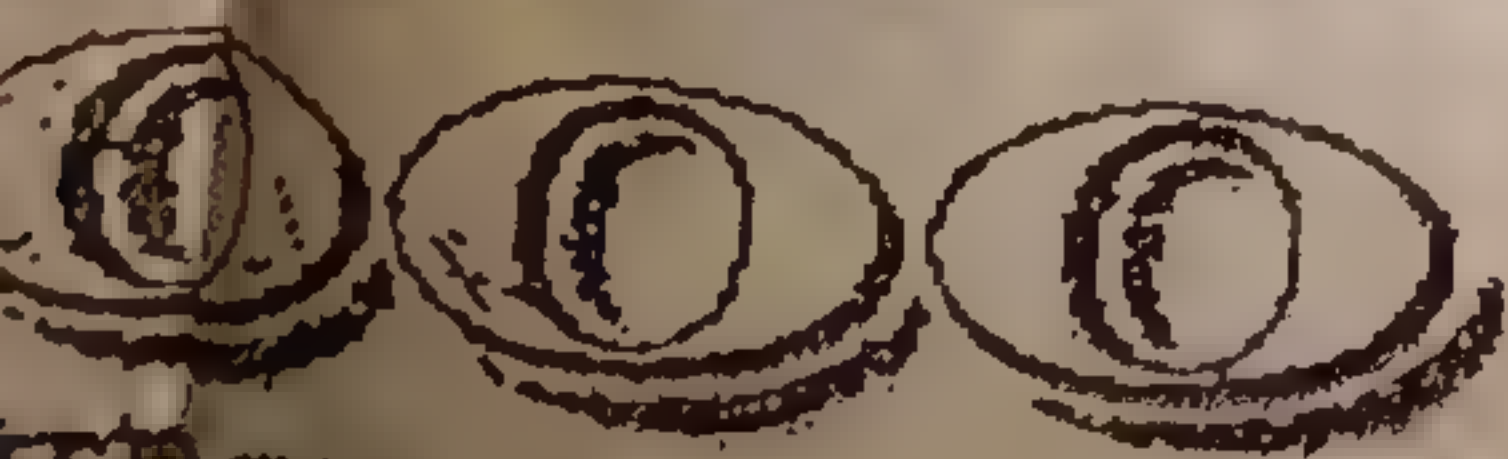


Подделка чеков  
преследуется  
по закону

1992

ЦИОННЫЙ

ЧЕК



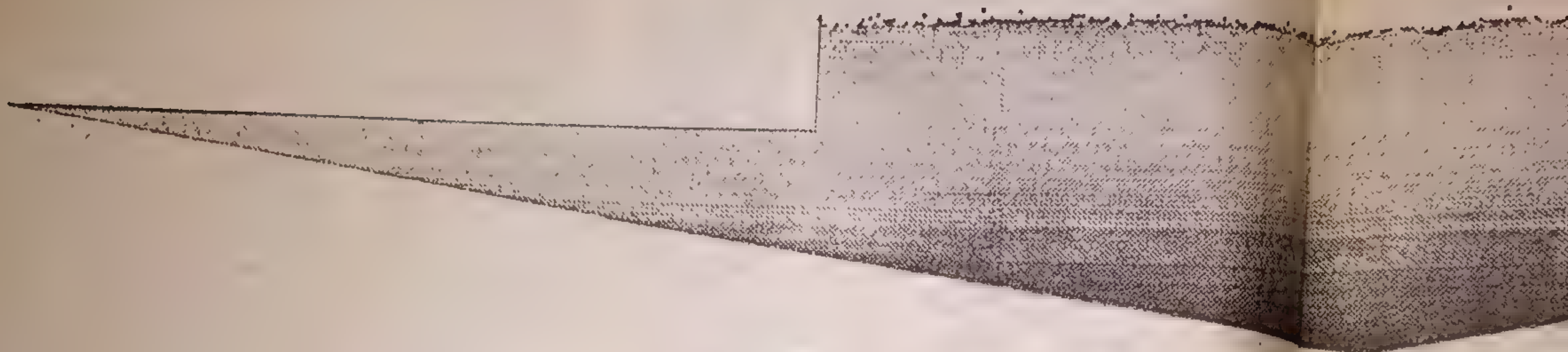
ТЫСЯЧ

йших от вашего  
и Сбербанка

Помните, что

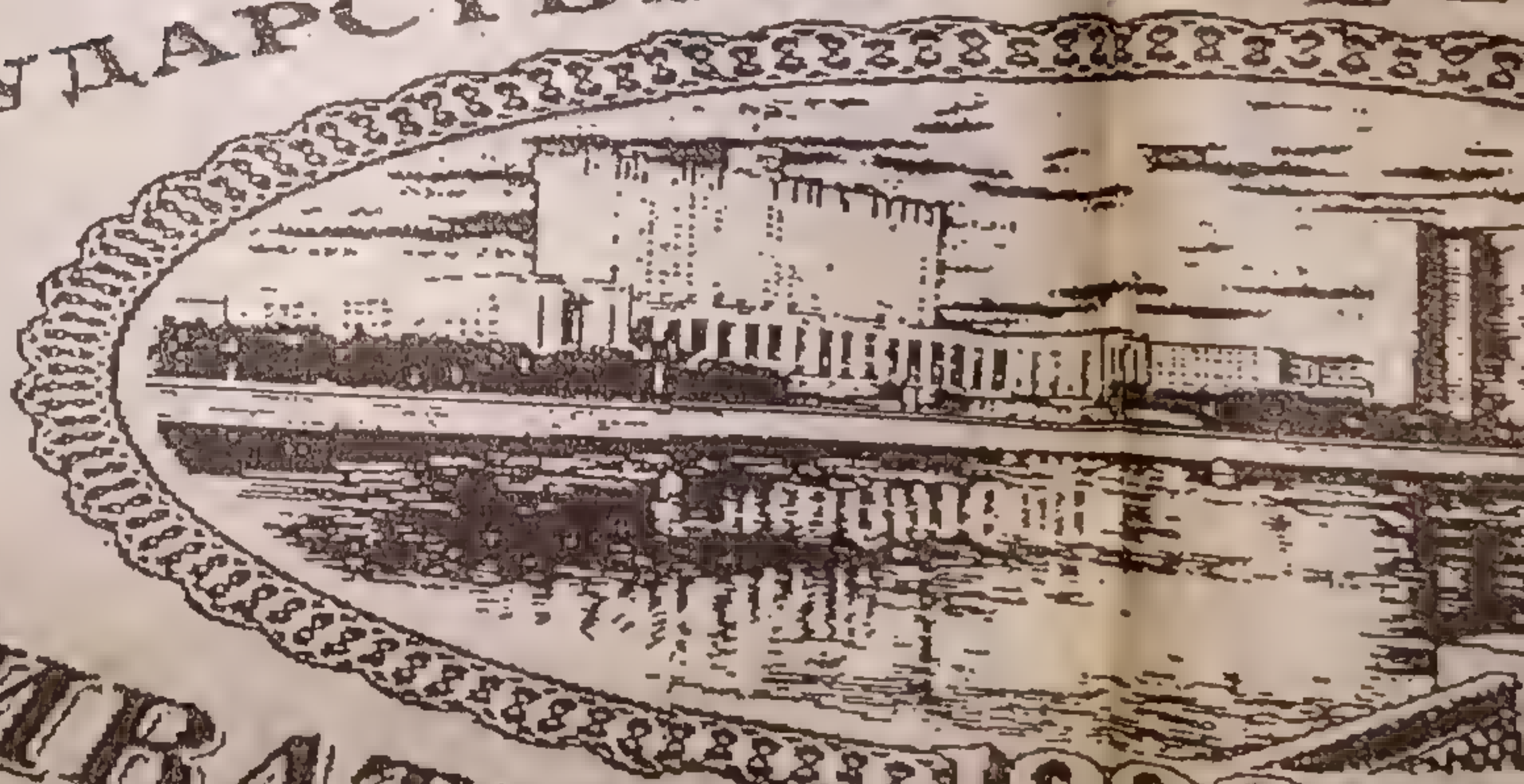


# ВЫ НЕ ЗАБЫЛИ



РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ЦЕНТРАЛЬНАЯ

Действителен  
по 31 декабря  
1993 года.



ПРИВАТИЗАЦИОН

10 000  
РУБЛЕЙ

Он ждет Вас в одном из ближайших от  
места жительства отделении Сберегательного банка



## ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ



## И лист

## Капустный

ВОТ и пришло время переработки последних даров наших огородов — капусты. У каждой хозяйки наверняка есть свои секреты.

Бабушкин способ. Для квашения берут поздние сорта капусты. Плотные кочаны очищают от покровных зеленых листьев, вырезают поврежденные места и кочерыжку и шинкуют ножом или шинковкой. Ширина стружки должна быть не менее 3 и не более 5 мм. Квасить капусту можно в бочках, а можно и в эмалированной или стеклянной таре.

Во втором случае необходимо соблюдать следующую последовательность. Шинкованную капусту и натертую на крупной терке морковь выкладывают на клеенку, добавляют соль, перемешивают, укладывают в баллон и при помощи деревянной трамбовки (скалки) осторожно уплотняют. То же повторяют с последующими порциями. Заполнять посуду надо на 10 см ниже горловины. Поверх капусты укладывают чистую тряпочку (или капустные листья), потом дощечку (или тарелку), а сверху помещают груз.

Лучшая температура для брожения — 15—18°. В теплом помещении капуста остается в течение полутора-двух суток. Когда рассол вспенился, массу протыкают деревянным (лучше березовым) колышком в нескольких местах. При этом удаляется горечь. После чего капусту выносят на холод. Готова она через 14—20 дней.

В бочках капусту укладывают порциями. Ее плотно утрамбовывают тыльной стороной кисти, сверху укладывают слой зеленых листьев, затем устанавливают крышку и груз (камень-булыжник). Хранить квашеную капусту надо в холодном подвале или погребе. На 5 кг капусты — 0,25 кг моркови, 0,25 кг соли.

Капуста по-новому. Один-два больших кочана (по 3—4 кг) раздевают — снимают листья. Затем острым ножом срезают выступающие части прожилок. Листья раскладывают на столе на 10—12 часов для небольшого подвяливания. Потом листья (отдельно или по два) складывают рулетиком и нарезают поперек длины как можно тоньше (не более 4 мм). На крупной терке натирают морковь, смешивают ее с капустой и плотно укладывают в эмалированную 4—5-литровую кастрюлю, но не до краев.

Затем готовится рассол: 2 столовые ложки крупной соли растворяют в литре теплой воды. Капусту заливают доверху и ставят в тепло. Груз не

3-й день капусту протыкают в тех местах палочкой. На третий день рассол сливают и растворяют сахарный песок (1,5 ст. ложка сахара на 1 литр рассола). Нижние слои перемешивают наверх, верх-

ние — вниз. Вновь заливают рассолом. Еще сутки капусту держат в тепле, а затем выносят на холод.

«Провансаль». Это блюдо, приготовленное из уже заквашенной капусты. Квашеные кочаны нарезают небольшими кусочками. Можно использовать также шинкованную или рубленую капусту, к которой добавляют различные приправы. На 3 кг капусты надо 400 г сахарного песка, 300 г подсолнечного масла, 5 г горчичного порошка, 250 г клюквы или брусники, 250 г моченых яблок (дольками), столько же маринованной сливы, 200 г маринада из-под сливы. Если нет маринада, можно добавить по вкусу уксус или лимонную кислоту.

Приправу тщательно перемешивают с капустой и смесь плотно укладывают в эмалированную посуду. Сверху доливают капустный рассол.

«Провансаль» готовят незадолго до употребления. Хранить ее можно в холодильнике 2—3 суток и до 10 суток — в леднике.

Капуста-скоропелка. Предлагаемый способ позволяет управиться с работой в течение получаса. Удобней заготавливать такую капусту в эмалированном ведре, поэтому расчет даем на эту емкость. На 8 кг капусты надо взять 100 г чеснока, 100 г хрена, 50—100 г зелени петрушки, 300 г столовой свеклы. Любители острого могут добавить 3—4 стручка красного горького перца. Рассол готовится из 4 л воды, 200 г крупной соли, 200 г сахара.

У очищенной вымытой капусты удаляют кочерыжки, режут на куски приблизительно по 200—300 г. Их смешивают с мелко порубленным чесноком, тертым хреном, нарезанной зеленью петрушки и кубиками свеклы. Все это укладывают в ведро и заливают прокипяченным и остуженным до температуры парного молока рассолом. Сверху накрывают деревянным кружком и помещают груз. Ведро 48 часов выдерживают в теплом помещении, а затем выносят на холод. Через пять дней капуста необычного малинового цвета готова.

В маринаде. Для маринования берут кочанной капусты используют средние и позднеспелые сорта. Капусту очищают от покровных листьев, шинкуют или режут квадратиками размером по 2—3 см. Затем ее бланшируют в кипящей воде 1 мин., остужают в холодной и укладывают плотно в банки, после чего заливают маринадом.

Таким же образом заготавливают и краснокочанную капусту. А чтобы она не потеряла своего цвета, ее после шинковки пересыпают мелкой солью (20 г на 1 кг) и выдерживают 1—2 часа. При укладке в банки капусту надо хорошо утрамбовать. Для подсолненной капусты маринад готовят менее соленый.

Посуду укупоривают и пастеризуют при температуре 85°: банки вместимостью 0,5 л — 20 мин., 1 л — 30 мин.

Маринад готовят из расчета 50—60 г соли на 1 л воды. После кипячения

в рассол добавляют пряности: 2—3 г корицы, 3—4 шт. гвоздики и душистого перца, 1,5—2 г горького перца и 4—5 лавровых листьев. Пряности можно заменить зеленью укропа, сельдерея и петрушки, стручковым горьким перцем и чесноком. В горячий, подогретый до 85° рассол добавляют 1 ст. ложку 80%-ной уксусной кислоты. Капусту заливают горячим маринадом.

Салат. Капусту очищают от верхних листьев, режут каждый кочан на четыре части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Огурцы соленые хорошего качества (без отделяющихся семян) промывают, режут на продольные пластины и шинкуют, как капусту, или строгают целыми на крупной терке. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды — 60 г соли и 40 г сахара). Половину заливки можно заменить огуречным рассолом, а соли положить меньше. Банки накрывают крышками и ставят на прогревание в слабокипящую воду: 0,5 л — на 3—5 мин., 1 л — 8—10 мин. После прогревания их закатывают, несколько раз встряхивают и охлаждают.

Соотношение капусты и соленых огурцов на пол-литровую банку: 225 г капусты, 150 г огурцов, остальное — рассол.

Сделаем  
потом

КАКУЮ-ТО часть овощей мы оставляем на зиму свежими. Так мы храним яблоки, тыкву, морковь, свеклу. Но вот вы замечаете, что эти овощи начинают вянуть, дрябнуть. Чтобы они не пропали, попробуйте их переработать в салаты и соки.

Салат из квашеной капусты с морковью и яблоками. Очищенную морковь нашинкуйте на крупной терке. Яблоки очистите от семенных камер и тоже нашинкуйте. Смешайте морковь, яблоки и квашеную капусту в равных пропорциях, уложите плотно в банки и залейте горячим рассолом (1 л воды, 40 г соли, 40 г сахара). Затем накройте банки крышками и простерилизуйте: пол-литровые банки — 3—5 мин., литровые — 8—10 мин. После этого банки закатайте.

Салат из тыквы и квашеной капусты. Очищенную от кожуры и семян тыкву нашинкуйте на крупной терке и смешайте с квашеной капустой в равных количествах. Далее повторяем предыдущую рецептуру и режим прогревания. Капустно-свекольный сок. Свежую очищенную свеклу измельчить на терке и отжать сок (лучше, если есть соковыжималка). Полученный сок смешать с соком квашеной капусты (3:2) и нагреть в кастрюле до закипания. Перелить в прогретые чистые банки, а затем простерилизовать, как указано выше.

В. РЕДЧЕНА.

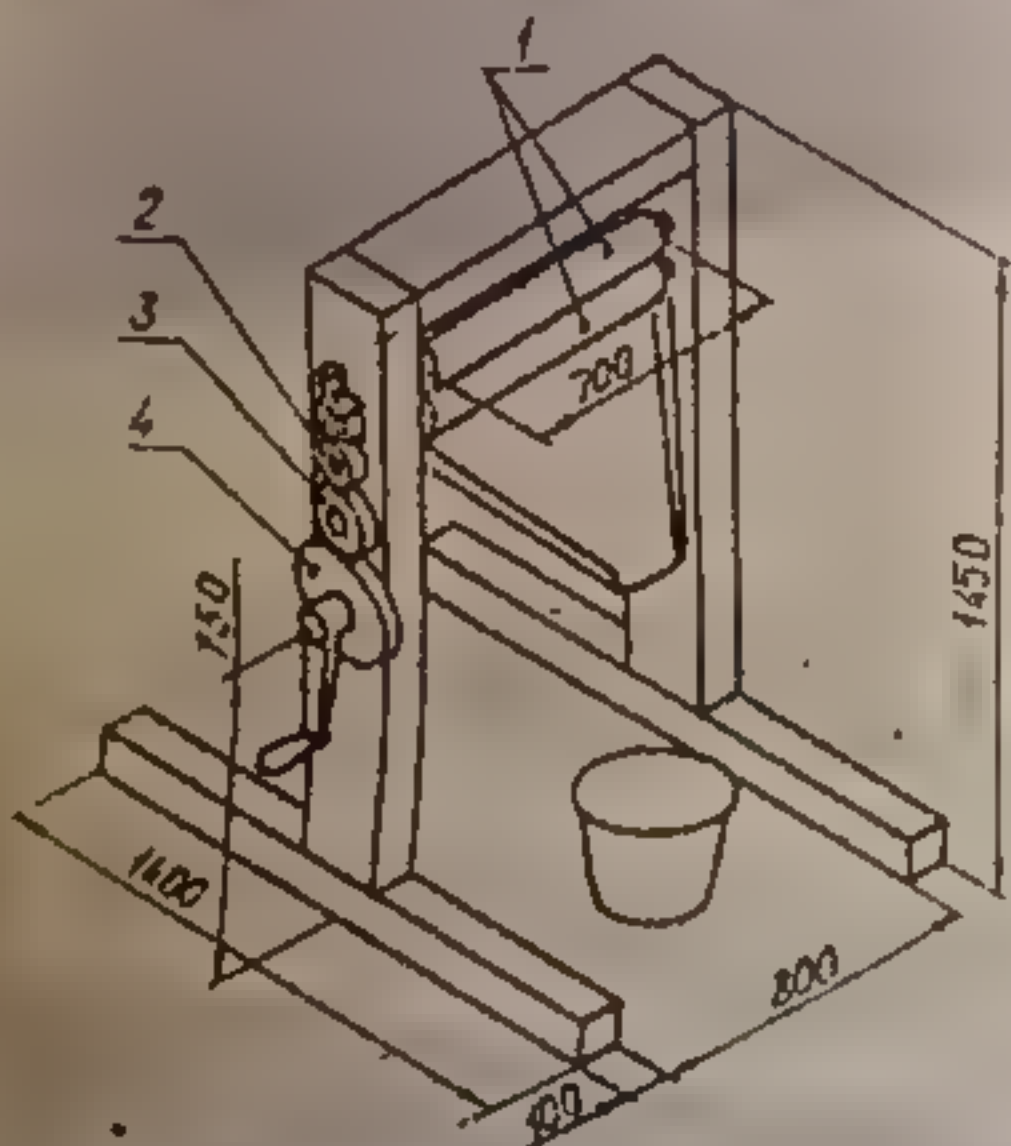


# В ОГОРОДЕ



## Сахар из тростника

Я ЖИЛ в кругу Дон — Ставрополь — Краснодар. И везде в сельской местности крестьяне изготавливали один вид сладости. Сегодня, когда в магазине сахар бывает лишь изредка и многим не по карману (рубль приходится пускать на другие потребности, а их там не счесть), почему бы не возратить нам тот самый тростник, который мы сами легко и свободно выращивали и доводили до готовности к употреблению в пищу?



**УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ:** валки диаметром 100 мм; 2, 3 и 4 — шестерни диаметром соответственно 100, 150 и 250 мм (можно 120, 180 и 300 мм).

Если сезон года удачный, дождливый, то высота тростника достигает двух с половиной метров, а то и до трех дотянется. Созревает он в конце августа, убирают его вручную срезают серпом или топором. Затем стебель очищают от листьев, кисть семян удаляют. В станице у нас были специальные валцы, устройство которых видно из рисунка. Для отжима сока стебли пропускали через валцы. Хозяин проворачивал их рукояткой, остальные члены семьи брали по стеблю и закладывали меж валков. Хозяин так регулировал терхний валок, чтобы после отжима стебель был сухим. А сок с вала лился вниз на желоб, затем с желоба в кастрюлю.

Работа в основном окончена. Валцы забирает очередной хозяин по улице, ведь валцы эти — общественная собственность, а хозяйка начинает обрабатывать сок. Берет кастрюлю четырехведерную, наполненную ароматным пахучим зеленым соком, ставит на таган и доводит до кипения, помешивая деревянной лопаточкой, не допуская пригорания, на дне. Варит до тех пор, пока масса не станет густеть, приобретет светло-коричневый цвет, начнет тянуться. В общем будет очень схожа с майским пчелиным медом. После этого козьяка разливает сок по малым емкостям и ставит в подвал, погреб, кладовку.

С. КОНОНОВ,  
Ростов-на-Дону.

«Сельская жизнь» уже рассказывала о приготовлении сахара из тростника. Это растение широко разводили на Северном Кавказе. Позже тростник как источник сахарозы вытеснила сахарная свекла. Но, может быть, у кого-нибудь где-нибудь сохранились посадки сахарного тростника и семян! Напишите в «Сельскую жизнь», кто что знает об этом.



## Черви в теплице

НА БОЛЬШЕЙ части нашей страны получить в открытом грунте хороший урожай помидоров огурцов или сладкого перца с баклажанами довольно трудно, а во многих местах вообще невозможно. Поэтому на садовых участках строят теплицы самых разных размеров и модификаций.

В основном по конструктивному решению их можно разделить на два типа: двускатные с вертикальными стенками, так называемые «шатровые» удобные для остекления и не очень — для пленочного покрытия, и арочные, удобные и неудобные, наоборот. Среди садоводов-огородников идеальной теплицей считается металлическая остекленная. Мол, хотя и затратишь при ее строительстве много сил и средств, зато потом ежегодно всего и трудов, что урожай собирать. Конечно, если бы все обстояло так, то лучшего и не надо. К сожалению, урожай в таких теплицах, несмотря даже на самое щедрое удобрение, год от года снижаются. Причина проста — земля в них находится в противоестественных, а потому, можно сказать, губительных условиях: летом прокаливается солнцем, задышается в жару, зимой, не укрытая снегом, начисто вымораживается. Вдобавок ко всему не получает ни талую, ни дождевую воду. В результате дождевые черви уходят, почва становится безжизненной.

Мой сосед по даче (он из каких-то там автомобильных начальников) подселелся и завез как-то себе на участок из совхозных теплиц несколько десятков самосвалов такой безжизненной земли, очень черноземной и плодородной на вид. Потом три года бился, чтобы ее оживить. Только на четвертый год бывшая тепличная земля дала мало-мальски удовлетворительный урожай.

В садовых теплицах объемы, безусловно, не те. Обычно они не превышают десятка кубов. Но замена и такого количества земли пусть даже стопроцентной лопато-тапочной механизацией ручного труда дело весьма тяжелое не каждому под силу. Да и где взять плодородную землю на шести-восемь сотках. А как оживить заморенную?

Однако и пленочная теплица, хотя и не убивает почву, тоже далека от совершенства. Во-первых, хуже сохраняет тепло, во-вторых, каждый год

покрывать теплицу пленкой — дело довольно трудоемкое. Особенно сложно закрывать верх и фронтоны шатровых теплиц и торцы у арочных. А в-третьих, пленочная теплица, несмотря на ее начальную дешевизну, со временем становится неэкономичной. И неэкономичность эта увеличивается с каждым годом. Ведь пленка в лучшем случае служит два сезона, в худшем ее и на один не хватает. Как правило, к концу лета, когда нужда в сохранении тепла в теплице особенно остра, пленка начинает светиться многочисленными дырами, хоть вторым слоем покрывай.

Так что, как остекленные, так и пленочные теплицы имеют свои плюсы и минусы. Давайте для пользы дела соединим первые и до минимума сократим вторые. Для этого превратим теплицы в стекло-пленочные, остеклив только сверху. Впрочем, желательно также остеклить наиболее сложные для покрытия пленкой поверхности: фронтоны у шатровых и торцы у пленочных теплиц. Боковые же стенки будем закрывать пленкой лишь на огородный сезон. В остальное время пусть землю в таких гибридных теплицах поливают дожди, укрывают снега. А если еще и тому же за зиму снять два-три раза снег со стеклянного верха, забросив его во внутрь вместе со снегом с ближайших дорожек, то почва под остекленной крышей будет иметь талую воду в избытке.

Интересно, что дождевых червей в таких теплицах намного больше, чем даже в соседних грядках на открытом воздухе. Вероятно, остекленный верх создает своеобразный микроклимат, благоприятный для этих земляных тружеников. Немаловажное преимущество заключается в том, что здесь очень эффективно экономится пленка. Известно, что именно в верхней части теплицы пленка подвергается интенсивному разрушению под воздействием прямых лучей солнца. На боковых же стенках она куда долговечнее. У меня, к примеру, служит уже два сезона и, судя по виду, думаю, послужит еще не один.

Однако далеко не каждый в состоянии остеклить хотя бы верхнюю часть своих теплиц. Особенно в наше благословенное время, когда стоимость оконного стекла подошла вплотную к стоимости хрусталя. Так что при строительстве теплицы пленка все еще остается фактически единственным покрывочным материалом. Чтобы увеличить долговечность пленки, советую использовать ее только в весенне-осенние холодные дни. В Подмосковье, к примеру, с конца апреля до начала июня и с середины августа (перед наступлением холодных ночей с росами) до конца сезона. А в летнее время пусть земля в теплице поживает в нормальных условиях, а растения поблаженствуют на воле. И что весьма важно, пленка не будет прогорать на солнце в самую жаркую пору.

А. МАКСИМЫЧ.



онч, что-  
пунавить с  
сразу вве-  
облем, заме-  
возникли они  
того: в той без-  
инне нашего бы-  
водства явно про-  
сюжеты той об-  
истемы, от инерт-  
ей так трудно уxo-  
и годы. Ведь тот же  
о охрана пчел и пчело-  
разработанный по-  
тив и при самом антиа-  
частии «Роспчеловодсою-  
от и на был отклонен, но  
инят тоже не был, из дол-  
личника одного стола его пе-  
ложили в другой, еще более  
долгий... А ведь острейшие, дав-  
но уже «перезревшие» пробле-  
мы пчеловодства, процессы,  
связанные с этим, не прими мы  
действенных мер сегодня-зав-  
тра, могут стать уже необрати-  
мыми?..

— Если говорить откровенно, они уже опаздывают. И лучше было бы предпринять такие шаги еще вчера! Хотя, как вы знаете, мы не сидели сложа руки, не уповали на какое-то чудо. Вспомним, что «Роспчеловодсоюзом» была разработана комплексная программа, направленная на возрождение отечественного пчеловодства. Нам удалось добиться принятия Правительством РФ постановления № 205 от 13 апреля 1991 года, за что пчеловоды и по сей день благодарны тогдашнему премьеру И. С. Силаеву, сумевшему проникнуться нашими болями.

Значение этого постановления трудно переоценить: достаточно сказать, что оно вообще было первым, принятым без «традиционной» увязки пчеловодства с... рыболовством.

Опираясь на возможности, которые в нем были заложены, мы кое-что успели уже сделать. Если не вдаваться в детализацию, то, во-первых, это обозначившийся перелом в ключевых, определяющих процессах развития отрасли. Во-вторых, удалось если не приостановить, то в какой-то мере затормозить крайне нежелательные тенденции, которые могли приобрести характер необратимых. В-третьих, заложить основы для новых перспективных направлений.

Чтобы не быть голословным, проиллюстрирую это лишь несколькими примерами. Так, если на колхозно-совхозных пасеках товарный медосбор составил 8,1 кг, то в частном секторе получено 12,3 кг, что в полтора с лишним раза больше. Это прямой результат того, что пасеки обретают своих хозяев. Если за предыдущие пять лет в общественном секторе численность пчелосемей уменьшилась на 9 процентов, то в индивидуальном она возросла на 38 процентов. Другими словами: идет не механическое «перетекание» из одного сектора в другой, а их наращивание.

При детальном анализе можно подметить и такую весьма обнадеживающую тенденцию, приобретающую устойчивый характер: растет

Дорогая редакция! Это хорошо, что вы пригласили к разговору со страниц «Сельской жизни» председателя «Роспчеловодсоюза», члена совета «Апиславия» А. Г. Бутова. Вопросов у нас, пчеловодов-любителей, действительно скопилось много. К сожалению, некоторые из них, очень важные, остались недоговоренными. И мы понимаем почему: в беседе, естественно, шел разговор прежде всего о предвыборной программе Российского движения демократических реформ (РДДР), по общенациональному списку которого А. Г. Бутков зарегистрирован кандидатом в депутаты Государственной Думы Федерального Собрания.

Мы поддержим нашего кандидата. А вы поддержите нас — доведите разговор до конца. Ведь решая наши проблемы, мы одновременно помогли бы земледельцам, животноводам, приостановили бы ряд крайне нежелательных экологических процессов. А в итоге помогли бы всем россиянам.

И. НИКОЛАЕВ.  
Рязанская область.

И сегодня кандидат в депутаты А. Г. БУТОВ и его собеседник — доверенное лицо кандидата, заведующий сектором популяризации пчеловодства, информационно-издательской деятельности и связей с общественностью «Роспчеловодсоюза» И. И. ХУТОРНЫЙ снова на наших страницах.

Навстречу выборам — Продолжение диалога

# ГОВОРИМ О ПЧЕЛАХ А ДУМАЕМ О НАРОДЕ



прибыли. Вот и приходится считать даже сотые доли процента...

— Считать деньги в чуном кармане негже. Тем не менее если бы не сходились у нас с вами концы с концами, откуда бы взяли средства на инвестицию? В частности, в переоборудование в интересах пчеловодства ряда производств на предприятиях, подлежащих консервации.

— Что касается этих инвестиций, то они, во-первых, результат нашей собственной деятельности, во-вторых, взятые для этого кредиты (далеко не льготные), в-третьих, экономия, опять же наша — экономия, которая не

емой на реализацию, планируем открыть центральную лабораторию. При всех наших трудностях (главным образом из-за того, что сами пока сидим, как пчелы в ульях: кто был на Тверской, 32/1 — видел) не отказались от организации республиканской школы, где готовились бы пчеловоды новой формации, которые не боролись бы за выживание, а органично «вписывались» в рыночные отношения. Правда, рынок должен быть иным. Но это уже задача законодателей...

Чтобы «закруглиться» с этой позитивной частью программы, нельзя хотя бы не упомянуть еще вот о чем. Правительство Москвы изыскало возможность выделить нам участок земли под производственную базу (0,8 га), а также помещение магазина (общей торговой площадью 1100 квадратных метров) по Новокузнецкой, 5/10. Конечно, чтобы привести это крайне запущенное здание в надлежащий вид, потребовались немалые капиталовложения — около 300 миллионов рублей. Но, думаю, траты оправданы не только экономически (хотя это и не так называемые «короткие» деньги, которые сейчас главным образом привлекают большинство домо-рожденных предпринимателей, поскольку, быстро оборачиваясь, способны как-то «со-

констатировать: упоминавшееся постановление Правительства РФ, какое бы значение оно ни имело, изначально не способно было «поднять» все пчеловодство. Так, сейчас во всех категориях хозяйств насчитывается 4 млн. 593 тыс. пчелосемей, что все еще ниже уровня 1970 года — 5 млн. 281,4 тысячи...

— Чем старше болезнь, тем труднее ее лечить. Удивительно ли, что даже, казалось бы, всеведущая статистика не знает толком: в какой же пчелонасыщенности хотя бы европейской территории России? Вышкола на на принципе «Чего изволил», она как бы не замечала неблагополучий, молча обходя их стороной. Но неблагополучия, которых не замечают, неизбежно со временем обретают черты надвигающейся катастрофы...

— Куда уж больше! В нашем веке процессы экологической разбалансированности приобрели поистине катастрофическое ускорение. Что,

казалось бы, еще нужно, чтобы наконец-то образумились мы? Ведь это сказываются так называемые антропогенные факторы, или, попросту говоря, плоды нашей деятельности... Плюс наше экологическое невежество. Стоило бы осознать однажды, что уже летом мы недосчитываемся в кормах 20—25 процентов протеина, а зимой — до 60.

А «виновата» в этом, оказывается, пчела, отнюдь не случайно вошедшая в пословицы и поговорки как символ неустанной труженицы, на долю которой приходится до 80—82 процентов опылительской работы. Но беда в том, что ее самой мало, явно недостаточно. Так ее ли в этом вина? Ведь где пчела, там «оживает» природа: вслед за разрастанием ареалов того или иного растения появляется корм для птиц, вслед за этим исчезают вредоносные насекомые — и отпадает потребность в применении гербицидов и т. д. То есть благодаря пчелам природа вновь обретает дар к самовосстановлению, самообновлению...

Казалось бы, одна из благополучных в этом плане стран Польша. Здесь «насыщенность» пчелосемьями на 1 кв. км площади одна из самых высоких в Европе — 5,3. Тем не менее, чтобы заинтере-

тельный ра-  
спечивае-  
ний. Увер-  
бы пчелово-  
хозяйств-  
там — и  
Значит, бл-  
ние пчелы-  
земледель-  
целом (об-  
равносите-  
т. д.). Вслед-  
поднимать-  
вот пчелово-  
мовую базу.  
Должно?  
Стало бы  
виту пчел-  
ственный п-  
дый из нас-  
своего столе-  
на нем вс-  
альбо бота-  
продукты п-  
обязка, п-  
молжно (и  
его значе-

«королевс-  
они не пр-  
дать наш-  
далеко н-  
«слаще».  
водства —  
ции!

Слово  
дарственн-  
тно пчел-  
гой забот-  
как строи-  
амбаров.

— А пчел-  
шийся от-  
(неизирая-  
ечку ему-  
транспор-  
ет под л-  
саной, и  
лы «2+1»  
подлинн-  
чем инт-  
формой  
ждых тр-  
мовых  
ной тол-  
решили-  
ми слов-  
за то, з-  
ванном  
пчелово-  
и прим-  
сельско-  
ры, ко-  
нов по-  
ду за-  
платят  
ров. В-  
го, есл-  
платят.  
у нас  
ги (на  
пчелов-  
начит-  
мет —  
татья»  
лено  
второй  
долла-  
них с-  
и то



номинав-  
ис Прави-  
сы зна-  
е, изна-  
ыло «под-  
тво. Так,  
ориях хо-  
ся 4 млн.  
и, что все  
70 года —  
езнь, тем  
дивитель-  
алось бы,  
а не знает  
челонасы-  
ропейской  
ышколен-  
о изволи-  
замечала  
а обходя  
лагополу-  
чают», не-  
обрастают  
а катаст-

е! В на-  
экологи-  
ванности  
катаст-  
ие. Что,

дога

# ПЧЕЛЕ, АРОДЕ

но, что-  
умились  
иваются  
ропоген-  
опросту  
й дея-  
е эко-  
о. Сто-  
нажды,  
едосчи-  
20—25  
а зи-

оказы-  
не слу-  
ловицы  
вол не-  
на до-  
тсся до  
ленче-  
в том,  
но не-  
в этом  
а, тай-  
лед за  
того  
оявля-  
лед за  
осные  
т по-  
гер-  
бла-  
новъ  
ора-

«королевское желе»). Ведь они не просто способны сделать нашу — увы! — пока далеко не простую жизнь «слаще». Продукты пчеловодства — это здоровье нации!

Словом, прояви мы государственный подход к развитию пчеловодства — и другой заботы у нас бы не было, как строить большие-большие амбары...

— А пока пчеловод, отважившийся отправиться на ночевку (неизбрал на то, в какую копеечку ему влетают нынче одни транспортные расходы), попадает под действие, хотя и неписаной, но всемогущей формулы «2+1». Которая, в отсутствие подлинного закона, является не чем иным, как «узаконенной» формой вымогательства: из каждых трех пятидесятинилограммовых флэг меда лишаясь одной только за то, что ему «разрешили» поставить пчел. Другими словами: с него берут оброк за то, за что во всем цивилизованном мире платят как раз пчеловоды! Взять те же США, к примеру: в зависимости от сельскохозяйственной культуры, кондиции пчелосемей, сроков подвоза их и пр., пчеловоду за аренду каждой из них платят в среднем по 15 долларов. Вроде бы даже не так много, если учесть их уровень заработной платы. Но, во-первых, семейство нашего американского коллеги (на которого работает целая пчеловодческая индустрия) может насчитываться и 700—800, а может — и до 2000. Да и «поработать» за сезон они успевают далеко не на одной культуре. Во-вторых, правильнее все-таки эти

ценился он всегда выше меда и являлся, как сейчас бы мы сказали, экспортным товаром еще до времен Киевской Руси. Сейчас же всякого рода дельцы (предпринимателями назвать их у меня язык не поворачивается!) на тех «пчелниках», которые образовались в ценах на внутреннем рынке и на зарубежном, сколачивают целую состояние. Государство же, извините, ходит в дураках: даже Коломенский воскперерабатывающий завод бывает обеспечен сырьем лишь на треть. Чтобы он не остановился, как бы не пришлось скоро нам самим закупать свой же собственный воск за границей? Да только уже по настоящей цене! И — за валюту... Обратились мы с соответствующим письмом к нашему премьер-министру В. С. Черномырдину — реакции пока никакой.

Ясно, что встав на путь демократических преобразований, рыночных отношений, нельзя их тут же... запретить одним росчерком пера. Однако «пустят» ли нас на западный рынок, если там наш товар окажется конкурентоспособным? Разумеется, нет — практика наших взаимоотношений знает уже немало тому примеров. Если даже не поминать о пресловутом (но пока еще не отмененном!) «списке КОКОМ». Для этого существуют таможенные пошлины. Так почему же мы не пользуемся этим инструментом, чтобы защитить свой рынок, который сейчас, в пору становления, особенно в этом нуждается?

— Кстати, ничуть не более радужная картина и с медом. По сравнению с Россией XVI—XVII веков, которая одна производила меда больше, чем сейчас во всем мире (800 тысяч тонн ежегодно и 750,2 тысячи тонн соответственно!), конечно, мы сна-тились далеко назад. Всего сейчас приходится на «среднестатистическую» душу, строго говоря, 311 граммов. И мы, естественно, досадуем... Здесь, однако, есть над чем поразмыслить, так как это хотя и меньше, чем в странах с высокоразвитым пчеловодством (в США, к примеру, собственного меда получают по 510 граммов на душу населения), но тем не менее это на 111 граммов больше среднемирового уровня. Вот бы нам превзойти его на 55,5 процента по любому другому продукту: будь то мясо, масло, молоко, яйца. Да тот же хлебушек насущный!

Но вот парадокс: мы ведь ухитряемся его «разбазаривать» буквально за бесценок (за соблазнительные «бартеры» и др.), поскольку на внутреннем рынке установилась цена кое-где вровень с мировой, а кое-где и в 2 с лишним раза превышающая ее. США же, занимая сейчас второе место в мире (после Китая) по абсолютному производству меда, занимают второе место в мире как крупнейший импортер меда: «открыли» свой рынок для Мексики, Аргентины, Бразилии...

— В широком плане, на мой взгляд, это лишь еще один пример осмысленного участия государства в формировании рыночных отношений (через апробированные мировой практикой меха-

## Заметки по поводу ЖЕНЩИНА СО ЗЛЫМИ ГЛАЗАМИ

ПРИЗНАТЬСЯ, когда я увидел ее впервые на телеэкране, то не сразу понял, кто это такая. Хотя выделил среди других участниц предвыборной агитстречи — «Женщины России» тут же. Они, мило улыбаясь, рассказывали о себе, о своих заботах, о программе блока. А эта сидела чуть в стороне и настороженно смотрела на собеседниц злыми-презлыми глазами. Так и просидела молча до конца встречи.

Голь незнакомки проявилась во время следующего блока все той же передачи «Федеральное Собрание». Выступали представители Аграрной партии России — люди в стране и особенно на селе хорошо известные: Александр Семенович Давыдов, председатель ЦК профсоюза работников агропромышленного комплекса России, подмосковный фермер, в недавнем прошлом один из руководителей АККОР Василии Федорович Верцинин и председатель Профбанка Игорь Евгеньевич Ключков. Вначале все шло нормально. Александр Давыдов рассказал, почему профсоюз поддерживает избирательное объединение АПР (безрезультатно испробовали все законные методы решения крестьянских проблем, стараемся действовать через п.рламент), попросил не путать АПР с крестьянской партией Ю. Черниченко (человек экстремистского типа, с городского асфальта, на селе никогда не жил и не работал), пояснил свое отношение к внутренней политике (мы за реформы, но против шока без терапии). Все шло нормально. Но как только затронули отношения правительства к крестьянам (село не получает денег за проданное зерно, а государство повышает цены на хлеб. В цивилизованных странах несостоятельных должников сажают в тюрьму, правительство подает в отставку), женщина со злыми глазами бесцеремонно прервала выступающего: вы, мол, говорите по на ту тему и некорректно. «Я к оппонентам корректен, но должен сказать то, что думаю о правительстве», — возразил Давыдов.

То, что это не случайная бестактность неопытного ведущего, а намеренная попытка сбить с толку, затк-

нуть всевозможных рангов — от вице-премьеров до глав местной администрации. Потому, наконец, что нынешние провалы во всех сферах народного хозяйства, несбывший взлет цен и столь же небывалый спад производства в массовом сознании связаны с последними двумя годами деятельности конкретных людей — кандидатов в Государственную Думу от «Выбора России». И когда «Женщины России» говорят о возросшей детской и материнской смертности, экологи из «Кедра» — о здоровье нации, которое на грани катастрофы, а «Новые имена» демонстрируют потребительскую корзину, за два года урезанную почти на треть, все это воспринимается как критика правительства и, следовательно, «Выбора России».

Но вот что интересно — все попытки как-то дискредитировать выступающих неизменно проваливаются. Ну не может комментатор телевидения, даже если он Георгий Георгиевич Долгов, спорить по юридическим, правовым вопросам с докторами юридических наук — уровень не тот. И когда он вмешивается в анализ Конституции и критику действий нынешнего правительства, бывшим министром юстиции Н. В. Федоровым, подкрепленный к тому же опытным полемистом И. И. Травкиным, то неизменно терпит фиаско. Как и в попытках набросить тень («я не понял, и зритель не понял, что вы предлагаете») на выступление Ю. П. Белова — коммуниста, ученого, интеллигентнейшего, но умеющего постоять за себя человека, когда тот привел убийственные данные о нашем будущем, подготовленные в мэрии Санкт-Петербурга. А это смертность, которая к 2000 году в полтора раза превысит рождаемость, это каждый третий — безработный, это резко возрастающий уровень преступности, особенно среди молодежи.

Один из участников дискуссии, тщательно подбирая (надо быть корректным!) слова, сказал: есть хорошая русская пословица — «Услужливый чиновник опаснее врага». Можно с уверенностью сказать, что попытка вве-



...если учесть их уровень зар-  
платы. Но, во-первых, семей-  
но-американского колле-  
жа (на которого работает целая  
пчелоподобная индустрия!) может  
заработать 700—800, а мо-  
жет и до 2000. Да и «порабо-  
тает» за сезон они успевают да-  
леко не на одной культуре. Во-  
вторых, правильнее все-таки эти  
доллары (поскольку у нас и у  
них они «стоят» далеко не одно  
и то же!) «перевести» в мед. Ес-  
ли учесть закупочную цену — в  
зависимости от ботанического  
происхождения, органолепти-  
ческих показателей и пр. — по-  
лучается, что аренда плата  
американского пчеловода за  
каждую пчелосемью составляет  
от 16,6 до 21,4 килограмма ме-  
да! Помимо того, что «пристраи-  
лись» ему его пчелки, работая  
на опылении той или иной эн-  
томофильной культуры...

— Да заплати нашему пче-  
ловоду хотя бы половину,  
треть этого — не уверен, что  
он уступил бы своему заоке-  
анскому коллеге в заочном  
соперничестве! Не его ведь  
вина, что он работает в ус-  
ловиях вхождения в рыноч-  
ные отношения... Взять, к  
примеру, получение того же  
пчелиного яда. Стоило 2—3  
года назад испытать в нем по-  
требность ведущим зарубеж-  
ным фирмам, стоило запла-  
тить за него хотя и не «на-  
стоящую» (кто нам ее запла-  
тит?), но все-таки вполне  
приличную цену — и что же?  
За 1—2 года «затоварил» наш  
брат им весь мировой ры-  
нок! И сегодня еще по «сусе-  
кам» нашлось бы не менее  
годовой его потребности.

Конечно же, не обошлось  
здесь без «перекосов», но сей-  
час речь не о них — о тех  
потенциальных возможно-  
стях наших, если нас не  
«треножить». Ведь россий-  
ский пчеловод подобен самой  
среднерусской пчеле: был бы  
взяток, а по работоспособно-  
сти поди-ка поищи ему рав-  
ных!

Меня лично, коль уж мы  
завели речь об этом, трево-  
жит сейчас сложившаяся си-  
туация с воском. Когда-то  
еще деды-прадеды наши  
именовали его не иначе, как  
«золотым фондом» пасеки,—

...мире как крупнейший  
импортёр меда: «открыли» свой  
рынок для Мексики, Аргенти-  
ны, Бразилии...

— В широком плане, на  
мой взгляд, это лишь еще  
одна приморская индустрия  
участия государства в фор-  
мировании рыночных отно-  
шений (через апробирован-  
ные мировой практикой меха-  
низмы). Подлинный рынок  
отнюдь не непредсказуемая  
стихия, если он регулируется  
законодательными актами,  
целенаправленными государ-  
ственными преференциями  
и т. д.

Без этого не обойтись и  
нам! Иначе долго еще нам  
пришлось бы уповать на  
«авось». Знаете, как вплоть до  
недавнего времени объясня-  
лось положение дел в нашем  
многострадальном сельском  
хозяйстве? Все бы, дескать,  
ничего, кабы не «объектив-  
ные» факторы — зима, вес-  
на, лето да осень...

Без осознания этого, подве-  
дения надежной правовой  
базы («Закон об охране пчел  
и пчеловодстве», разумеется,  
лишь один из них!) не прой-  
ти от разгулявшегося у нас  
рынка продавца к рынку по-  
купателя. А ведь только он  
же по-настоящему ценит и  
стимулирует труд произво-  
дителя, будь то земледelec,  
животновод или пчеловод.  
Вот на это я не пожалел бы  
сил, будь избран депутатом  
Государственной Думы.

— Даже в этой беседе мы не  
смогли охватить всего спектра  
проблем нашего пчеловодства.  
Как, впрочем, и в более прост-  
ранной аналитической записке,  
которую мы направили Прези-  
денту России Б. Н. Ельцину,—  
уж очень долго они накаплива-  
лись... Что бы вы считали нуж-  
ным сказать в заключение?

— Говорят, что надежда  
умирает последней. Не убить  
ее ни во мне, ни в тех 500 ты-  
сячах пчеловодов, которые  
входят в «Роспчеловодсоюз»  
и трудом которых «добывает-  
ся» 70,7 процента всего меда,  
чиновникам тех ведомств, с  
которыми мы волей-неволей  
соприкасаемся в своей дея-  
тельности. Письма, «спускае-  
мые» им из аппарата Прези-  
дента РФ, не просто застре-  
вают здесь — на них даже не  
удосуживаются отвечать. А  
ведь даже во времена адми-  
нистративно-командной си-  
стемы, если чиновник не ук-  
ладывался в отведенный для  
этого срок, нес хоть какую-  
то ответственность...

Поэтому меня питает наде-  
жда, что в редкие часы до-  
суга Борис Николаевич Ель-  
цин берет в руки «Сельскую  
жизнь». Иначе как узнать и  
положение дел на деревне, и  
чаяния многострадального  
крестьянства?

Ну а если возьмет — я лич-  
но уверен: еще до принятия  
«Закона об охране пчел и  
пчеловодстве», будет издан  
специальный указ Президе-  
нта РФ. Ведь он послужил бы  
не только интересам целой  
отрасли, способной поднять  
эффективность сельскохо-  
зяйственного производства,  
и воссозданию природных ре-  
сурсов. В конечном итоге он  
был бы направлен на благо-  
получие, здоровье всех рос-  
сиян!

...му и некорректно. «Я к ви-  
ниту и некорректно, но дол-  
гонентам корректно, но дол-  
жен сказать то, что думаю о  
правительстве», — возразил  
Давыдов.

То, что это не случайная  
остаточность неопытного ве-  
дущего, а намеренная по-  
пытка сбить с толку, затк-  
нуть рот, лишить возможно-  
сти высказывать свое мне-  
ние, стало ясно чуть позже.  
Предоставляя слово Васи-  
лию Вершинину, ведущая  
отбросила всякое стеснение  
и прямо начала подсказы-  
вать: надо рассказать о том-  
то, акценты расставить так-  
то. И, как и следовало ожи-  
дать, получила отпор — ны-  
нешнего крестьянина не за-  
пугаешь. «Мы будем высту-  
пать так, как считаем нуж-  
ным», — парировал тот. — Нас  
призывают к корректности,  
но в обыденной жизни мы  
слышим другое со стороны  
правлящих лиц. Записали все  
крестьянство в коммуно-фа-  
шисты. И больше всего та-  
ких выпадов в сторону Аг-  
рарной партии. В ней, мол,  
собрались противники ре-  
форм. А крестьянин далек  
от политики, ему пахать и  
сеять надо. Я в 16 лет «руко-  
водил» кобылой по имени  
Ночка, прошел путь до пред-  
седателя колхоза, ушелся,  
трижды исключался из ком-  
партии за пропаганду фер-  
мерства. Так кто в Аграр-  
ной партии — противники  
реформы или ее проводни-  
ки? Это партия профессио-  
налов. Она борется за спа-  
сение сельского хозяйства,  
а в прессе, на телевидении,  
видно, непрофессионалы со-  
брались. Только и слышишь:  
«монстры», «гулаг». Если уж  
говорить, кто есть кто, то  
Стародубцев самый что  
ни на есть рыночник, а Чер-  
нышенко — необольшовик. Я  
защитаю интересы ферме-  
ров. Потому что не будет  
деревни — не будет Рос-  
сии».

Не ручаюсь за буквальную,  
слово в слово, точность —  
писал по памяти, но смысл  
и тон переданы верно. К со-  
жалению, это не единствен-  
ный пример бесцеремонных  
попыток ведущих, которые,  
видимо, своеобразно поняли  
решение третейского избира-  
тельного суда о том, что из-  
бирательные объединения не  
могут отказываться от ус-  
луг работников ТВ.

«Выбор России», прави-  
тельство и Конституцию  
нынче критикуют все. Даже  
если не хотят, а всего лишь  
рассказывают о положении  
в стране, получается резкая  
критика. Потому что «Выбор  
России» с самого начала пол-  
чинок: он — блок про-  
правительственный. Потому  
что в этом избирательном  
объединении полно прави-  
тельственных чиновников

Один из участников  
куссии, тщательно подбирал  
(надо быть корректным!) сло-  
ва, сказал: есть хорошая рус-  
ская пословица: «Без нужды  
чиновник опаснее про-  
ста». Можно с уверенностью  
сказать, что попытка яве-  
сти политическую цензу-  
ру на теледебатах про-  
валилась. Более того, она  
приносит прямо противо-  
положный эффект. Ведь те-  
ледебаты хорошо знают,  
что в избирательном списке  
«Выбора России» в отличие  
от всех других множество  
телевизионных деятелей, на-  
чиная от руководства РГТРК  
и кончая местными теле-  
журналистками. Правда,  
В. И. Брагин свою кандида-  
туру снял, но партийные при-  
страстия его от этого вряд  
ли изменились. И женщины  
со злыми глазами, мужчи-  
ны с непомерной амбицией  
по-прежнему стоят на стра-  
же предвыборной нравствен-  
ности.

На днях третейский изби-  
рательный суд, обсудив обра-  
щение первого вице-премь-  
ера правительства Владими-  
ра Шумейко, который, как  
известно, потребовал снять с  
регистрации избирательные  
объединения «Коммунистиче-  
ская партия Российской Фе-  
дерации» и «Демократиче-  
ская партия России» за кри-  
тику проекта Конституции,  
принять меры к еще четырем  
блокам — Явлинского-Бол-  
дырева-Лукина, «Граждан-  
ский Союз», «Будущее Рос-  
сии — новые имена» и «Аг-  
рарная партия», отверг эти  
домогания и подтвердил еще  
раз, что кандидаты в депу-  
таты вправе сами решать,  
как и о чем им говорить.  
После двухдневных разго-  
воров к этому решению при-  
соединилась и Центральная  
избирательная комиссия.  
ЦИК сослалась на статью 14 Положения о  
народном голосовании, ко-  
торая позволяет вести агита-  
цию в любом направлении, и  
напомнила господину Шу-  
мейко, что и он в качестве  
кандидата в депутаты Со-  
вета Федерации по двухман-  
датному Калининградскому  
округу должен был руковод-  
ствоваться законом. Как  
стало, все точки над «и» рас-  
ставлены. Но цензурирующие  
ведущие как сидели на те-  
лепередачах, так и в пря-  
мом эфире, так и продолжа-  
ют сидеть, всячески пытаясь  
выступающим высказывать их  
точку зрения и отнимать сво-  
ими замечаниями, реплика-  
ми, монологами и без того  
скудное время, отведенное на  
бесплатную предвыборную  
агитацию.

Михаил АРАТОВ.

«ЕРА»

производства

в час

ти модернизацию дейст-  
вующих заводов  
и нового оборудования на

ть комплекты для ремон-  
та АИВ-100.

комплект входят охлажда-  
ющая и образующая машины

адресу:

1087.

15.





Заявки направлять по адресу:  
460050, г. Орск, д/я 1087.  
Телефон: (351) 35-56-45.



# В ОГОРОДЕ



## Баночка

### для рассады

Для выращивания рассады я пользуюсь полиэтиленовыми баночками из-под синтетических моющих средств. Они долговечны и практичны. В отличие от некоторых других овощеводов-любителей я все части баночки использую для дела.

Для применения в качестве горшочка можно обрезать как верхнюю, так и нижнюю гофрированные части баночки. Во втором случае крышка получается внизу, служит дном. При высадке рассады это очень удобно: открыл крышку, слегка подтолкнул снизу ком почвы с корнями — и высаживай рассаду на постоянное место. Если по каким-либо причинам крышка потерялась, то срезаю у баночки верхнюю часть. Семена огурцов, лагенарии, люффы, перца и баклажанов, которые плохо переносят пересадку, высеваю в баночки с отъемным дном. Остальные культуры неплохо удаются и в обычных баночках. Обязательное условие при выращивании рассады — наличие в дне отверстий для стока воды.

Нижние части в виде мисочек, которые остались от обрезки, использую в зимнее время для выгонки репчатого лука на зеленое перо. А весной в них удобно проращивать клубнелуковицы гладиолусов и замачивать семена. Летом после цветения сада укрепляю их проволокой на деревьях и наливаю туда квас. Отличный способ ловли бабочек яблонной плодовой жоржки!

Верхнюю часть с отверстием от крышки использую для изготовления «мини-тепличек». Целлофановую обложку ученической тетради режу на части и обвязываю отверстия баночек. Высейные в лунки семена поливаю, засыпаю сверху грунтом и накрываю такой «шляпой». Это создает определенные удобства для дождевой прополки овощных культур с длительным периодом прорастания, точно указывает место полива.

Хочу, чтобы моим способом воспользовались многие овощеводы-любители.

Александр АНДРУСЕВ.  
332719, с. Новоивановка,  
Ореховский район,  
Запорожская область.



## Как гряды

### делать

Продолжаем публиковать записки Р. И. Шредера — главного садовника Петровской сельскохозяйственной академии.

Длина гряд произвольна, но су-

ществуют неудобства при превышении или уменьшении среднего размера. При разбивке огорода на слишком мелкие гряды почва раздробляется и тратится напрасно, и требуется более рабочей силы. Очень длинные гряды представляют то неудобство, что трудно проводить их правильно, и далеко обходить, если встретится необходимость перебраться с одной стороны на другую. Я нахожу удобную длину гряды в 14 сажен (30 м) при ширине в 4 фута (1 м 21 см), что составит 8 квадратных сажен (36 кв. м). При невысоких грядах можно обойтись бороздами в 1 фут ширины (30 см) = 2 квадратным саженям (9 кв. м); следовательно, каждая гряда с бороздами составляет 10 кв. сажен (46 кв. м) и на одной десятой может поместиться 240 таких гряд. Огородники-промышленники обыкновенно делают гряды гораздо короче, около 7 сажен (14 м) и большую часть продают свои продукты на корню, грядами такого размера.

Очень часто гряды делаются длиной в 10 саж. Таких гряд на десятой помещается около 360.

Направление гряд имеет значение: а) если борозды должны служить также канавками для просушки — в таком случае гряды и борозды направляются вдоль ската; б) на сухих местах борозды могут служить сборниками дождевой воды, и в таком случае гряды направляются поперек ската; в) направление гряд и помещенные на них растения должны быть выбраны так, чтобы высокорастущие растения, каковы бобы и горох, не вредили низкорослым соседним растениям, оттеняя их с юга.

При отделке гряд для посева и посадки поступают таким образом. Сперва разделяют перекопанное или перепаханное поле и обозначают гряды и борозды кольями, по углам. Затем вытягивают по продольному направлению гряды шнур и выбирают из борозды лопатой большее или меньшее количество земли, идущей на возвышение гряды. Краям гряд дают небольшой откос и слегка приколачивают его лопатой, чтобы земля держалась в желаемом положении. Затем мотыжат гряды железными граблями или лучше трехзубыми длинными вилочными кирками и выравнивают поверхность. Наконец сглаживают и размельчают самую поверхность гряд деревянными граблями; концы гряд отсекают тоже по шнуру. Если при отделке попадают крупные комки земли, то их сгребают в борозды, и гряды тогда готовы к посеву. Тщательное измельчение земли, особенно важно для корнеплодных растений, корни которых иначе не принимают правильной формы, а раздробляются на разветвления. Для бобов, гороха, огурцов и подобных плодовых овощей такого тщательного измельчения почвы не требуется. Если огородник, сообраз-

но с почвенными и климатическими условиями, не намерен устраивать возвышенных гряд, то отмечает по шнуру только борозды для растений.

Огородники, применяющие только одну ручную работу, обыкновенно поступают иначе. Они в один прием перекапывают землю и отделяют уже существующие гряды, не обращая особенного внимания на правильность, но тщательно обрабатывают и измельчают землю лопатами. Разумеется, этот способ исключает применение конных орудий к обработке почвы, и, следовательно, для культуры в больших размерах несколько дороговат, но он вполне применим к маленькому домашнему огороду. Где, однако, желательно, чтобы все гряды вышли как отлитые по одной форме, там неудобно обрабатывать каждую гряду отдельно: опрятность имеет свои достоинства.



## Торговый дом

### ПРОДАМ:

н/п. семена тыквы посудной, чалма-видной; свеклы сахарной, корпандра, табака, чернокопья, сахарного тростника, 346613, Ростовская обл., Багаевский р-н, х. Калинин. Пергай А. М.

Семена овощных, пряных, декоративных и лекарственных культур. Вышел каталог, 606303. Нижегородская обл., Д-Константиновский р-н, д. Велая Поляна. Водопьянов Е. В.

н/п. семена помидоров, перцев, баклажанов. Высылаю каталог, 646830, Омская обл., Нововаршавка, ул. Школьная, 5. Кряжева В. А.

Семена морозостойких томатов. Рассада выдерживает весенние заморозки, урожай на месяц раньше без пленки. 398005, г. Липецк, пр. Мира, 24, кв. 54. Александров А. П.

н/п. семена огурцов «стойкие», «крепкие», «учительские», 1 г — 250 руб. + почтовые расходы, 460026, Оренбург, пр. Победы, 107, кв. 57. Шнейдерман Д. Л.

Дойных коз, котных козочек. Смоленская обл., Духовщинский р-н, дер. Вулгаково-Озерецкое, Медведкова Т. Г. Контактный тел. в Москве: 196-60-02 и 944-10-06.

### КУПЛЮ

Посадочный материал садовой земляники сортов «лорд», «фаворит», «эверест», 171680, Тверская обл., п/о Молоков, ул. Правды, 19, кв. 2. Кудрявцев И. А.

Н/п новинки селекции: семена огурцов «феникс 640» — 150 руб., «аист 639», «журавленок» — 500 руб., томаты «ад-венбоге», «Харрис Моран 3075», «геркулес», «диаболо», «мехико» — 150 руб., подсолнечник декоративный (смесь сортов), гибискус сирийский (6 расцветок), гибискус гибридный красный — 100 руб.; перец «кореновский» — 150 руб. Фасовка 20 шт. в 1 пакете. Конверт с обратным адресом, 353330, Краснодарский край, г. Крымск, ул. Серова, 9. Кутняков Г. П.

Нетель черно-пестрой породы, 120 тыс. руб. 171900, Тверская обл., пос. Максатиха, ул. Нового, 21. Забралов И. М.

Семена цветочных, овощных и лекарственных растений, саженцы айвы японской, 627400, Тюменская обл., Ишим, Чкалова, 1—4. Шмакова Г. Д.

Н/п семена молиссы лекарственной с инструкцией по выращиванию и применению, семена раннеспелых томатов. Высылаю каталог, 658810, Алтайский край, с. Вурла, ул. 30 лет Целины, 14-1. Гагина А. И.



# ДОМАШНЯЯ ЗВЕРОФЕРМА



## Как в природе

[Продолжение. Начало см. «СЖ» 27.11].

Родильный отсек не вскрываю на протяжении всего сезона размножения — с марта по сентябрь. Ревизию можно сделать только в случае острой необходимости, т. к. это очень грубое вторжение в жизнь семьи. Последствия бывают самые непредсказуемые. В лучшем случае самка перенесет детенышей в другое место, но может и загрызть их или не даст следующего помета. (Обязательно предупреждайте об этом фининспектора!)

Вольеры, которые расположены рядом с теплицей, освещаются через боковые стекла (на каждый вольер два стекла 1,2×0,8). Чтобы меньше беспокоить зверьков, стекла со стороны теплицы забрызгиваю мелом.

Иногда ондатр содержат на огороженных водоемах. Практического значения этот способ не имеет, так как мало у кого есть возможность держать ондатр таким образом. Мне довелось столкнуться с этим способом содержания только дважды. В первом случае ондатры сами облюбовали небольшой водоем, выкопанный на огороде рядом с речкой. Поскольку водоем предназначался для полива огорода и подрашивания рыбы, то вода в нем была проточная. Хозяин заметил, что кто-то грызет капусту, свеклу, морковь, клевер. Понял, в чем дело, и начал подкармливать зверьков яблоками, грушами и молодыми початками кукурузы. Ондатры довольно быстро привыкли и к корму, и к хозяину. Стоило ему только постучать ведром, как зверьки подплывали за кормом. Осенью он отловил их сетью. Всего вместе со взрослыми удалось поймать 18 голов. Пара, выпущенная в этот водоем следующей весной, сбежала — речка рядом. Сейчас этот человек довольно успешно выращивает несколько пар в больших клетках в сарае. Собирается надежно огородить водоем и запустить туда ондатр.

Второй ондатровод специально построил бетонированный бассейн (3×10×0,5 м), вдоль него — невысокий сарайчик (2×10 м), перегороденный на 5 отсеков. В каждый отсек слоем 1 м был засыпан торф. Вся площадь огорожена сеткой с козырьком. Обычно в бассейн выпускалось пять родственных самок и один чужой самец. Удавалось получить до 100 голов приплода за сезон, но при этом возникало немало трудностей, и главная из них — замена воды. Периодически необходимо полностью менять воду в бассейне, а это 15 кубометров.

Учтя все недостатки разных способов содержания ондатры, я спроектировал мини-ферму на 10—20 семейных пар без отсадки молодняка. В этом сооружении с минимальными затратами труда в наиболее благоприятных условиях для

ондатр можно получать максимальное количество приплода.

Участок должен быть с небольшим уклоном; почва хорошо дренируемая, водопроницаемая; грунтовые воды не ближе 1,5 м; удобный подъезд и электроснабжение. Санитарный разрыв с жилым домом — не менее 10 м. Нужны подсобные помещения (для хранения зернофуража, овощей, инвентаря и оборудования), а также кормокухня, где придется варить картофель и другие продукты, мыть и резать овощи. Должен быть и достаточно мощный источник воды, водопровод или колодец с электронасосом. Максимальный расход воды на 10 пар — 800—1000 л в сутки.

При выборе места под корпус необходимо предусмотреть размещение жижеборника и поля фильтрации мощностью 2000 л с расчетом на содержание 20 пар.

Корпус фермы желательно вкопать в землю на глубину 1 м. Благодаря этому в помещении будет довольно стабильный микроклимат: зимой не холодно, летом не жарко. Именно то, что необходимо для ондатр.

По моим наблюдениям, начало сезона размножения у ондатр зависит не от календарных сроков, а от температуры окружающей среды. Обычно это начало таяния льда на водоемах. Наиболее ранние пометы мне и моим знакомым удавалось получить в клетках, в теплом сарае даже в середине февраля. Поэтому считаю, что корпус фермы, где зимой держится плюсовая температура, выгодно и недорого чем-нибудь, например электронагревателями, подогреть. Вне всякого сомнения, затраты окупятся с лихвой.

Объем грунта, который необходимо вынуть и вывезти, — 75 кубометров. Для этой работы необходимы экскаватор и автотранспорт, вручную проделывать такую работу трудно. Можно только частично заглубить корпус, а вынутую землю сделать обваловку. Но в таком случае зимой в помещении будет холодней. Корпус можно и не заглублять, но тогда стены придется делать значительно толще и еще дополнительно утеплять.

Стены корпуса желательно выложить из силикатного кирпича — он не боится влаги, гладкий, и если кладка будет выполнена хорошо, можно и не штукатурить. Толщина стен — полкирпича (если корпус полностью заглублен в землю), и только в местах установки стропил (через каждый метр) выкладываются столбики в один кирпич. Размеры корпуса — 10×7,5 метра; для вывоза разных отходов необходимо сделать пологий выезд (пандус).

По обе стороны от прохода размещены вольеры 2×3 м. Пол бетонированный, толщиной 3 см, выполнен с уклоном 2—3 см на 1 м длины. Перегородки между вольерами выложены в полкирпича, торцевая стенка из шифера, дверки металлические. Пол — выше устроен рядом с бассейном сразу за дверкой. В каждом вольере — по семь домиков (кирпич на ребро) 40×35

см, высотой 25 см. Домик — два блока, по два. Входы и переходы сделаны в виде лабиринта, мика сверху накрыты плотными щитами.

Все вольеры перекрыты рамной мелкоячеистой сеткой. Гнездовое пространство дополнительно (по сетке) рубероидом или соломой и делено от выгула перегородкой (картон, фанера). Сделано это для чувствительнейшей безопасности. Ондатра — ночное животное, поэтому гнездовое пространство должно быть затемнено полностью. Для освещения выгула достаточно вмонтировать в дверку кусок стекла 30×50 см.

В каждом вольере есть бетонированный бассейн глубиной 25 см, длиной 130 см, ширина верха — 30 см, низа — 25 см, торцевые стенки пологие (для выхода малышей). В центре бассейна выемка 4×20×30 см, сверху перекрытая сеткой с ячейкой 4 мм. В нижней точке выемки забетонирована труба диаметром 20—30 мм из оцинкованной или нержавеющей стали. Второй конец трубы выходит в сточную канаву под углом 30°. По обе стороны прохода водосточные каналы шириной 25 см с уклоном к жижеборнику — не менее 2 см на 1 м, а также по 9 стоек — против каждой стропилины.

Над каждым вольером размещена клетка (2×1×0,7 м). Клетки изготавливают из доступных материалов. В дно каждой монтируется посудомоечная раковина на 25 л. Слив грязной воды из бассейна и раковины — через отрезки резинового шланга диаметром 20—30 мм. Свободный конец шланга зацеплен выше уровня воды. Наличие клеток разных размеров обязательно. Ведь придется передерживать, отсаживать, держать резервные пары.

Крыша. По деревянным стропилам выполнена сплошная обрешетка из необрезанной доски, дальше идет пароизоляция из рубероида в один слой. Кровля выполнена из шифера, в двух местах по коньку установлены вентиляционные фонари.

Павел АНДРОШУК,  
281501, Хмельницкая обл.  
Красилон-1, а/я 1.

## Торговый дом

ВЫШЛЮ ВЕСПЛАТНО семена черной лаванды, озимого чеснока, ама-ранта, лекарственного, любистона, ама-ранта, озимого чеснока.

ПРОДАМ ИЛИ ОБМЕНЯЮ махровые сорта сирени, нарциссов, клематисов, гортензий, бульдожника, луковички лекарственных растений, саженцы редких и саженцы яблони, сливы, вишни, черной малины «Кумберленд», ежевики, жимолости. КУПЛЮ махровые сорта деревьев, пионов. Возможны варианты. 187500, г. Тихвин, Ленинградская обл. С. Н. ул. Красная, 4-1. Парневский

Хотел бы ОБМЕНЯТЬ ИЛИ ПРИОБРЕСТИ семена редких растений: ириса, лаванды, циннии, пеларгонии, кизила, кануна, салата, урсун, можжевельника, бруслики, черники, бузину черную и другие интересные растения. 453109, Башкортостан, г. Стерлитамак-9, а/я 121, Яковлев В. Н.



# ЕСЛИ НЕТ В МАГАЗИНЕ



## Любой ноге В пору

Вам нравятся эти симпатичные шлепанцы? Хотите и себе сшить такие? Тогда послушайте, как делают их ребята из поселка Кудиново Малоярославского района Калужской области. Вот что рассказала учительница Валентина Андреевна Постовалова.



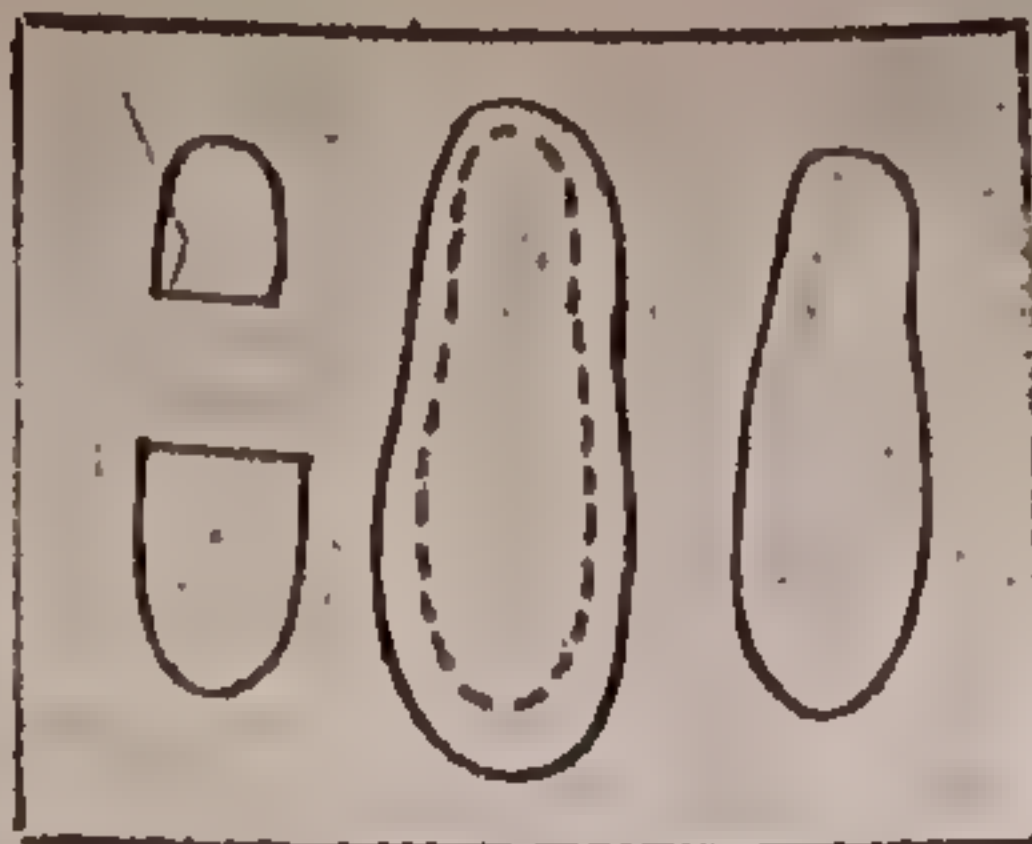
Для работы подготовьте любые имеющиеся в доме обрезки ткани, отделочную тесьму, искусственный мех, кожу от старых сумок, портфелей или от голенищ старых сапог, поролон, синтепон или ватин, а также инструменты — острые ножницы, иглы, клей («момент», «суперцемент», «ПВА» или другой синтетический), кисточку и нитки. Делаем выкройку по ноге (подошву можете обвести по старым тапочкам). Припуск у носка и по бокам — 3—4 см, к пятке чуть меньше — 2,5—3,5 см. Верхняя часть — союзка должна быть немного уже носовой части подошвы.

Выкраиваем (для одного шлепанца) кожаную или из искусственного заменителя подошву, основную часть шлепанца, стельку из поролона и к ней подпяточник, тоже из поролона. Можно сделать их и из ватина или синтепона, сложенных в несколько слоев. Если и этого нет, используйте старые хлопчатобумажные чулки, детские колготы, подкладку (по выкройке основной части шлепанца), верхнюю часть — союзку из основной ткани и к ней подкладку. Если ткань, из которой вы шьете тапочки, очень тонкая, продублируйте ее более толстой. Так, в частности, сделаны и шлепанцы, которые вы видите на фотографии.

Порядок сборки такой. Подошву смазываем с изнанки тонким слоем клея и кладем на нее выкройку основной части шлепанца лицом вниз (то есть на клей), следя за тем, чтобы контур подошвы на ткани точно совпадал с контуром кожаной подошвы.

На изнаночную сторону основной ткани наклеим стельку из поролона (синтепона или ватина) с подпяточником. Сверху приметайте подкладку. А затем все слои разом (подошву, ткань основной части и подкладку) простро-

чим на машине или прошьем на руках частыми стежками, отступив от края подошвы на 0,2—0,3 см. Вы заметили, что в перечисленные слои не включена прокладка стельки. Если поролон, синтепон или ватин тонкие, их можно

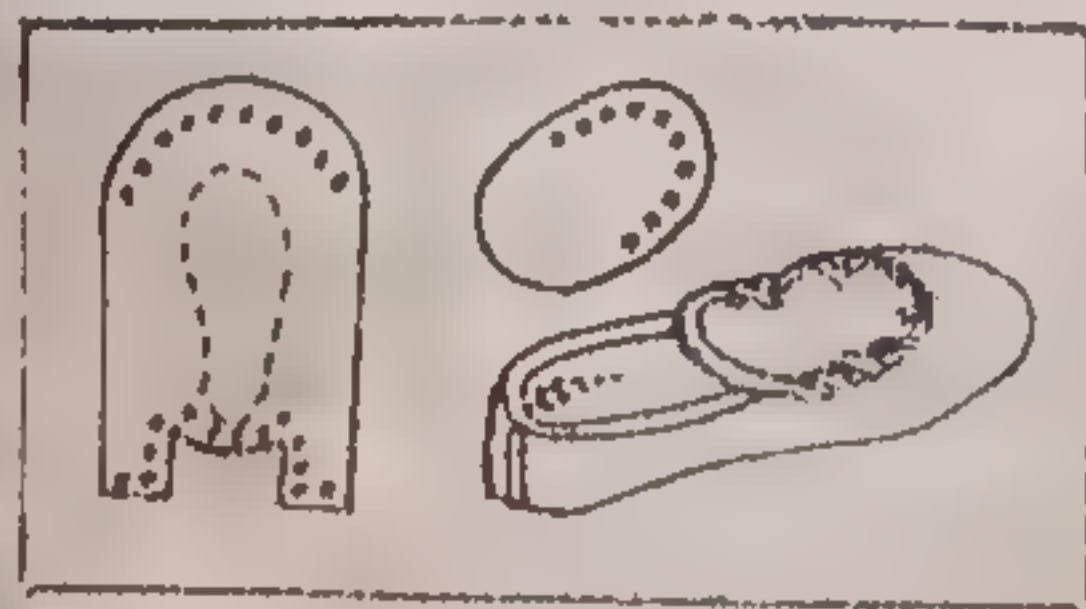


прошить, а если толстые, то стельку нужно сделать чуть уже подошвы, и тогда машина легче «пробьет» толщину прошиваемых деталей.

После того, как вы соединили все эти части, по краю основной ткани и подкладки толстой крепкой ниткой (и даже можно в две нитки) проложите частый шов «вперед иглу» (наметочный) и слегка стяните нитку. Ткань с подкладкой поднимутся вверх. Вы можете примерить на ногу шлепанец.

Теперь надо прикрепить верхнюю часть — союзку. К союзке сначала приметываем подкладку. Если основная ткань тонкая, подкладку и эту ткань выстрачиваем любым желаемым рисунком — в клетку, елочку, полоску и так далее. Готовую союзку прикрепляем к верху шлепанца вручную любым швом — обметочным, наметочным, петельным и тому подобное. Линию их соединения закрываем отделочной тесьмой тоже вручную частыми стежками (шов — по желанию). На наших шлепанцах из этой же тесьмы сделан декоративный бантик. Верх шлепанца украсим полоской искусственного меха. Можно заменить его тесьмой или вязанием «под мех» (петельками).

## ПОЧТИ КАК У ИНДЕЙЦЕВ



Работа кудиновских ребят навела нас на мысль, что выкройку можно немного изменить и получить обувь с задником. Посмотрите, как это выглядит на рисунке.

Итак, чем новая выкройка отличается от первой? Прежде всего тем, что боковые линии прямые, а не повторяют контуры подошвы (как у шлепанцев). Припуск у носка и по бокам равен 7 см для взрослых и 4 см для детей, задник соответственно 6 см и 3

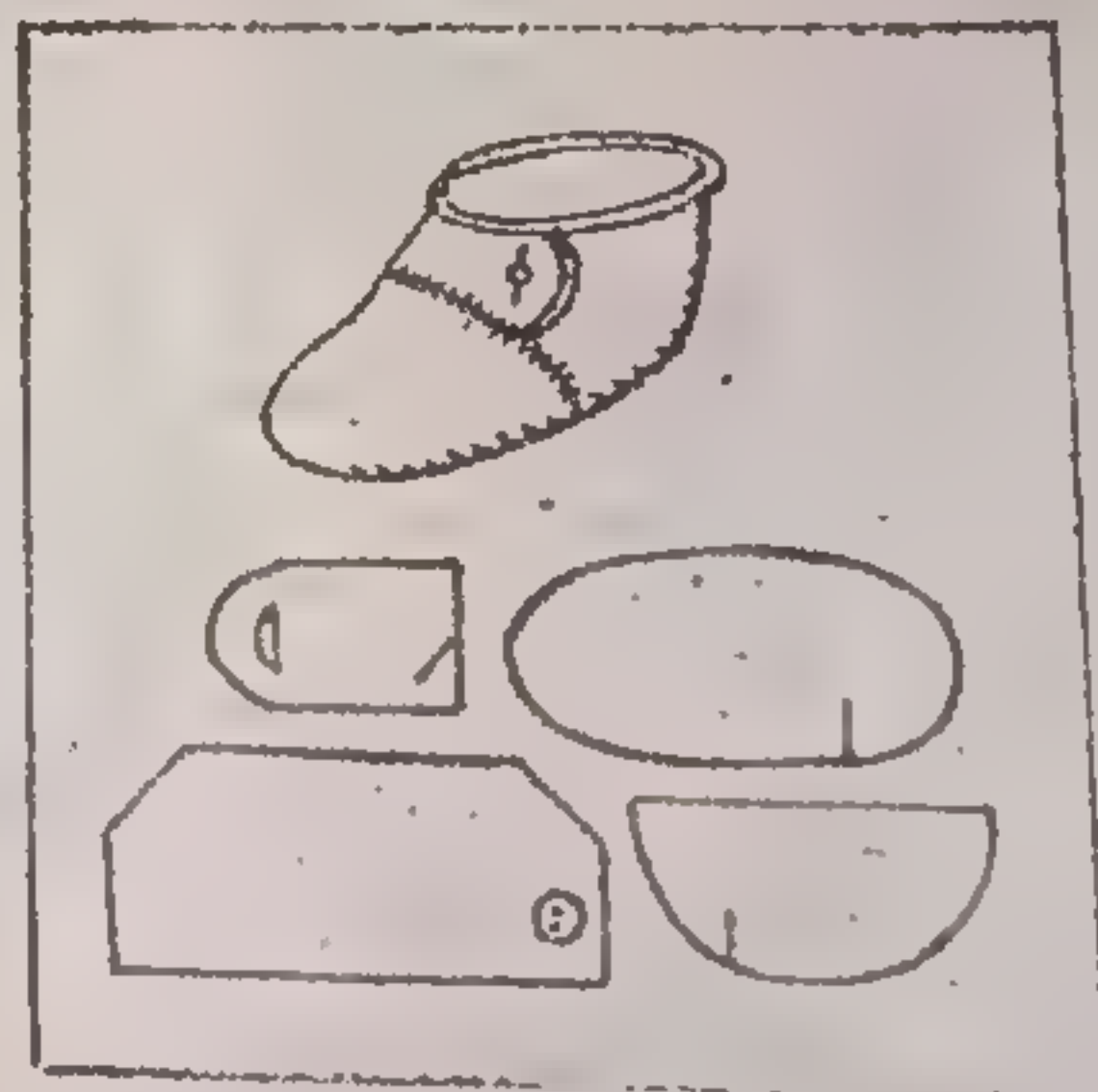
см. Вместо союзки наверху прикрепляем язычок (можно считать его и союзкой с языком).

Прежде чем раскроить ткань, сделаем выкройку на газете и проверим ее правильность примеркой на ноге. Процесс сборки тот же. Только перед началом работы в местах, отмеченных на чертеже кружочками, сделайте дырочки. На ткани их придется обметать, закрепить. Если же вы будете работать с тонкой кожей, эти дырочки легко сделать пробойником («дыроколом»). На фетре вам поможет шило. Потом по этим дырочкам протянем, соединяя все детали, тонкие полоски кожи или шнура. Сначала прикрепляем пятку, затем носок. При сшивании носка вшейте язык, который можно украсить вышивкой или аппликацией.

Ну как, получились башмаки? А не кажется ли вам, что они напоминают индейские мокасины?

Домашние туфли с задником можно сшить и без пробивания дырочек. Верх (как и у шлепанцев) надо присборить и соединить вручную с язычком. У задника (внизу, где придется соединять его с подошвой) сделаем припуск на шов и опять же вручную пришьем эту деталь к подошве. Стельку в этом случае вложим в башмаки твердую, чтобы швом не натереть пятку. Задник и верхний край обшьем тесьмой.

## ВМЕСТО НОСКОВ



Очень теплые тапочки легко сшить из старого меха. И если мездра мягкая, то их можно надевать в резиновые сапоги вместо носков. Особенно это хорошо для детей — ноге и тепло, и сухо.

Выкройку лучше сделать прямо с ноги, прибавив по 1 см на швы. Сшиваем детали мехом внутрь. Наружный шов (петельный или через край) будет красивей, если его сделать яркими цветными нитками.

Сначала соединяем язычок с носом, затем пришиваем задник, а уж потом крепим все к подошве. Как в шлепанцах и мокасинах наружные срезы обшиваем тесьмой или косой бейкой. Застежка может быть на пуговицах, из липучей ленты или тесемками.

Если же тапочки сшить мехом наружу, им не нужно никакого украшения.

Галина ВОРОНЦОВА.



# НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ



## Собрать женьшеня

РЕЧЬ пойдет о родиоле розовой, или золотом корне. Родина его Алтай, Саяны. Встречается и на Дальнем Востоке. Родиола розовая — собрат знаменитого корня жизни — женьшеня. По своему химическому составу и действию препараты родиолы превосходят такие растения, как элеутерококки, аралия маньчжурская, левзея, лимонник китайский. Препарат снимает умственную и физическую усталость, благотворно действует на нервную систему, желудочно-кишечный тракт, печень, почки, повышает работоспособность.

Выращивать родиолу розовую несложно. Самый простой и доступный способ размножения — это деление 3—4-летнего куста, когда он достигает веса 300—500 г и в кусте намечаются целые семейки, готовые отделиться друг от друга. Им становится тесно.

Делят куст острым ножом, надрезая, а затем отламывая ту часть, которая готова отделиться. Каждый срез сразу же припудривают порошком из толченого древесного (лучше березового) угля. Часть корней и мясистого основного корня остается, а его режут и сушат. Бывает, получают вынужденные срезы почек с небольшим корневищем, их лучше посадить на доращивание. У них быстро нарастают корни и к осени следующего года образуется хороший саженец. А из него через 3 года вырастет товарный корень весом до 700 г и более, тогда как из семян получите такой корень не раньше, чем через 6—7 лет.

Корень в 700 г в естественных условиях считают рекордистом. У меня в 1992 году был экземпляр весом 1700 г. Этот корень-великан приобрел форму круглую и напоминал детскую голову, ибо мелкие корни были, как волосы. А произошло это, видимо, потому, что я за растениями неплохо ухаживал.

Родиола любит мягкие, влагоемкие почвы, с большим содержанием питательных веществ. Я не применял совсем минеральных удобрений, знал, что корень идет на лекарства. Самое лучшее питание — это перегной, листовая перегной и навозный, перегной. Я его вношу и под посадку, и в подкормку. В конце августа убираю с грядки растительные остатки и сорняки и поверх почвы разбрасываю перегной слоем 3—5 см. Осенние дожди постепенно пропитают его, питательные вещества и корни. А весной, когда начнется рост и почки тронутся в рост, беру «Агрохожу» и осторожно поливаю между кустов, тем самым не оставляю остатков перегноя. На его место насыпаю свежий перегной. И так делаю в год — весной и осенью. Земля становится мягкой и влагоемкой.

Уход обычный: 3—4 раза за весну и лето подкармливаю настоем коровяка или навоза. Вегетация у золотого корня заканчивается в июле-августе. Это лучшее время для деления кустов, посадки и пересадки растений. Так как родиола трогается в рост рано весной, сажать или пересаживать кусты или саженцы в это время нежелательно. Погибнуть они не погибнут, а вот расти и развиваться будут с трудом. Всему свое время.

И целебный золотой корень может заболеть. Иногда у крупных старых растений образуется сухая гниль, которая может погубить весь куст. Такие переростки лучше выкапывать и пускать в дело.

Если кто пожелает выращивать родиолу из семян, должен знать, что их надо протравливать в марганцовке и сеять под зиму на грядку по бороздке, чуточку присыпав песком или перегноем. При весеннем посеве семена стратифицируют во влажном песке в течение месяца при температуре 0—2° тепла. В начале апреля проводят посев, заделывают семена неглубоко, присыпая их. Следите, чтобы почва была постоянно влажной, подсыхание недопустимо, так как может погибнуть росток. Ни в коем случае нельзя применять минеральные удобрения для подкормки рассады — даже малая доза губительна для растений. Лучше поливать слабым настоем коровяка или другого навоза. Далее уход обычный. Но я семян родиолы розовой не имею, так как размножаю ее только делением куста.

В заключение приведу рецепт настоя золотого корня на 70-градусном спирту или водке: 50 г сухого корня заливают 0,5 л водки и настаивают 2—3 недели в темном месте, периодически встряхивая. Принимать такой настой надо с 10—12 капель утром и в обед за 20—30 минут до приема пищи. На ночь принимать не следует. В дальнейшем дозу можно увеличить до 20—30 капель.

Алексей БАРАНОВ.  
188653, п/о Вартемяги  
Ленинградской области,  
п. Агалатово,  
Приозерское шоссе, 49.



## Пол-пала из Шри-Ланки

ЖИВЯ на земле, мы особенно ценим советы опытных людей. Я сам убедился, что значит, например, хороший сорт. Так, прочитав в «СЖ» о сорте картофеля «ермак», написал автору, получил от него 32 клубня, развел и вот уже три года не нарадуюсь на урожай: там, где раньше собирал одно ведро, теперь накапываю 3—4. Или взять огурцы «феникс 640», это же чудо, а не сорт. Последние годы на Кубани бичом стала мучнистая роса, этот же сорт ее просто не боится. Но

надо никаких обработок, и всегда с огурцами.

Поэтому решил написать вам, что благодаря друзьям, знающим мое пристрастие к редким растениям, у меня в коллекции появилась очень ценная лекарственная трава пол-пала. Если даже то, что написано о ней в инструкции по выращиванию (прилагаю), верно на 10%, то, думаю, в наше нелегкое время, когда простого аспирина не достанешь, надо обратить на эту траву внимание как любителей, так и специалистов. Если решите напечатать статью об этой траве и посчитаете нужным указать мой адрес, очень прошу обратить внимание читателей на то, что травы у меня пока очень мало, и, если Бог пошлет семена, в первую очередь предпочтение отдам обмену на редкие лекарственные растения, такие, как папайя, женьшень, киви и т. п.

Растение это семейства амарантовых, родина — Шри-Ланка. В условиях Краснодарского края — однолетнее, размножается семенами. Цветки и семена собраны в колосовидное соцветие в пазухах мелких листьев.

Агротехника: семена высевают в почву, состоящую из 1 ч. песка и 2 ч. огородной земли. Перед посевом почву надо пропарить. Семена очень мелкие, высеваются поверхностно и слегка прикрываются почвой (лучше песком). Оптимальная температура для разведения семян 25—30°, всходы появляются через 10—15 дней. После посева почву надо осторожно полить, прикрыть стеклом или пленкой, не допускать пересыхания поверхностного слоя.

Всходы любят тепло, свет, влагу. Пол-пала требовательна к теплу и влажности, пересадка (пикировка) возможна. Площадь питания на гряде 10 x 20 см. Перед высадкой рассады почву надо слегка уплотнить, чтобы в дальнейшем при поливах не оголять корни. Поливаю в жару 2—3 раза в день. Растение достигает высоты 1 м, но на лекарство его срезают в фазе цветения на высоте 5 см от поверхности почвы. При благоприятных условиях возможен вторичный срез.

Применение: 1 столовую ложку мелко измельченной травы залить 1 стаканом кипятка и нагревать 15 мин. на водяной бане, в ней же остудить, процедить, отжать. Отвар пить теплым по 1/2 стакана за 30 мин. до еды через трубочку. Во время лечения не есть острое, соленое, не пить спиртного (даже пиво!). На курс надо 60—70 г травы. Три курса с перерывами по полгода. Советоваться с врачами, применять только под их контролем.

Показания: при камнях и песке в почках, желчном и мочевом пузырях, при заболеваниях печени (цирроз), желудочно-кишечного тракта (язвы, гастрит, полипы), при урологических заболеваниях (простатит). Применяется для очищения организма после химиотерапии, при заболеваниях, связанных с нарушением солевого обмена.

Александр ВАСИЛЬЕВ.  
352340,  
Краснодарский край,  
ст. Тбилисская,  
ул. Ленина, 162.



Говорят, нет денег в стране... Денег нет «на шахтеров», «на посевную», «на оборону», и даже «гробы». Премиальные теледикторы и усатые комментаторы, получающие за свои итоги и вести сполна, о дефиците бюджетных средств напоминают нам ежечасно. И все с большим прискорбием, печалью траура на лице. Как если бы кто из ныне здравствующих вождей невосполнимого для народа скопчался — не проникнуться, не поверить нельзя!

Но вот читаю очень бодренький репортаж («Известия», 4 апреля с. г.), как бы между прочим сравнивающий размахистость трат нашего премьера с английским. «Мейджор», — сообщает журналист с туманного Альбиона, — с деньгами налогоплательщиков настолько скромнен, что в минувшем году, например, на всякие приемы и торжества, в том числе для глав зарубежных государств и правительств, израсходовал смехотворно малую сумму в 33 тысячи фунтов. Примерно в пять раз меньше, чем потратил на свой недавний полудневный визит в Лондон российский премьер Виктор Черномырдин».

То есть получается, 165 тысяч в стерлингах за полтора-то дня? Ничего себе, командировочные расходы! Так и хочется полюбопытствовать, заглядывая премьеру в глаза: что ел-пил за морями?

Но главное — верь после этого, что денег в стране нет. Есть, оказывается. Есть! Нет — это только смотря для кого.

Вот, например, для маленьких инвалидов со средствами явный дефицит в стране вышел — из 17 запланированных для них домов-интернатов в строй введены только два. Не хватило денег и на выпуск детского питания: вместо 100 намеченных предприятий данного профиля в 1991—1995 гг. у нас простроено только 7.

Повально в этом году не повезет и школьникам России: с сентября по одному учебнику будут заниматься где два, а где и три ученика сразу. Денег не хватило даже на выпуск учебной литературы. В войну хватало — сейчас нет! И чему удивляться, если вон даже спи-

кер Иван Рыбкин без устали повторяет: ежемесячно из страны на зарубежные счета безвозвратно утекает до 2 миллиардов долларов.

И уж который год подряд хронически не хватает денег на учащихся ПТУ: им, несчастным, до сих пор по 40 рублей в месяц стипендии причитается. Не тысяч, а просто рублей! Что, скажите, можно на 40 р. сегодня?

тей нынче сироты, еще 200 тысяч — в числе безнадзорных, 150 тысяч человек ежегодно убегают из дома, 57 тысяч — «перекачаны-поле», то есть в постоянных бегах. 200 тысяч ребятшек не по своей вине стали беженцами, 100 тысяч к ним прибавила война в Чечне. Еще 200 тысяч детей и подростков — уже сегодня преступники, 300 тысяч зарегистрированы как

ных органов нетрудно догадаться, какой размах в ближайшем времени приобретет вывоз детей из России, тем более что по новому законодательству зарубежные родители получили право при- сматривать себе детишек не только с недостатками умственного и физического развития (как было раньше), но и вполне здоровеньких. Но разве родные дети мо-

ливались смотреть об- ма «Кому ська?» — шечек и десять заго кукушках производ детей.

Сегодня тинку самой самой у нас ока- А если ед- цвевущая шенная д-

Ей ли с недоедаю- Все неко- то «Газп- то приск- отрасль. И ницам бе- ся — не д- ется, бла- рогих рос- рогих их

Воистин- ске, гово- ском сад- по 400 т- дителей мышейск- ской об- самой до- ских шк-

И кто- этому бу- Над-

Фото

## 1 июня — День защиты детей

# БЕДНОСТЬ И ПОРОК

Но и это правительству под руководством того же Виктора Степановича, видать, чересчур жирным показалось, ибо большинство российских ПТУ спешно переводятся на одноразовое питание. Вопрос: как при стипендии в 40 рублей и возможности есть раз в сутки учиться в ПТУ приедем пареню? И как быть 33 тысячам сирот, для которых училище — единственный в жизни кров?

Уж на что замминистра российского образования Мария Николаевна Лазутова корректный человек, но и она, озвучивая данный факт на пресс-конференции, не смогла сдержать ни человеческого, ни профессионального своего возмущения, поясняя: «И когда с Минфином об этом говоришь, нас тут же начинают убеждать, что есть проблемы и поважнее и нельзя взять деньги у шахтеров и отдать их сироте...»

Но, похоже, не только Минфин предпочитает разговаривать с сегодняшним детством на языке одних лишь лишений. Вот статистика, свидетельствующая, в каком нынче положении российские дети. И это страшные цифры, говорящие за себя.

2,5 миллиона ребятшек школьного возраста сегодня нигде не учатся. К новому учебному году, по прогнозам Минобра, эта цифра подскочит до 3 миллионов человек. И это в стране, прошедшей всеобщее среднее, космос!

430 тысяч российских де-

наркоманы и алкоголики. Нет статистики по детской проституции, а то бы и от этой графы волосы дыбом встали.

По-взрослому уродливые черты исказили лицо сегодняшнего детства: дети-бомжи, дети-бродяги, нищие-попрошайки, дети-насильщики, дети-самоубийцы... Катастрофически возросла преступность малолетних: на 29,9 процента за прошлый год стало больше умышленных убийств, совершенных ими, на 16,3 — хулиганств, на 20,8 — с нанесением тяжких телесных повреждений.

И эти данные оглушают. Кажется, всем уже ясно, что, кроме родителей, наши дети сегодня никому не нужны. Но все больше становится и детей, которые не нужны уже и родителям. От одних просто отказываются, других все чаще стали «забывать» в магазинах, третьих предлагают за деньги по объявлениям, а бывает, что и живьем — на рынке.

И это тоже еще одна новая и горькая правда России: дети стали сегодня товаром, в том числе экспортным. Доподлинно установлено: среди 3435 международных усыновлений за два последних года не раз имели место факты оформления и передачи детей за деньги. За взятки, попросту говоря. Но лишь по одному (!) случаю было возбуждено уголовное дело, и то увенчавшееся административным взысканием.

При такой гуманности прокуратур и правоохранитель-

нут быть лишними? И разве не дикость, если там, за морями, за океанами, наши дети нужны: их усыновляют, вывозят на учебу (не разрешая остаться насовсем только первые два года!), обихаживают грантами и престижными титулами конкурсов. Любят наконец!

И только у себя дома, они как лишние рты. Не на что их государству учить, лечить и т. д.

И поневоле здесь вспоминается: лет 20 назад мы об-



## И это реформы?

— Пять магазинов с утра обшла, — устало вздохнула пожилая женщина в очереди, — отечественное масло, как провалилось. В одном магазине — германское, в другом — голландское, а по вкусу все маргарин.

— Колхозники совсем обнищали, — охотно откликнулась соседка, — сколько денег огребают, а работать не хотят, только пьют. Вот и дожили, что все привозное.

Удивлялись ли не в то же самое точных привесов птицы в 25 граммов, а сохранность

что кляня отечественного производителя, брать то, что выбрасывают на рынок на- родные кормильцы — осклизлое мясо, окорочка с чернеющими при жарении костями, маргариновое «масло». И какая им печаль, что рушится производство отечественного продовольствия,

ленно. Поэтому с полнейшей нагрузкой работают только цехи по производству сухого молока, остальные либо стоят, либо работают ниже своих возможностей. Новороссийский молокозавод считается на переработку тонн молока в сутки, а перерабатывает 9—11 тонн

Сы- засе- Вск- сты- дет- по- Рад- дет- Х- сн-



трудно дога-  
какой-то в бли-  
тей в России, тем  
по этому законо-  
у зарубежные ро-  
лучия право при-  
ть себе петишек не  
недостатками умст-  
и физического раз-  
к было раньше), но  
здоровых, но  
е родные дети мо-

# РОК

ишними? И раз-  
сть, если там, за  
океанами, наши  
их усыновляют,  
учебу (не разре-  
ся насовсем то-  
два года!), обжа-  
тами и престиж-  
лами конкурсов,  
нец.

у себя дома, они  
рты. Не на что  
у учить, лечить

здесь вспоми-  
0 назад мы об-

ливались слезами при про-  
смотре образцового филь-  
ма «Кому он нужен, этот Ва-  
сенька?» — как бросают ко-  
шечек и собак. Лет через  
десять заговорили о матерях-  
кукушках — как бросают на  
произвол судьбы своих же  
детей.

Сегодня впору и эту пла-  
стинку сменить, признав, что  
самой плодотворной кукушкой  
у нас оказалось государство.  
А если еще точнее — наша  
цветущая и отнюдь не исто-  
щенная дистрофией власть.

Ей ли сегодня до сирот и  
недоходящих наших детей?  
Все некогда, все недосуг —  
то «Газпром» акционизирует,  
то прииски, то алюминиевую  
отрасль. И ко всему по загра-  
ницам беспрестанно мотае-  
тся — не для личного, разуме-  
ется, блага. Все — во имя до-  
рогих россиян и не менее до-  
рогих их детей!

Воистину дорогих. В Мцен-  
ске, говорят, за место в дет-  
ском саду в одном из АО уже  
по 400 тысяч в месяц с ро-  
дителей запросили. А в Ше-  
мышейском районе Пензен-  
ской области из-за той же  
самой дороговизны пять сель-  
ских школ недавно закрыли.  
И кто скажет, где всему  
этому будет предел?

Надежда ШЕВЧЕНКО,  
обозреватель  
«Сельской жизни».

Фото Игоря Самохвалова.

## БЕРЕГУТ ТРАДИЦИИ

Изумительный народ саамы.  
Цивилизация их к себе прибли-  
зила, но внутрь непустила. И  
это помогло коренным жите-  
лям Кольского полуострова сох-  
ранить — прекрасные — обычаи  
предков.

Несмотря ни на какие труд-  
ности, саамские женщины ро-  
жают много детей и уже с пяти  
лет показывают им, как шить  
одежду из оленьих шкур, как  
вязать рисунком, спасаться от  
непогоды в открытой тундре.

Саамы не умеют материться,  
русские ругательства им не-  
знакомы. Эти добрые милые  
люди никогда не запирали и  
сегодня не прячут под замок  
свое имущество. Ибо воровст-  
во в их понятии — измена соб-  
ственной душе.

После захода солнца саамы  
оберегают покой земли — не  
работают, не поют, не шумят.

В прошлом году Организация  
Объединенных Наций объявила  
десятилетие коренных народов  
мира. В рамках разработанной  
долгосрочной программы в  
Мурманске недавно состоялся  
семинар, посвященный пробле-  
мам саамской семьи. Около  
сотни делегатов представляли  
двухтысячное саамское населе-  
ние Колы. Участвовали и гости  
из Швеции, Норвегии, Финлян-  
дии.

Владимир ШУЛЬГИН.



# ТРАГЕДИЯ НЕФТЕГОРСКА

(Окончание.  
Начало на 1-й стр.)

Периодически оперативный  
штаб на несколько минут  
приостанавливает все рабо-  
ты. Минуты полной тишины  
нужны, чтобы спасатели  
услышали голоса живых, до-  
носящиеся из их страшных  
могил, и наметили новые  
объекты неотложных раско-  
пок. Но звучат эти голоса  
все глуше.

Днем здесь 20 градусов, а  
на солнце и того больше.  
А ночью температура пони-  
жается до минус 2. Скептики  
предрекают, что еще через  
два-три дня спасательные  
работы станут бесполезными.  
Но бывалые спасатели при-  
водят пример, когда в Арме-  
нии в аналогичной обстанов-  
ке выручали людей и спустя  
две недели.

Разбор завалов не прекра-  
щается круглые сутки. Сего-  
дня местное радио кличет  
крановщиков. Те, что прибы-  
ли со своей техникой, велят-  
ся с ног от бессменной рабо-  
ты. Вчера радио звало сда-  
вать кровь. На станцию пе-  
реливания крови шли целы-  
ми коллективами. Налажен  
сбор среди населения теплой  
одежды, средств. Словом,  
делается все возможное.

Но стремятся в Нефтегорск  
и незваные гости — мароде-  
ры, грабители. Эта погань,  
прибывающая окольными  
путями (на главных — посты  
ОМОНа) на собственных ма-  
шинах, хорошо экипирован-  
ная, зачастую хорошо воору-  
женная, не брезгует ничем.  
Впрочем, меры для наведе-  
ния порядка принимаются  
весьма решительные.

Уже решено Нефтегорск не  
восстанавливать. В дальней-  
шем нефтяники будут здесь  
трудиться вахтовым мето-

дом. Но значительные ре-  
монтные работы потребуются  
в радиусе до 100 километров.  
Сегодня, разумеется, все вни-  
мание эпицентру трагедии,  
завтра предстоит залечивать  
раны полегче. Кроме того, в  
ближайшее время предстоит  
переселить более четырех  
тысяч семей.

Местный журналист на-  
стойчиво опрашивает компе-  
тентных по части состояния  
городского хозяйства лиц из  
областного, районных цент-  
ров, каков был бы исход, ес-  
ли бы эпицентр землетрясе-  
ния пришелся на Южно-Са-  
халинск, Долинск, Поро-  
найск... И чаще всего слы-  
шит один и тот же ответ:  
картина в общем и целом  
была бы той же или почти  
той же самой.

Но вот поступает сообще-  
ние об экстренном выделе-  
нии, правда, весьма скудной  
суммы для возобновления  
сейсмических наблюдений  
на севере Сахалина. И сле-  
сарь водоканала Юрий Ле-  
вин (в свое время координи-  
ровавший работу сейсмостан-  
ций) расконсервирует Охин-  
скую.

Умнеем? Но полгода назад  
после курильской трагедии  
восстанавливали службу на-  
блюдения в районе Курил, а  
до Охи не добрались. На  
пресс-конференции вице-  
премьеру Сосковцу задали  
вопрос: не собирается ли он  
как глава правительственной  
комиссии и впредь «бить по  
хвостам», лишь констатируя  
разрушения и призывая к  
героическому преодолению  
их последствий, вместо того  
чтобы несчастья предупреж-  
дать? Ответа не последова-  
ло...

Фердандис ШАМАЗОВ.

## ◆ Подробности

# Брестская Ходынка

Праздник со слезами... И не  
только. С травмами, увечьями  
— таким он оказался для мно-  
гих участников празднования 9  
Мая в Бресте. Но в суматохе  
пред- и послевыборных собы-  
тий в Беларуси местная, цели-  
ком уже государственная прес-  
са сообщала об этом невыгод-  
ном для властей событии слиш-  
ком скупое. Поэтому некоторые  
подробности стали известны  
только сейчас...

...Более 60 тысяч жителей го-  
рода собрались в этот вечер в  
крепости. На 21.00 здесь был  
объявлен концерт-реквием. А  
потом — праздничный салют!

разбирая — женщина это или  
ветеран! За пределами хре-  
пости улица Московская ста-  
ла ареной побоища, где избить  
могли любого. Жестоко и бес-  
пощадно! Очевидцы всерьез  
говорят, что ничего уже не  
хотелось — хотелось только  
уцелеть!

Матери искали потерянных  
детей. Опомнившаяся милиция  
до половины четвертого ночи  
собирала их, насмерть перепуган-  
ных! Пришлось госпитали-  
зировать 29 человек! Диагно-  
зы: сдавленные грудной клеткой,  
переломы, травмы...

с полной  
от только  
тву сухого  
либо сто-  
ниже сво-  
Повоо-  
вод рас-  
отку 99  
и, в  
том то  
таита  
и сю-

Свыше ста тысяч гектаров  
засеяны нынче свеклой.  
Всходы хорошие, специали-  
сты считают, что урожай бу-  
дет. Только нет ни у кого  
по этому поводу никакой  
радости — нужен ли он бу-  
дет кому-нибудь осенью?

Хлеб-то прошлого года до  
сих пор лежит в закромах.  
Новый на подходе, а элева-  
торы завалены зерном. В  
Шебекинском районе, нап-

ток навертят сами себе на  
всю зиму. А москвичи, по-  
хоже, ничего, кроме «Анкл-  
Бенса», видеть на своем сто-  
ле не желают.

— Производство продук-  
ции упало вдвое, — с горе-  
дью говорит начальник объ-  
единения по производству и  
переработке плодовоовощной  
продукции Татьяна Влади-  
мировна Нерубенко. — Сбыта  
нет. Пять...



Свыше ста тысяч гектаров  
меленькие нынче свеклой.  
Неходы хорошие, специали-  
сты считают, что урожай бу-  
дет. Только нет ни у кого  
по этому поводу никакой  
радости — нужен ли он бу-  
дет кому-нибудь осенью?

Хлеб-то прошлого года до  
сих пор лежит в закромах.  
Новый на подходе, а элева-  
торы завалены зерном. В  
Щебекинском районе, на-  
пример, прошлогодний уро-  
жай весь целехонек.

— Значит, наш хлеб  
Кремлю не нужен, — делает  
очень простой вывод меха-  
низатор колхоза «Дружба»  
И. Г. Буркавцов. — Им его  
из-за границы привезут.

Но вопреки всему живут  
белгородские земледельцы  
по золотому крестьянскому  
правилу: урожай собрался,  
а сей. Пока урожай еще в  
поле, людей не покидает на-  
дежда, что Родина оценит их  
труд и воздаст должное их  
мастерству и умению, и ку-  
пит у них продукцию, и  
расплатится. Это, извините,  
чужда-крестьянин так рас-  
суждает. А «новый русский»  
совсем иначе. У него мозги  
по-другому повернуты.

И шлет он из столицы по  
всем факсам, которые толь-  
ко в Белгороде имеются,  
свои «коммерческие пред-  
ложения». Фирма, В.И.Т.С.,  
например, беззащитно  
предлагает купить масло  
сливочное (Ирландия), масло  
растительное (Франция), мо-  
локо сухое (Германия), говя-  
дину (Бельгия), а также со-  
леный арахис в банках  
(происхождение неизвест-  
но). Ну просто отсегните  
кровные ваши денежки —  
все флаги в гости будут к  
вам. Цены, видимо для  
удобства расчета, указаны в  
долларах и дойч-марках.  
Вместе с заместителем пред-  
седателя комитета по сель-  
скому хозяйству, продоволь-  
ству и торговле Алексеем  
Ивановичем А. Анисимовым  
перевели мы их аккуратно  
по курсу в рубли — где  
точь-в-точь с нашими, а где  
и подороже.

— И вы думаете, чьи  
коммерческие предложения  
перетянут — наши или  
эти? — он испытующе по-  
смотрел на меня. — Вот то-то!  
А говорите, масло в Москве  
только импортное.

А какие банки со всякой  
снудью лежат на складах  
Белгородской области (кто  
еще не отобедал, просьба  
дальше не читать) — огур-  
чики соленые и маринован-  
ные, большие и маленькие,  
капуста квашеная, горошек  
зеленый, солянка овощная,  
самые разнообразные сала-  
ты, не говоря уже о варенье,  
повидле, джемах и соках.  
Один только Корочанский  
совхоз-завод выпускает свы-  
ше 40 наименований продук-  
ции. И это вам не соленый  
арахис, а самая что ни на  
есть съедобная закуска и  
силовые витамины. И ду-  
маете — разбежались брать?  
Как бы не так! Белгород-  
ские жители своих заку-

ток напертлт сами себе на  
несю зиму. А москвичи, по-  
хоже, ничего, кроме «Анкл-  
Бонса», видеть на своем сто-  
ле не желают.

— Производство продук-  
ции упало вдвое, — с горе-  
м говорит начальник об-  
единения по производству и  
переработке плодово-овощной  
продукции Татьяна Влади-  
мировна Нерубенко. — Сбыта  
нет. Пять миллионов банок  
не можем продать, хоть сей-  
час свертывай производство.

Дважды за последний год  
отбивали белгородцы теле-  
граммы заместителю мини-  
стра сельского хозяйства и  
продовольствия РФ В. И.  
Щербак — можем отгру-  
зить картофель (неограни-  
ченно), овощи, фрукты, кон-  
сервы. Молчит Владимир  
Николаевич. То ли консер-  
вов не ест, то ли телеграмм  
не читает.

И все-таки, помыкавшись,  
пообивав столичные пороги,  
изнуренные попытками до-  
ставить свою продукцию по-  
требителю, белгородцы за-  
здорово живешь сдаваться  
все равно не хотят. И напи-  
сали они еще в феврале  
письмо мэру Москвы Ю. М.  
Лужкову. Вежливое такое  
письмо, где отметили, что  
высоко ценят «решительный  
настрой и практические уси-  
лия Юрия Михайловича по  
установлению прямых свя-  
зей с регионами», а также  
выразили уверенность, что  
«восстановление традицион-  
ных поставок белгородского  
продовольствия благотворно  
скажется на экономическом  
и социальном самочувствии  
москвичей». В письме была  
представлена взаимовыгод-  
ная и долговременная про-  
грамма сотрудничества.

Ну кто бы на предложе-  
ние «давай-ка я тебя на-  
кормлю» не отреагировал?  
Испугом, удивлением, я уже  
не говорю — согласием? Мэр  
промолчал. Может, конечно,  
ему и недосуг, но и аппарат,  
министры, правительство,  
Департамент продовольствен-  
ных ресурсов — все промолча-  
ли. Ни «да», ни «нет», ни хотя  
бы ответной записочки, про-  
сто так, из вежливости, мол,  
письмо ваше получили, за  
что и благодарим.

Москва, посаженная на  
импортную продовольст-  
венную «иглу», видимо, уже  
ни на что не реагирует. А  
простые потребители, те, кто  
мыкается со своим тощим  
кошельком в поисках оте-  
чественного сливочного  
масла, мало посвящены в  
тайны «московско-матрид-  
ского» двора. И всерьез ведь  
уверены, что все их беды от  
бездельника-крестьянина, от  
лености и пьянства его. И  
цены он вздувает, и кор-  
мить не кормит.

...А наемни на прилавке  
овощного магазина я увиде-  
ла то, чего еще никогда не  
видела, — картошку из Ин-  
дии. И, опешив, никак не  
могла вспомнить, зачем это  
наш купец Афанасий Ники-  
тин за три моря ходил? Не-  
ужели тоже за картошкой!

**Ольга АКУЛОВА.**  
Белгородская область.

Мая в Бресте. Но в суматохе  
пред- и послыборных собы-  
тий в Беларуси местная, цеди-  
ном уже государственная прес-  
са сообщила об этом невыгод-  
ном для аластей события слиш-  
ком скупое. Поэтому некоторые  
подробности стали известны  
только сейчас...

...Более 60 тысяч жителей го-  
рода собрались в этот вечер в  
крепости. На 21.00 здесь был  
объявлен концерт-реквием. А  
потом — праздничный салют!

Толчея получилась невообра-  
зимо. К месту действия на  
площади Церемониалов про-  
биться было практически не-  
возможно, увидеть что-нибудь  
тем более. И народ коротал  
время в ожидании салюта, как  
мог. Рекой лилось спиртное.  
Мешки пустых бутылок утаски-  
вали к выходу поднагнанные  
в этом деле старички и ста-  
рушки.

И вот он наконец отгремел  
— салют, подарив собравшим-  
ся несколько минут радостно-  
го оживления. Почти сразу от-  
цы города, посчитав, что сде-  
лали уже достаточно, отклю-  
чили верхнее освещение. И в  
полной почти темноте десятки  
тысяч людей плотной массой  
колыхнулись к выходу!

Кто бывал в крепости, тот  
знает: чтобы от площади Це-  
ремониалов дойти до мону-  
мента «Звезда», который слу-  
жит одновременно и главным  
выходом, нужно еще преодо-  
леть узкий пешеходный мостик  
через Мухавец. А потом про-  
ваться в толчею через проход  
под «Звездой»!

«Это была дорога в ад! —  
пишет одна из республикан-  
ских газет. — Люди спотыка-  
лись, цепляясь за соседей,  
чтобы не быть затоптанными,  
задние напирали... Вдруг пока-  
тился слух, что впереди обвал,  
народ в ужасе шархнул, по-  
шла давка!»

А тут еще волчи стали ис-  
кавших приключений пьяных  
юноцов! Они с разбегу вреза-  
лись в толпу, с маху били, не

могли лишить. Людей в  
пошадно! Очаивший встает  
гозорят, что ничего уже не  
хотелось — хотелось только  
уцелеть!

Матери искали потерянных  
детей. Опемишавшая милиция  
до половины четвертого ночи  
собирала их, насмерть перепу-  
ганила! Пришлось госпитали-  
зировать 29 человек! Давно  
бы: сдавление грудной клетки,  
перелом ключицы, конечно-  
стей, черепно-мозговая трав-  
ма...

Когда власти начали разби-  
раться с происшедшим, выяс-  
нилось, что городские службы  
не видят в своей деятельности  
каких-либо просчетов. Правда,  
мэр города извинился перед  
народом за испорченный праз-  
дник. Только и всего!

Общественного резонанса в  
республике брестская «Ходы-  
нка», как видим, не получила. А  
значит, и уроком опять не ста-  
ла.

...Между тем, как выясняет-  
ся, что-то подобное могло про-  
изойти еще в прошлом году. В  
силу счастливого стечения об-  
стоятельств тогда все обо-  
шлось. Но уроком не стало. Не  
потому ли, что мемориал и все,  
что с ним связано, давно ос-  
тавлено на произвол судьбы?

Одно из подтверждений: при  
подготовке празднования даже  
не нашли времени собраться  
вместе сотрудники милиции и  
администрации крепости!

Зато о спиртном тут позабо-  
тились — последний из много-  
численных экспресс-баров с  
водкой уехал с площади у  
главного входа в половине вто-  
рого ночи...

Вот кто только запретит  
дикий разгул молодежи, кото-  
рая, похоже, ни во что уже  
не верит? Кто восстановит  
трепетное отношение к святы-  
не, которым всегда славилась  
Беларусь, и в особенности по-  
граничный Брест?

**Анатолий ГУЛЯЕВ.**  
(Корр. «Сельской жизни».)  
Республика Беларусь.

◆ Заметки по поводу

## Не мытьем, так катаньем?

Похоже, журналистская  
профессия становится все  
сложнее и опаснее. Разумеет-  
ся, если человек пишет от-  
крыто и честно. Свидетель-  
ство тому — недавнее реше-  
ние суда г. Петропавловска  
(Казахстан), приговорившего  
к двум годам лишения свобо-  
ды корреспондента газеты  
«Мегаполис-континент» граж-  
данина России Бориса Супру-  
нюка.

Как отмечается в заявле-  
нии Союза журналистов Рос-  
сийской Федерации, выступи-  
вшего в этой связи с протес-  
том, на протяжении трех лет  
ему пытались поставить в  
вину объективные публика-  
ции в российских и казах-  
станских газетах, как якобы  
разжигающие межнациональ-  
ную рознь. За это он был аре-  
стован, предстал перед судом  
и получил два года условно.  
Однако Верховный суд отме-  
нил ранее вынесенный приго-  
вор и прекратил дело за от-  
сутствием в действиях Б. Су-  
прунюка состава преступле-  
ния.

На беду журналиста, он  
столкнулся с зам. прокурора  
области Ю. Кинцеем, имен-  
ным прямое отношение к не-  
законному аресту. Когда зам.  
прокурора весьма нелюбезно  
отозвался о российском  
президенте, российский жур-  
налист «вернул» те же слова  
в адрес юриста и тут же по-  
лучил новый приговор суда.  
За оскорбление и ругань  
Б. Супрунюк снова получил  
два года. Но уже без добавки  
слова «условно».

Формально все правильно.  
(За ругань и оскорбление на-  
до отвечать). По сути — от-  
кровенное издевательство над  
здравым смыслом и прямая  
расправа с журналистом.

Вероятно, местные власти,  
которым досаждал Б. Супру-  
нюк, могут быть довольны,  
так как все равно добились  
своего. Вряд ли может быть  
спокойной общественность,  
чья интересы защищает прес-  
са.

**Владимир СОЛОВЬЕВ.**



— Пять магазинов с утра обошла, — устало вздохнула женщина в очереди, — отечественное масло, как пропало. В одном магазине — германское, в другом — голландское, а не вкусу все маргарин.

— Колхозники совсем обнищали, — охотно откликнулась соседка, — сколько денег ограбят, а работать не хотят, только пьют. Вот и дожили, что все привозное.

Едва ли не в то же самое время, апрельским утром, от ворот пятнадцатого московского хладокомбината отправлялся назад прибывший из Белгорода рефрижератор, груженный отменными бройлерными цыплятами. Продукцию не приняли — все холодильники забиты импортным мясом и «ножками Буша».

— Может, пару лотков оставите, посочувствовали белгородцам грузчики. — Мы бы их мигом, себе. Тут испанское мясо разгружали, запах — прям как палкой по носу. Некоторые даже работать отказывались.

Вернулись назад ни с чем и машины со сливочным маслом, свининой, сметаной, которая, кстати, в пути и прокисла. Отечественной продукции высокого качества Москва поставила заслон. Не берут ее ни комбинаты, ни торговля, ни кооператоры. А зачем? Склады и базы, магазины и ларьки забиты импортной продукцией, которой везде зеленый (скорее всего, по цвету доллара) свет.

Груженный бройлерами рефрижератор не ждали и в Белгороде. Холодильных емкостей здесь поменьше, чем в Москве, и забиты они под самое некуда. А ведь хозяйствам за хранение своей продукции приходится платить деньги. И немалые.

— Москва давно дала нам от ворот поворот, — говорит начальник объединения по производству яиц и мяса птицы Николай Иванович Толстой.

До реформ в области производили до 30 тысяч тонн птичьего мяса. Сейчас сошли до уровня самообеспечения — 12—14 тысяч тонн. Ликвидированы фермы, отделения хозяйств, даже целые отрасли, например утиная. Если так пойдет и дальше, то очень скоро американские куриные лапы растопчут все птицеводство области.

— Что вы там, в Москве, чудите? — сурово спросил меня заместитель председателя комитета по сельскому хозяйству, продовольствию и торговле областной администрации Владимир Григорьевич Ржевский. — Люди работают, а вы их по рукам.

Что удивительно — люди в сегодняшней неразберихе действительно работают. Порой не получая зарплаты, не зная, смогут ли продать свою продукцию, не надеясь, что сумеют сохранить свое предприятие. Работают, несмотря ни на что, даже лучшие, чем раньше. В птицеводстве «Яснозорецкий», например, увеличили производство мяса по сравнению с предыдущим годом на 500 тонн, добились средних су-

точных привесов птицы в 25 граммов, а сохранность поголовья довели до 93 процентов. Ну а как поживают нынче ударники неизвестно какого теперя труда?

— Проблема одна — со сбытом бройлеров, — говорит директор совхоза Николай Пантелеевич Шпечко, — раньше мы отправляли в Москву до тысячи тонн продукции. Сейчас — крохи, но и за них деньги не получаем.

Внутриобластное потребление мяса снизилось за последние годы чуть не вдвое. Куда прикажете девать отличную продукцию? Бройлеры экологически абсолютно чистые, поскольку ни различных добавок, ни стимуляторов роста из-за дороговизны здесь не применяют. На фураж, бывает, идет и продовольственное зерно. Да видали ли когда такой корм американские цыплята! Убойный цех совхоза потрошит и упаковывает птицу в лучшем виде. А идет она — на склад. Двадцать с лишним тонн лежит в собственном холодильнике, свыше ста тонн — в АО «Белмясо». Отчего же не берут ценную диетическую продукцию? Почему Москва, всегда приступом ее бравшая, сегодня нос воротит? Может, сельхозники, как любят говорить горожане, цену ломают? Как бы не так! Смешно, но цена за килограмм 6.400—6.800 рублей. А почему нынче окорочка? За восемь тысяч зашкалило? Значит, дело не в цене. Просто благодарностью столичным чиновникам от продовольствия за приемку белгородских бройлеров может служить разве что он сам, оципаный и упакованный. А за импортные окорочка? Почувствуйте разницу...

— Работать стало невозможно, — говорит птицевод Яснозорецкого птицеводческого хозяйства Лидия Богатырева. — Птица переживает, от тяжести не может встать. Пора едавать, а деть ее некуда. Неужели наша продукция никому не нужна?

Потребителям очень нужна, но они, к сожалению, не имеют право выбора и вынуждены, ни за что ни про-

что, кланя отечественного производителя, брать то, что выбрасывают на рынок пародные кормильцы — окорочное мясо, окорочка с чернеющими при жарении костями, маргариновое «масло». И какая им печаль, что рушится производство отечественного продовольствия, ведь они сидят, а денежки идут.

— Импорт продовольствия — не что иное, как товарная интервенция, — откровенно сказал начальник объединения по производству и переработке молока Николай Иванович Ушаков. — И что это за рынок, который губит собственного производителя!

У одного из старейших и авторитетнейших в области

лению. Поднимать на грузовой платформе цехи по производству молока, остальные либо ит, либо работают на их возможностях. Новикольский молокозавод считан на переработку тонн молока в сутки, а перерабатывает 9—11 тонн, то есть работает на 2 процента своей мощности. Молоко сюда уже и не возят.

А что тем временем делают дорогие мои москвичи? Напиток белого цвета, сделанный из воды, сухого концентрата (естественно, импортного) с добавлением чего-то такого, отчего нежный скоропортящийся продукт может храниться в простом бумажном пакете до четырех (!) месяцев. И уже

# ХОЖДЕНИЕ ЗА ТРИ МОРЯ

## ЗА ТОВАРОМ, КОТОРОГО И У СЕБЯ ПОЛНЫМ-ПОЛНО

специалистов молочного дела есть все основания для таких слов. По производству молока область отброшена на 30 лет назад. Сократилось дойное стадо, упали надой, впервые с прошлого года отрасль стала убыточной целиком. Прежде производство было ориентировано на Москву. Когда столица безразлично отвернулась от отечественной продукции, белгородцы с их молоком, маслом, сметаной и творогом стали никому не нужны. Только один из 22 молокозаводов области — Октябрьский — еще как-то поддерживает связи с Москвой, и тот возит только цельную продукцию. Сливочное масло Москва никакими уговорами вообще не берет.

— Вот уже два года мы так мучаемся, — говорит Николай Иванович Ушаков. — На выставки сливочное масло возили, и на пробу. Всем нравится, обещают выйти на контакт, заключить договор, а покупают не у нас, а в Новой Зеландии.

В прошлом году, в то самое время, когда столица стонала от пропажи масла во всех магазинах, на белгородских складах его скопилось 2,5 тысячи тонн. Областная администрация вынуждена была снизить цену, компенсировав разницу из бюджета. Чем моментально воспользовались коммерсанты. Они скупили его, поддержали, а в начале нынешнего года продали с такой накруткой — мало не покажется!

Нынче склады опять забиты маслом. Производить его дальше бессмыс-

замечено, что дети, отведав такого молока, покрываются аллергической сылью. А взрослых на другой день почему-то тянет похмелить-ся.

Белгородская область, между прочим, могла бы завалить Москву и сахаром. На имеющихся мощностях она в состоянии производить миллион тонн сахара: примерно 400 тысяч тонн из собственного сырья и 600 тысяч тонн из сахара-сырца. Это пятая часть продукции, производимой в России. Проблема, однако, в том, что на предложение белгородцев по части доставки в область сахара-сырца в обмен на готовую продукцию по демпинговым ценам Департамент по продовольствию Москвы так и не откликнулся. А на кой он им, извините, ляд? Так ведь можно и кубинского агрида без работы оставить, и европейского поставщика обидеть. А свои потерпят, чай не баре!

На сегодняшний день 11 крупных сахарных заводов области простаивают, хотя рассчитывали на переработку сахара-сырца. По этой причине лишились работы 10 тысяч человек. А Россия, закупая готовый сахар за рубежом, теряет многие миллиарды рублей. По подсчетам белгородских специалистов, если решить проблемы поставок на сахарные заводы области сахара-сырца, появилась бы реальная возможность еще до начала сахарного сезона заработать примерно сто миллиардов в бюджет области и столько же — в бюджет России.



# В САДУ И ОГОРОДЕ



## Звезда

### рекомендует

СТРАНА наша необъятна, охватывает почти все климатические зоны. В иных местах еще только сеют, а других уже убирают урожай. Поэтому и нынешний наш лунный садово-огородный календарь касается как сева, так и сельских заготовок.

Прежде всего о «неплодородных», как говорят астрологи, днях, неблагоприятных для сева и посадки всех сельскохозяйственных культур. В июне это 1, 2, 3, 4, 16, 17, 25—28, 30; в июле — 1, 2, с 12 по 14, с 22 по 24 и с 26 по 29; в августе 9—11, 18—20, 23—26; в сентябре 6, 7, с 15 по 17, а также 20, 21, 24, 25.

Трудно будет нынче выбрать хороший день для озимого и подзимнего сева, осенних посадок плодовых и ягодных культур. Судите сами. В октябре астрологи советуют не заниматься этими работами 3 и 4 числа, с 12 по 14, с 17 по 19, а также 23, 24, 30 и 31 — чуть ли не полмесяца звезды и луна закрывают дорогу в сад и огород. Такая же картина и в ноябре — неблагоприятными считаются 1, 8—10, 13—15, 21—23 и 26—28. А в декабре не рекомендуется сеять и сажать 6 и 7-го числа, с 11 по 13, 21, 22, 24, 25.

Что касается конкретных культур, то, как и прежде, мы будем знакомить с наилучшими днями их сева каждый месяц. Итак, в июне сейте петрушку на зелень, салаты и капусту 5-го числа, сажайте томаты 7 и 8, лук с 7 по 10, а репу, редис, брюкву — 15 и 16.

В заключение «лунного календаря» о времени уборки разных культур. Доктор астрологии Сергей Безбородный рекомендует собирать их в такие сроки: арбузы — 5, 10, 14 августа, 2, 3, 16, 23 сентября; баклажаны — 3, 4, 14, 26 июня, 3, 10, 18, 29, 30 июля, 1, 7, 11, 25, 27 августа, 3, 7, 11, 22, 23 сентября; овощные бобы — 6, 11, 12, 22, 26 июня, 9, 10, 19, 29 июля, 7, 15, 20, 26, 30 августа, 3, 6, 11, 20, 30 сентября; горох — 4, 7, 21, 29 июня, 1, 10, 15, 24, 31 июля, 5, 11 и 25 августа, 5, 8, 16, 23 сентября; дыни — 3, 7, 12, 17, 27 июня, 3, 11, 14, 24, 31 июля, 8, 11, 15, 19 августа, 3, 7 и 11 сентября; кабачки, тыкву, патиссоны — 6, 12, 17, 21, 30 июня, 3, 10, 14, 19, 31 июля, 6, 7, 11, 19, 27 августа, 3, 7, 12, 17 сентября.

Интересно, что наилучшие сроки уборки ряда культур зависят не только от их вида, но и назначения. Так, капусту белокочанную и цветную рекомендуется убирать 6, 12, 17, 26 июня, 3, 10, 15, 19, 28 июля, 7, 10, 15, 27 августа, 7, 12, 20, 23, 29 сентября и 1, 3, 4, 9, 14 октября. У краснокочанной и брюссельской капусты сроки иные: 4, 13, 21, 26 июня, 9, 14, 19, 24, 29 июля, 5, 14, 19, 27 августа, 7, 15, 21 сентября

и 4, 13, 14, 18 октября. Если лук репчатый звезды советуют убирать 3, 6, 12, 21 июня, 3, 10, 14, 19, 28 июля, 6, 11, 15, 19 августа и 3, 7, 11, 16 сентября, то лук батун и порей — 4, 7, 12, 17, 26 июня, 3, 10, 14, 17, 23 июля, 9, 14, 20, 28 августа, 6, 12, 17, 23 сентября.

Картофель для быстрого употребления можно копать, если, конечно, клубни набрали вес, уже 5 и 6, а также 12, 17, 27 июня, 3, 4, 10, 13, 14, 30 июля, 6, 7, 11, 20, 27 августа, 2, 3, 6, 7, 15, 16, 23, 29, 30 сентября. Клубни, предназначенные для длительного хранения, лучше заготавливать 3, 4, 20, 21 июня, 3, 4, 10, 13, 14, 30 июля, 6, 7, 11, 20, 27 августа, 10, 11, 20, 21, 22 сентября.

Наилучшие дни для уборки кукурузы в августе 6, 11, 14, 19, 24; в сентябре 3, 7, 11, 15, 20, 30 и в октябре 2, 6, 11, 16, 24. Морковь лучше сохранится, если ее выкопать 3, 4, 12, 17, 21 июня, 3, 10, 14, 19, 29 июля, 6, 11, 15, 24, 27 августа; 3, 7, 11, 16 сентября либо 3, 9, 14, 19, 21 октября. Огурцы собирайте 6, 12, 17, 22 июня, 3, 9, 14, 24, 28 июля, 6, 10, 15, 20, 24 августа и 2, 7, 12, 16 сентября. Сладкий перец будет слаще, а горький острее, если их сорвать 4, 12, 17, 26 июня, 3, 9, 14, 24, 28 июля, 1, 10, 15, 19, 25 августа и 6, 15, 20 сентября.

Салатовую свеклу полезно заготавливать 6, 11, 15, 21 и 28 августа, а в сентябре 3, 7, 11, 15, 21 и 23. Наилучшие дни уборки томатов 6, 12, 17, 21, 27 июня, 4, 11, 14, 18, 24 июля, 7, 10, 12, 17, 24, 27 августа, 3, 6, 11, 16, 20, 30 сентября и 3, 9, 13, 18, 27 октября. Луна и звезды благоприятствуют уборке фасоли 6, 11, 14, 19, 24 августа, 2, 7, 11, 16, 20, 23 сентября, 3, 9, 14, 18, 27 октября. И в заключение о чесноке. Наилучшие дни его уборки в июле 3, 10, 14, 19, 23, 28, в августе 6, 11, 15, 20, 25 и 31, в сентябре 3, 7, 12, 21, 23, 29.

Так советуют астрологи. Но все же, думаю, выгадает тот, кто, принимая во внимание их рекомендации, руководствоваться будет в первую очередь погодой и состоянием растений.

Чтобы удобнее было пользоваться этими данными, сделайте табличку. По горизонтали отложите месяцы и дня, по вертикали название культур. Квадратики на пересечении этих граф и покажут вам наглядно, когда какую культуру лучше всего убирать.

Марат ГЛИНКА.



## Секреты

### ЛОЗЫ

ПРОДОЛЖАЕМ рассказ о северном виноградарстве. Большой его знаток Федор Ильич Шатилов ознакомит читателей «СЖ» со всеми сторонами возделывания «солнечных ягод» в новых зонах с весны и до поздней осени. Вы уже знаете, в каких природных кли-

матических условиях может расти виноградная лоза («СЖ» от 11 мая). Сегодняшний рассказ — о весенних работах. Сохраните эту страничку — она вам пригодится следующей весной.

ВЕСЕННИЕ работы на винограднике начинаются с раскрытия кустов. Этот агроприем только кажется простым — отбросил укрывной материал, и все. Но... Его надо выполнить до распускания почек, а как узнать об этом? Лучше всего по другим растениям. Например по образованию зеленых побегов на смородине и крыжовнике. Если они отросли на 2 см — значит, до распускания виноградных почек осталось 3—5 дней. Можно ориентироваться и по березовым и тополиным листьям, ширина зеленых пластин которых к этому моменту должна достигнуть не менее 10—12 миллиметров. При известном опыте вы сможете определять время освобождения растений от зимнего укрытия довольно точно по количеству жарких солнечных дней.

Опоздание с выполнением приема ведет к серьезным неприятностям: почти неизбежна поломка в значительных количествах отросших в укрытии на 2—5 сантиметра новых — белых по цвету — побегов, ожог и гибель от солнечных лучей того, что не обломалось.

Для спасения уцелевших побегов от солнца нужно укрыть их в 2—3 слоя марлей или хлопчатобумажной тканью либо мешковиной, которые убирают лишь после полного позеленения отростков.

Второй по времени прием — подвязка. После удаления зимнего укрытия и окончательной весенней обрезки кустов (до того, как начнут распускаться почки) наступает время подвязки лоз к шпалерной проволоке. В северных зонах возможны весенние заморозки. Имея этот неприятный момент в виду, лозы подвязывают вертикально и заметно удлиненными. В этом случае первым трогаются в рост верхние почки. Средние же и нижние отстают от них в развитии и начинают распускаться на 10—20 дней позже, что и требуется. Когда опасность морозов минует, лозу обрезают сверху до нужных размеров и подвязывают горизонтально к первой (нижней) шпалерной проволоке.

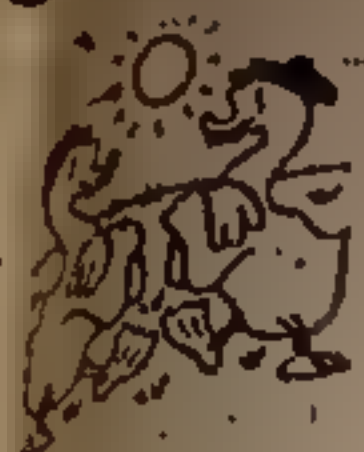
К ежегодным заморозкам можно приурочиться, искусственно задерживая распускание почек более поздним открытием кустов. А этого, в свою очередь, можно достичь, набросав поверх зимнего почвенного укрытия снег и притенив его соломой или опилками. Как правило, растения, позже по воле их хозяина включившиеся в вегетацию, впоследствии догоняют в развитии своих сверстников, которые были раскрыты раньше.

Федор ШАТИЛОВ,  
научный консультант  
Оренбургской опытной  
станции садоводства  
и виноградарства.

[Продолжение в следующем выпуске «В саду и огороде»].



## НА ПОДВОРЬЕ



### И «дождь» не помешает

Самые высокие выходы гусят получают при инкубации свежеснесенных яиц. В свежеснесенных яйцах, помещенных в инкубатор, после дезобработки продолжается процесс развития эмбриона.

С каждым днем хранения зародыши становятся слабее и выводимость понижается примерно на 1 процент. В некоторых исследованиях отмечено, что выводимость гусиных яиц, хранившихся 25 дней, составила 6%, 15 дней — 73,5%, 5 дней — 85,7%. Оптимальный срок хранения гусиных яиц — около 12 дней. Однако единого мнения тут нет. Исследованиями установлено, что можно без значительного ущерба хранить яйца до 15 дней в газонепроницаемой упаковке из лавсан-полиэтилена. Хорошие результаты получают при хранении яиц в течение 20 суток в газонепроницаемой упаковке, заполненной на 90—95% азотом или в специальном шкафу при повышенной концентрации газобогащенного азота.

Перспективным считается хранение инкубационных яиц до 20 суток в помещении, где периодически 3 часа в сутки или постоянно озонируют воздух, что повышает вывод молодняка на 4—13 процентов.

При хранении яиц свыше 5 дней их необходимо переворачивать. Общего мнения о частоте периодичности и угле поворота среди ученых и специалистов нет. Одни считают, что нужно поворачивать на 90 градусов 2—3 раза в сутки, другие — на тот же градус, но раз в сутки, третьи уверяют, что надо поворачивать на 180 градусов каждые два дня. Все способы дают небольшой положительный эффект, нередко компенсирующий «старение» яиц при хранении.

Режим инкубации, обеспечивающий нормальное развитие зародышей, может быть создан при различных способах обогрева разной скорости и кратности обмена воздуха и его влажности, при разном положении яиц и плотности их размещения. Какой из режимов следует применять в каждом конкретном случае, решается в зависимости от породы гусей, качества яиц, порядка их закладки и особенностей конструкции инкубатора. Известно, что развитие эмбрионов более крупных пород гусей происходит на ином уровне, нежели гусей меньшего веса.

На ранних стадиях инкубации в инкубационных шкафах поддерживают минимальный воздухообмен, повышенную температуру и относительно высокую влажность. В последующем температуру и влажность снижают, а воздухообмен увеличивают. На заключительном этапе повышают влажность и воздухообмен. В инкубатории водоплавающей птицы «Арженка» Тамбовской области введен новый

режим инкубации гусиных яиц: первые 8 дней после закладки яиц в инкубационный шкаф поддерживают температуру 37,8—38° и влажность 31—31,5° по увлажненному термометру. С 9-го по 15-й день — температуру 37,5—37,6° и влажность 29° (по увлажненному термометру); с 16-го дня температуру снижают до 37,3°, влажность поддерживают по увлажненному термометру на уровне 27,5—28° и проводят предварительное охлаждение два раза в сутки в течение 15—20 минут примерно до 35° и затем орошение яиц водой комнатной температуры с добавлением марганцевокислого калия в течение 4—5 минут. Орошение яиц нужно для того, чтобы избежать их перегрева. Эмбрионы генетически запрограммированы реагировать на малейшую опасность, в их организме выработались защитные механизмы, предотвращающие воздействие неблагоприятных факторов среды. Так периодические охлаждения яиц стимулируют развитие всего организма зародыша.

После опрыскивания яиц непосредственно в инкубационном шкафу воду убирают с пола инкубатора, закрывают двери, отключают охлаждение, прикрывают приточные заслонки до 1 см. После этого заданный режим в инкубационном шкафу восстанавливается до нормального в течение 4 минут. Орошение яиц позволяет получать вывод гусят на уровне 75%.



### Вышиб дно и вышел вон

При инкубации гусиных яиц выделяется большое количество биологического тепла, особенно во второй половине этого процесса. Это и приводит к перегреву зародышей и увеличению эмбриональной смертности. Для устранения вышеуказанных причин применяют кратковременное снижение температуры до 29—30°, продувая инкубируемые яйца вентилятором при открытых дверях шкафа.

По-видимому, именно переменный температурный режим при нормальных условиях влажности и воздухообмена способствует успешному развитию зародышей. Он почти исключает такие неблагоприятные явления, как перегрев и асфикция, часто встречающиеся при искусственной инкубации. Кроме того, режим переменных температур в дальнейшем при выращивании гусят делает их устойчивыми к погодным колебаниям.

Скорлупа яиц прочна, а гусиные яйца отличаются особенно толстой и прочной оболочкой. Когда эмбрион прошел все стадии развития, ему необходимо разрушить эту оболочку и выйти наружу. Но гусенок — не царевич Гвидон из сказки, который «вышиб дно и вышел вон». В результате того, что яйца были снесены неодновременно, а также по другим причинам, часть зародышей бывает ослаб-

ленной, но все способы разрушить скорлупу, а поэтому погибают. Много загадочного заключается в том, как несмышленый гусенок пробивает стену своего бывшего дома, который стал для него тесен и неуютен. И хотя силы его слишком слабы, тем не менее природа пришла ему на помощь, подарила яйцезуб. Он и требуется лишь для того, чтобы пробить скорлупу. Процесс раздробления скорлупы, выхода в иной мир — тяжелый труд для птенца. Если случится, что некоторые гусята долго не могут выйти из яйца и тревожно пищат, им следует помочь, так как при подсыхании подскорлупная оболочка яйца становится очень прочной и прилипает к телу птенца. Нужно осторожно маленькими кусочками отломить скорлупу в месте наклева.

Анатолий ДОБРЮДИН,  
старший научный сотрудник  
Всероссийской научно-исследовательской станции  
по мясному птицеводству.



### Птицеводу на заметку

На 11-й день насиживания яйца просвечивают на овоскопе или на солнечный свет. Овоскоп легко сделать самим. Листок картона или железа сворачивают в виде цилиндра, прорезают в нем отверстие по форме яйца, в середину цилиндра вставляют лампочку. При этом видны неоплодотворенные яйца — светлые, а в оплодотворенных видна кровеносная система эмбриона в виде тяжелой, а также темное пятно (зародыш), напоминающее глаз. В яйцах с замершим зародышем по горизонтальной или продольной оси видны кровяные кольца. Эти яйца, а также темные «туманки» убирают из гнезда.

Второе просвечивание яиц проводят перед выводом — на 27-й день инкубации. В это время в яйце уже видна подвижная тень клюва гусенка в виде бугорка.

В яйцах с замершими зародышами просматривается сплошная темная масса без кровеносных сосудов. В некоторых случаях содержимое такого яйца переливается. Эти яйца из гнезда удаляют.

Начало наклева яиц во время инкубации у гусей легких пород на 27-е сутки, тяжелых — на 28-е сутки, вывод гусят соответственно на 29-е и 30-е сутки инкубации.

В отдельных случаях вывод гусят у гусей тяжелых пород задерживается или наступает раньше у гусей легких пород. Не следует беспокоиться по этому поводу, это естественное явление.

Обсохших гусят помещают в корзину или ящик, застланные чистой соломой, накрывают соломой мягкой тряпочкой, чтобы не травмировать пуповину. Их уносят в темное помещение, где поддерживается температура +26—28°.



# СЕМЕЙНОЕ АТЕЛЬЕ



## Строим основу

МУЖСКИЕ брюки могут быть самых разнообразных форм: прямые классические, плотные малообъемные, объемные со складками у пояса (зауженные книзу или шаровары), галфе и т. д. Но при всем их различии они имеют единую схему конструкции, которую называют основой. Этой основой сейчас и займемся.

Допустим, мы строим выкройку на человека с такими мерками: Ст = 41, Сб = 50, Дб = 105, Обед. = 53, Шн (ширина низа брюк) = 24. Прибавки для классических прямых брюк такие: Пт = 0,5, Пб = 2. Естественно, вы делаете чертеж по своим показателям.

Проводим вертикальную линию с вершиной в точке Т. Далее на ней находим положение горизонтальных линий. Положение линии низа брюк  $TН = Дб = 105$  см. Положение линии высоты сидения:  $Тя = 0,5Сб = 1,5$  см.  $Тя = 0,5 \times 50 = 1,5 = 23,5$  см. Линия бедер:  $ЯБ = \frac{1}{3} ТЯ = \frac{1}{3} \times 23,5 = 8$  см. Линия колена:  $БК = 0,5 БН = 0,5 \times 89,5 = 44,8$  см (расстояние БН берем с чертежа). Положение линии талии:  $ТТ_2 = 0,8$  см. Через точки Т<sub>2</sub>, Б, Я, К, Н проводим горизонтальные линии талии, бедер, высоты сидения, колена, низа брюк.

Ширину передней половинки брюк на линии бедер откладываем от точки Б вправо:  $ББ_1 = 0,5 (Сб + Пб) = 0,5 (50 + 2) = 26$  см.

Через полученную точку Б<sub>1</sub> проводим вертикаль перпендикулярно линии бедер. Точки пересечения с линией талии и линией высоты сидения обозначим соответственно точками Т<sub>1</sub> и Я<sub>1</sub>. Точки Т<sub>1</sub> и Т соединим прямой линией.

Ширину шага передней половинки брюк откладываем от точки Я<sub>1</sub> горизонтально вправо:  $Я_1 Я_2 = 0,1 (Сб + Пб) = 0,1 \times (50 + 2) = 5,2$  см.

Линия сгиба (стрелка брюк) находится на середине передней половинки по линии высоты сидения:  $ЯЯ_0 = 0,5 (ЯЯ_1 + Я_1 Я_2) = 0,5 \times (26 + 5,2) = 15,6$  см.

Отрезок ЯЯ<sub>2</sub> берем с чертежа. Через точку Я<sub>0</sub> проводим вертикальную линию, перпендикулярную линии высоты сидения. Точки пересечения с линиями талии, бедер, колена, низа обозначим соответственно Т<sub>0</sub>, Б<sub>0</sub>, К<sub>0</sub>, Н<sub>0</sub>.

Величину расширения передней половинки брюк по линии бедер отложим вправо от точки Б<sub>1</sub>:  $Б_1 Б_{11} = 0,5$  см.

Вспомогательная точка I для оформления линии банта лежит на биссектрисе угла с вершиной в точке Я<sub>1</sub>:  $Я_1 I = 0,4 Я_1 Б_1 = 0,4 \times 8 = 3,2$  см. Через точки Т<sub>1</sub>, Б<sub>11</sub>, I, Я<sub>2</sub> проводим линию банта.

Ширину передней половинки брюк внизу:  $Н_1 Н_2 = Шн - 2 = 24 - 2 = 22$  см.

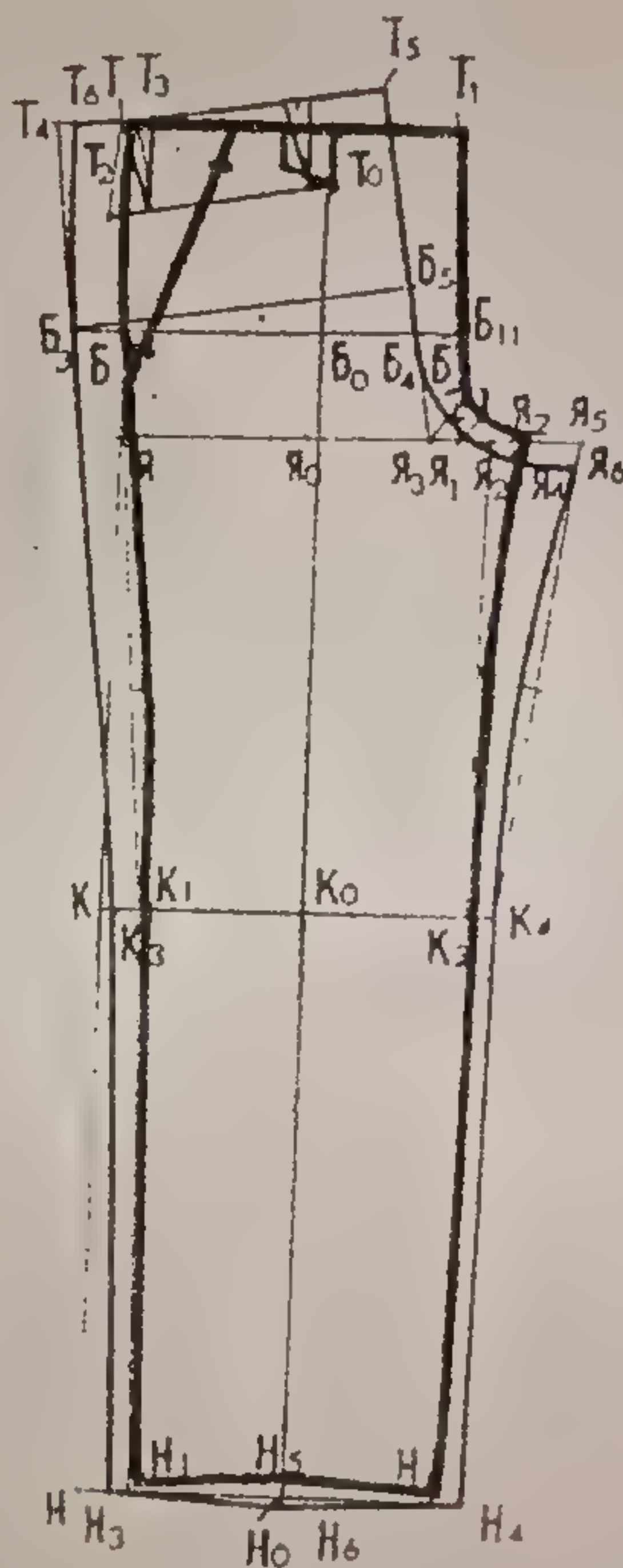
Шн — ширина низа выбирается по модели и зависит от желаемой ширины

брюк внизу и моды. В нашем примере Шн = 24 см.

По половине ширины передней половинки брюк внизу откладываем от точки Н<sub>0</sub> влево и вправо:  $Н_0 Н_1 = Н_0 Н_2 = 0,5 Н_1 Н_2 = 0,5 \times 22 = 11$  см. Подъем середины низа брюк вверх:  $Н_0 Н_3 = 0,5$  см. Точки Н<sub>1</sub>, Н<sub>3</sub>, Н<sub>2</sub> соединяем прямыми линиями.

Если известна ширина брюк на уровне колена (Шк), то расчет ведем аналогично расчету по линии низа брюк:  $К_1 К_2 = Шк - 2$  см.  $К_0 К_1 = К_0 К_2 = 0,5 К_1 К_2$ .

Если ширина на уровне колена неизвестна, то для классического варианта прямых по форме брюк ее определяют следующим образом:  $Я_2 Я_{21} = \frac{1}{3} Я_1 Я_2 = \frac{1}{3} \times 5,2 = 1,7$  см.



Точки Я<sub>21</sub> и Н<sub>2</sub> соединяем прямой линией. Точку пересечения с линией колена обозначим К<sub>2</sub>:  $К_1 К_0 = К_0 К_2$ . Точки Я<sub>2</sub> и К<sub>2</sub> соединяем плавной линией. Таким образом шаговый срез передней половинки брюки оформляем через точки Я<sub>1</sub>, К<sub>2</sub>, Н<sub>2</sub>.

При оформлении бокового среза передней половинки брюк точки Б<sub>1</sub>, К<sub>1</sub>, Н<sub>1</sub> соединяем прямыми линиями. На середине отрезка БК<sub>1</sub> делаем прогиб вправо на 0,5 см.

Ширину передней половинки брюк на линии талии:  $Т_1 Т_2 = 0,5 (Ст + Пт) + \text{вытачки или складки} = 0,5 \times (41 + 0,5) + 4 \text{ (складки)} = 20,7 + 4 = 24,7$  см.

Раствор вытачки Рв = 2 — 2,5 см. Длина — 8 см. Раствор складки

Рскл. = 3—5 см. Выбор вытачки или складки зависит от желания и модели.

По линии талии от точки Т<sub>1</sub> откладываем величину Т<sub>1</sub>Т<sub>2</sub> и получаем точку Т<sub>2</sub>. Величина ТТ<sub>2</sub> не должна быть больше 1 см. Если она получилась более 1 см, увеличиваем раствор вытачки или раствор складки. Точки Т<sub>2</sub> и Б соединяем прямой линией. При построении вытачки ее раствор откладываем в обе стороны от точки Т<sub>0</sub>. При построении складки Рскл. откладываем влево от точки Т<sub>0</sub>.

На передней половинке брюк делаем наклонный карман. Верхний конец его располагается на 3 см ниже шва притачивания пояса, от бокового шва на 4—8 см вправо по линии талии. Нижний конец кармана уходит в боковой шов. Длина прорези кармана, расположенного наклонно, равна 16 см для 48-го размера и увеличивается или уменьшается на 0,4 см для смежных размеров.

Построив переднюю половинку брюк, на этом же чертеже строим и заднюю половинку. Чтобы не путаться в линиях, для удобства возьмите другой по цвету карандаш.

Ширину задней половинки брюк внизу и на уровне линии колена больше ширины передней половинки на 2 см, поэтому:  $Н_1 Н_3 = Н_2 Н_4 = 2$  см,  $К_1 К_3 = К_2 К_4 = 2$  см. Точки Н<sub>3</sub> и К<sub>3</sub>, Н<sub>4</sub> и К<sub>4</sub> соединяем прямыми линиями. Спуск середины низа задней половинки  $Н_0 Н_6 = 0,5$  см. Точки Н<sub>3</sub>, Н<sub>6</sub>, Н<sub>4</sub> соединяем прямой линией, оформляя таким образом линию низа задней половинки брюк.

Переходим к построению бокового среза:  $ББ_3 = 0,1 \times (Сб + Пб) - 2 = 0,1 \times (50 + 2) - 2 = 3,2$  см.

По линии бедер от точки Б влево откладываем величину ББ<sub>3</sub>. Полученную точку Б<sub>3</sub> соединяем с точкой К<sub>3</sub> и прямую линию продолжаем вверх, боковые срезы задней и передней половинок уравниваем ( $К_3 Т_4 = К_1 Т_2$ ) и получаем точку Т<sub>4</sub>. На середине отрезка К<sub>3</sub>Б<sub>3</sub> делаем прогиб бокового среза, равный 0,5 см.

Ширину задней половинки брюк по линии бедер:  $Б_3 Б_4 = (Сб + Пб) - ББ_{11} = (50 + 2) - 26,5 = 25,5$  см. От точки Б<sub>3</sub> вправо откладываем величину Б<sub>3</sub>Б<sub>4</sub> и получаем точку Б<sub>4</sub>. Из точки Б<sub>4</sub> к линии Б<sub>3</sub>Б<sub>4</sub> восстанавливаем перпендикуляр, на котором вверх от точки Б<sub>4</sub> откладываем величину Б<sub>4</sub>Б<sub>5</sub>:  $Б_4 Б_5 = 0,1 Сб - 1,5 = 0,1 \times 50 - 1,5 = 3,5$  см. Точки Б<sub>5</sub> и Б<sub>3</sub> соединяем прямой линией.

Для построения среднего среза брюк находим вспомогательную точку Я<sub>3</sub>:  $Я_1 Я_3 = 1,5 - 2,5$  см. Большую величину берут для изделий больших полнот. От точки Я<sub>1</sub> откладываем отрезок Я<sub>1</sub>Я<sub>3</sub> = 2 см (в нашем примере). Точки Я<sub>3</sub> и Б<sub>5</sub> соединяем прямой линией и продолжаем вверх. Стрелки Б<sub>5</sub>Т<sub>6</sub> и Б<sub>11</sub>Т<sub>1</sub> уравниваем ( $Б_5 Т_6 = Б_{11} Т_1$ ). Точку Т<sub>6</sub> и точку Т<sub>1</sub> соединяем, получаем линию талии задней половинки брюк.

Об оформлении среднего среза задней половинки брюк и о вытачках читайте в следующем выпуске «Семейного ателье».

Галина ВОРОНЦОВА.



# НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ



## Нектар из колодца

НА УСАДЬБЕ обычно делают шахтный колодец, который может быть и квадратным, и круглым. Состоит он из оголовка ствола и водоприемной части. Вода в колодец поступает через дно (ключевые колодцы) или через дно и боковые стенки (сборные колодцы). В первом случае стенки сруба делают водонепроницаемыми, во втором в них устраивают специальные отверстия для сбора воды.

Глубина шахтных колодцев, как правило, не превышает 10—30 м; верхняя часть сруба, должна возвышаться над землей на 60—80 см. В водоносные породы колодцы заглубляют на 1—2 м. На дно укладывают слой гравия толщиной 20—30 см. Размеры колодца зависят от их глубины и могут колебаться от 0,8 × 0,8 м до 1,5 × 1,5 м. Для более удобной осадки сруба шахту роют на 20—30 см больше его внешнего размера.

Вкус воды зависит в деревянных колодцах от вида древесины. Лучшей будут ольха, липа, береза; привкус воды при этом минимальным. Но породы эти непрочны, поэтому зачастую на нижние венцы сруба применяют древесину из ольхи, ивы, березы, а на верхние — из дуба. Ель применять нельзя. Используемая для сруба древесина должна быть сухой, и, конечно же, без гнили, не пораженная насекомыми и без других пороков. Толщина древесины 18—22 см. При диаметре бревен более 20 см их можно разделать на две пластины; в этом случае пластины в сруб своими плоскостями кладут внутри.

Венцы должны плотно примыкать один к другому, а стороны бревен, обращенные вовнутрь (лучше и наружу) стесывают на плоскость. Для

устройства сруба можно использовать брус 150 × 150 мм. Бревна сруба и с внутренней, и наружной сторон желательно острогать. Угловые соединения выполняют «в лапу» так, чтобы бревна не выступали. Для прочности их соединяют одним, а лучше двумя (с каждой стороны) круглыми или прямоугольными шипами. Венцы ставят и устанавливают по отвесу. Отдельные венцы скрепляют между собой брусками или досками — с каждой стороны по два скрепления ближе к углам.

При неглубоких (4—6 м) колодцах вырывают шахту на всю глубину, на дно укладывают лежни, а на них настилают пол из досок, с зазорами; затем устанавливают венцы сруба. Часто вместо пола насыпают гравий или щебень слоем не менее 25 см.

Воду поднимают при помощи ворот различной конструкции или же журавлем. Журавль состоит из столба с развилкой, в которую вставляют и крепят шворнем жердь. К одному концу жерди прикрепляют шест (лучше на цепи), а к другому — груз, вес которого должен превышать вес конца жерди с пустым ведром.

Можно на колодце устроить блок и при помощи веревки вручную вытаскивать ведро с водой.

Окончив строительство колодца, утрамбовывают вокруг него мягкую глину — слой, толщиной не менее 30 и шириной не менее 100 см.

Более долговечны и гигиеничны бетонные колодцы. Их делают из колец высотой 700—1000 мм, диаметром 800—1000 мм. Толщина стенок из бетона — 90—120 мм, из железобетона — 50—90 мм. Кольца соединяют впритык, чтобы они не сдвигались, между ними лучше установить гнутые или сварные скобы из стали.

Шахтный колодец со срубом из пластин: 1 — ворот; 2 — свая для крепления ворот; 3 — водоотводная нава; 4 — сруб из пластин; 5 — гравий; 6 — глиняный замок; 7 — крышка колодца; 8 — дощатая обшивка оголовника.



## Вкус воды

НОВЫЙ колодец дезинфицируют. Для этого 300 граммов хлорной извести заливают небольшим количеством воды и растирают до получения жидкой кашицы, которую вливают в ведро с водой; после перемешивания отстаивают и сливают, верхнюю прозрачную часть. На кубометр воды в колодце требуется ведро этого прозрачного состава. Им с помощью кисти покрывают стенки колодца и немного вливают в воду. Колодец закрывают крышкой, сверху настилают плотную ткань и оставляют на сутки. Затем воду откачивают до тех пор, пока в ней не исчезнет запах хлора и нежелательный привкус.

Чтобы получать хорошую питьевую воду, лучше всего провести бактериологический анализ. Но некоторые ее достоинства вы можете определить сами. Чтобы отличить жесткую воду от мягкой, разведите в ней немного мела и встряхните. Если образующаяся при этом пена некоторое время стоит, не оседая, то вода жесткая.

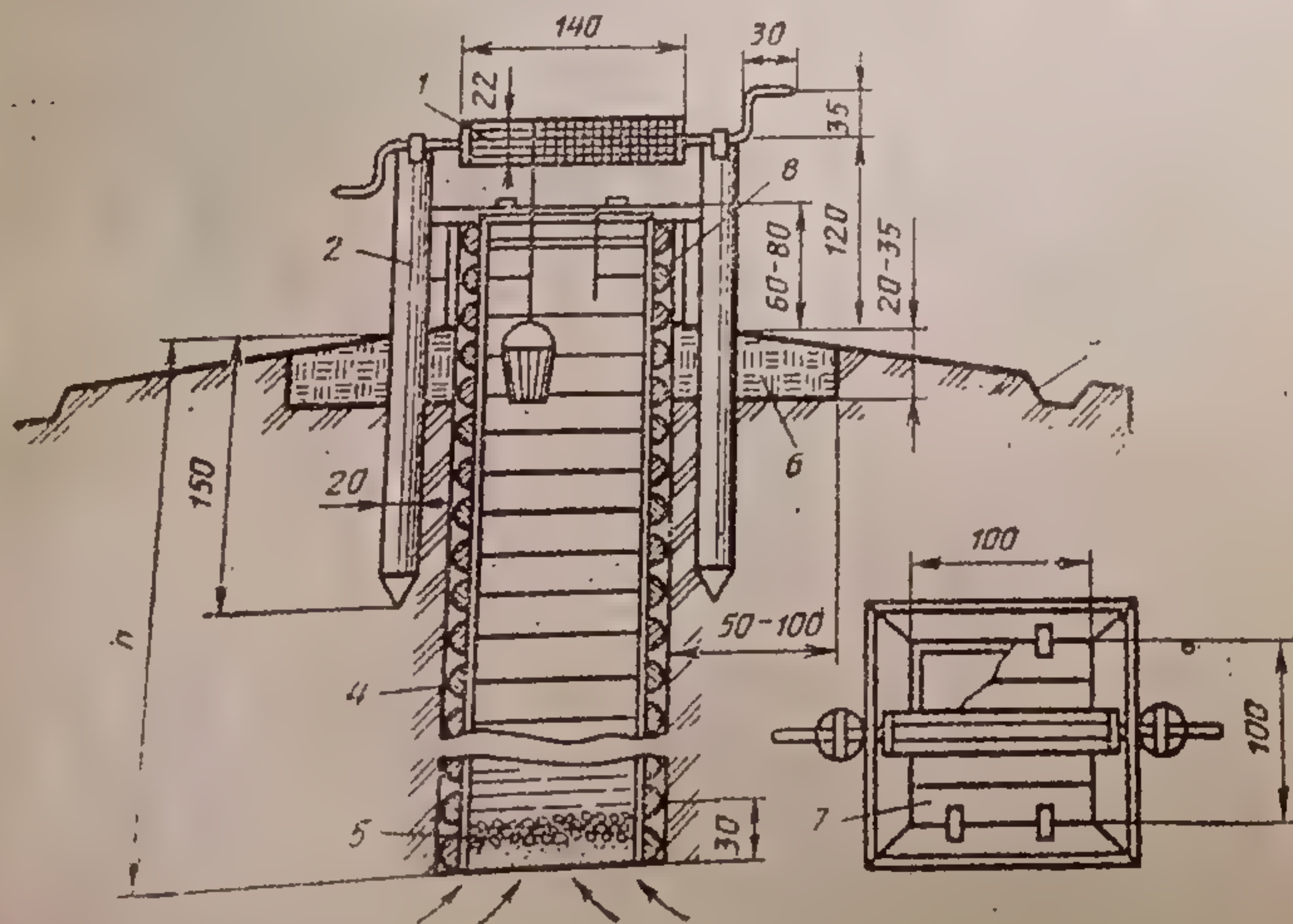
Растворите пол чайной ложки чистого белого сахара в бутылке, тщательно закупорив ее, выставите на свет при температуре более +21°. Если через день-два появились мутные пятна, видимые в бутылке, поставленной перед каким-нибудь черным предметом, в воде присутствует опасная органика.



## Полезно знать

Для замазывания щелей между высушенными досками пола применяют замазку из 1 части (по весу) охры, 1—2 частей древесных опилок и 1—2 частей клея. Клей кладут в какой-либо сосуд и заливают водой, доводя его до студенистого состояния. На другой день размешивают охру с небольшим количеством воды, тщательно перемешивают ее с клеевым студнем; при этом раствор слегка подогревают. Когда смесь остынет, прибавляют понемногу опилки и воду, пока замазка не станет достаточно густой. Употребляют ее, когда она остынет. Можно зашпаклевать щели и замазкой такого состава: 400 мл воды, 50 г желатина, 150 г гипса и немного древесной стружки. Большие щели предварительно чем-либо забивают, иначе замазка осядет ранее, чем высохнет. Через несколько дней масса приобретает значительную твердость.

Анатолий ТЕРНОВСКИЙ,  
инженер-строитель.  
Одинцовский район,  
Московская область.





◆ Заметки обозревателя

# Сезон войны сезон безумия

Председатель колхоза имени Ленина, что в Пригородном районе Северной Осетии, Виктор Темираев является ныне членом районного Совета обороны, функциями которого обозначены четко и ясно — обеспечить защиту односельчан от вооруженных формирований соседней республики. Виктор Хамитович рассказывал мне о тяжелых боях, опаливших прошлой осенью колхозные села, а я вспоминал встречу двухлетней давности в Карабахе с пленным боевиком. Как оказалось, был он председателем армянского колхоза, поля которого находятся в сотнях километров от этих мест.

— Почему я здесь? — переспросил он. — Мобилизовали меня Родину защищать. Да, мое село далеко, но здесь живут единокровные братья.

Выяснилось, что председатель колхоза владеет всеми видами стрелкового оружия, умеет управлять танком, бронетранспортером, боевой машиной пехоты, освоил подрывное дело и успел уже применить эти свои знания на практике. А вот его коллега, председатель азербайджанского колхоза Азим Рагимов, с которым довелось познакомиться в тот же день, оружие изучить не успел. Тогда в городе Агдаме формировалась колонна, ей предстояло под охраной бронетруппы проследовать через территорию Нагорного Карабаха в Лачинский район Азербайджана. Командир подразделения старший

лейтенант Игорь Дружников положил автомат на колени Рагимову, сидевшему в кабине грузовика. Председатель колхоза вздрогнул:

— Я не умею им пользоваться, никогда в руках не держал.

— Извините, аксакал, — сказал Игорь. — Солдат у меня мало. Если случится нападение, надеюсь и на вашу помощь. А умение тут невеликое.

Он щелкнул планкой предохранителя на автомате, показал, как досылается патрон в патронник.

— Я не буду стрелять в людей. Не смогу. — Рагимов держал автомат в руках опасливо и брезгливо, как если бы это была змея.

— Не надо в людей, — мягко улыбнулся красивый русоволосый офицер (быть может, с дальнего его предка писал Лермонтов своего Печорина). — стреляйте в воздух. В случае чего — надо отпугнуть боевиков, показать, что у нас много стволов.

Позднее я узнал, что колонна благополучно прошла опасный маршрут. А вот как сложилась судьба моих тогдашних собеседников — не знаю. Жив ли Рагимов? Уже давно оккупирован армянскими формированиями Лачинский район, на территории которого находился колхоз Азима — два небольших села. Жив ли его армянский коллега по крестьянскому призванию, ставший опытным солдатом? Его обменяли в те лавные дни на азербайджанского заложни-

ка. Возможно, и его отряд был среди тех, что захватили недавно Агдам — один из самых красивых и богатых городов Закавказья.

Вполне можно предположить, что Агдам будет разграблен подчистую. Два года назад я видел в тех местах азербайджанское село, обобранное армянскими бойцами, что называется, до нитки. Но видел и «работу» азербайджанских бойцов. «освобожденных» от материальных ценностей армянское село в ходе так называемой операции «Кольцо». Запомнилась такая сценка: боец ОМОНа вытащил из крестьянского дома детскую коляску и пытался влихнууть ее в кузов самосвала, доверху загруженного «изъятими» холодильниками, телевизорами и прочим скарбом. Я попытался пошутить, сказал бойцу:

— А паспорт на эту штуковину ты прихватил? Она же без колес.

А парень, похоже, на такую мелочь и внимания не обратил. Азарт грабежа страшен, поднимает в чело-

веке все низменное и подлое выше разума. И гавайте же признаем наконец, что движущая сила всех войн — как бы ни объясняли их территориальными, этническими, национальными и другими причинами, — жажда грабежа, всепоглощающая страсть наживы.

Немало времени прошло после тех поездок по Закавказью, улеглись впечатления, но «карабахские картинки» преследуют меня по сей день. Так вышло, что военная служба подарила мне немало друзей — парней из Армении и Азербайджана. Не раз гостил у них, был очарован добросердечием, щедростью, широтой характеров, с удовольствием принимал их в своем московском доме. Случалось одновременно сидеть у меня за столом гости из Баку и Еревана. Приезжают и ныне. Но в дом идут уже порознь. Все мои попытки собрать друзей за одним столом, как в былые времена, сдвинуть дружные бокалы, закончились неудачей. «Извини, — сказали мне и те, и другие, —

между как-нибудь. Когда крови сы?

Не грустнее ли в дате колхоза в сеяной селател хоза В

он. — виться ночно лютей лть.

Дне Тракт крыти ров. Х заторе раскк жизни дейст жени на с врем да з М. Ц

С ГЛУБОКИМ интересом слежу за публикациями под рубрикой «Не ошибись, Россия!», поток которых вызвала статья члена президентского Консультативного совета России, академика РАСХН Алексея Емельянова. И хотя я гражданин другого суверенного государства — Украины, все же не могу удержаться от того, чтобы не высказаться о набравшем за годы так называемой «перестройки». Ибо не чужда мне доля крестьянская, судьба села и колхозов. Они и на Украине хворают от той же болезни, что и в России, — радикализма, который, «не ведая брода, суется в воду», грозя не только потопить коллективные хозяйства, но и до основания разрушить товарное производство.

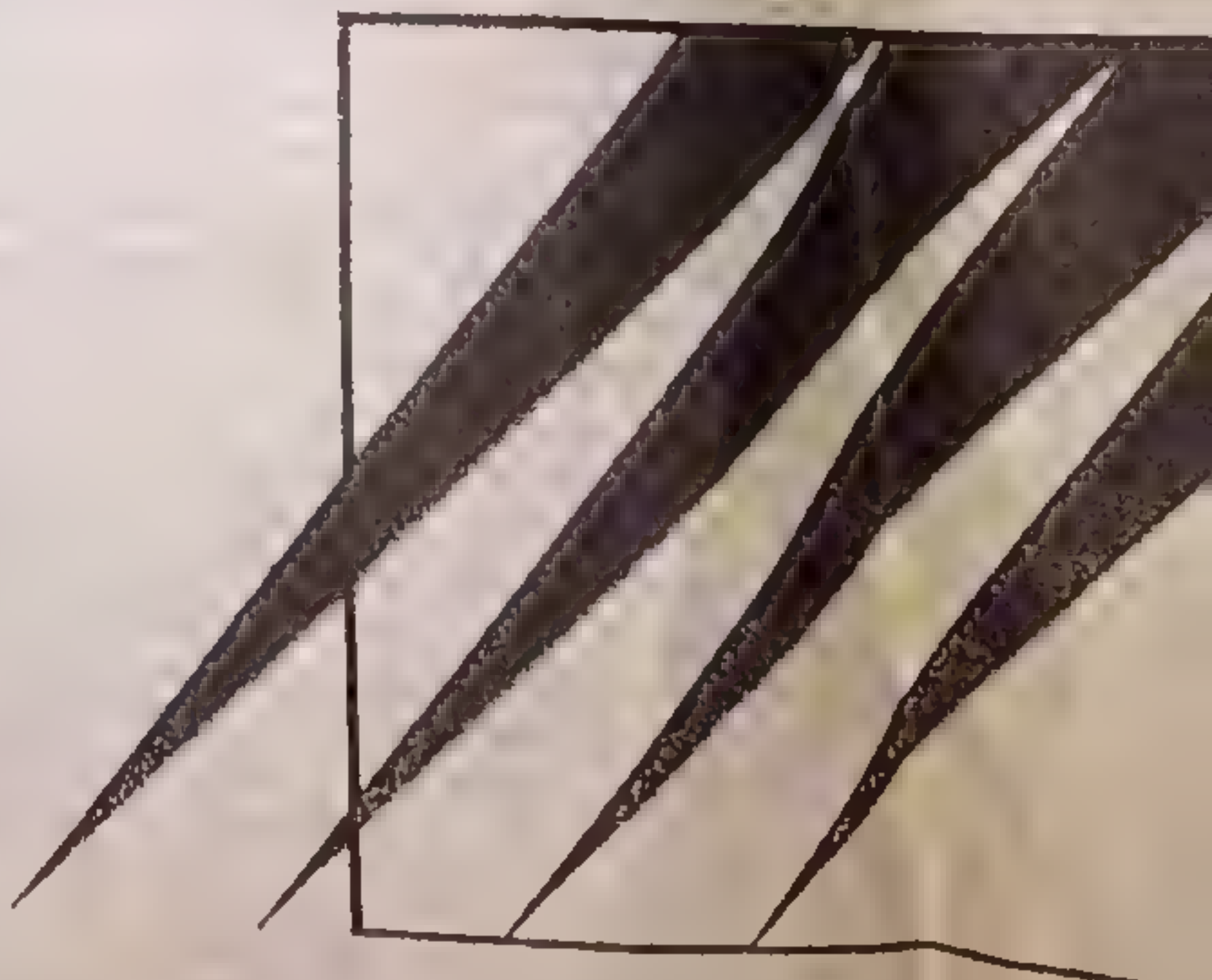
Судить буду по собственному опыту работы в сельскохозяйственном про-

изводстве. Ибо кризиса во всех странах СНГ, никоим образом нельзя даже замахиваться реформаторским кнутом на колхозы. Иначе — город останется без хлеба, молока, мяса, промышленности — без сельхозсырья, и очутимся мы, как есть, в средних веках с их натуральным, мелкотоварным сельским хозяйством.

Порассуждаем — почему нельзя сегодня ускорять фермеризацию. Для создания товарной фермы нужны, все это понимают, многие миллионы. Есть они у государства? Нет. Есть они у бывших коллективных владельцев земли и основных средств производства? Тоже нет. Возможно, такими деньгами и располагают мафиозные структуры, но после скупки земли они, как пить дать, не пойдут по пути организации товарного производства. Они уже себя показали, на что мо-

зования коллективных средств.

Противники коллективного способа владения средствами производства и коллективного труда не говорят и другого, того, что признают честные ученые-экономисты, фермеры всего мира. Ведь у нас были и даже еще остались колхозы и совхозы, которые по всем показателям не уступают лучшим сельскохозяйственным производителям высокоразвитых стран, которым и сейчас завидуют фермеры Европы и Америки, изучают их опыт! Для примера сравним показатели производства на душу населения основных сельхозкультур и продуктов животноводства на Украине, в Черниговской области и США. Так вот, в 1985 году на Украине среднечасовое производство зерна составило 705 килограммов, по Черниговской области — 1115, а в США — только 842 килограмма. Картофеля — соответственно: 399, 1849 и 85; сахара — 123, 74 и 91. Мяса произвели в Украине в том памятном 1985



6. Проспект эмиссии акций
7. Квалификационный аттест
8. Первоначальный уставной капитал 150.000.000.000 (сто пятьдесят миллионов рублей)
9. Учредители фонда: руководители партий, благотворители, категорически отсутствуют.
10. Ограничения по количеству акций
11. Номинальная стоимость акций
12. Курсовая стоимость акций на сумму 11.000.000.000

◆ Не ошибись, Россия!



обозревателя

# ОН ВОЙНЫ — ОН БЕЗУМИЯ

тряд  
вати-  
ин из  
атых  
оло-  
будет  
Два  
тех  
аское  
ски-  
ется,  
рабо-  
бой.  
от  
стей  
так  
ации  
та-  
вы-  
дома  
ался  
сва-  
ного  
ика-  
чим  
по-  
шту.  
Она  
та-  
не  
ежа  
ело-

веке все низменное и подлое выше разума. И давайте же признаем наконец, что движущая сила всех войн — как бы ни объясняли их территориальными, этническими, национальными и другими причинами, — жажда грабежа, всепоглощающая страсть наживы.

Немало времени прошло после тех поездок по Закавказью, улеглись впечатления, но «карабахские картины» преследуют меня по сей день. Так вышло, что военная служба подарила мне немало друзей — парней из Армении и Азербайджана. Не раз гостил у них. Был очарован добротой, щедростью, широтой характера, с удовольствием принимал их в своем московском доме. Случалось, одновременно сидели у меня за столом гости из Баку и Еревана. Приезжают и ныне. Но в дом идут уже порознь. Все мои попытки собрать друзей за одним столом, как бы-лые времена, сдвинуть дружественные бокалы, закончились неудачей. «Извини, — сказали мне и те, и другие, —

между нами война. Потом как-нибудь...».

Когда «потом»? Сколько крови должно еще пролиться?

Не случайно я вспоминал грустные глаза впервые взявшего в руки автомат председателя азербайджанского колхоза Азима Рагимова, во время нынешней полевой при разговоре с председателем осетинского колхоза Виктором Темираевым.

Весна поздняя, — сказал он, — чтобы с полевой управиться, надо работать и в починку смену. Но не могу людей под пули подставлять.

Днем здесь было полегче. Трактора пахали под прикрытием бронетранспортеров. Хотя обстрелы механизаторов и случались. Я уже рассказывал в «Сельской жизни», как дружно взаимодействовали сельские труженики Пригородного района с военнослужащими во время полевой. Задал тогда заместителю Темираева М. Цибиреву вопрос:

— В войсках сейчас не

очень сытно кормят. Помогаете солдатам?

Конечно, — сказал Михаил Харитонович. — Мясо даем, другие продукты.

По доступным ценам?

Да какие цены! — ответил зампред. — Так даем. Это же наши защитники. Наши дети.

С полевой тогда управился. Как будет с уборочной — большой вопрос. Минувшей осенью из-за вооруженного конфликта значительная часть урожая ушла под снег. Нет спокойствия и сегодняя. На прошлой неделе в Пригородном районе вновь мощно заговорили пулеметы и автоматы. Со стороны Ингушетии был открыт интенсивный огонь по колхозникам, работающим на полях. Наблюдатели зафиксировали свыше сотни огневых точек.

О возможности повторения прошлогоднего конфликта, унесшего сотни жизней и лишившего своих домов тысячи людей, в основном крестьян, говорится нередко. Много ли делается для предотвращения беды? Вопрос скорее риторический, навеян недавней трагедией 12-й заставы. Вспомним, еще в феврале в прессе появились однозначные утверждения об открытой подготовке моджахедов к агрессии. Имелись наверняка и подлинные, хорошо проверенные разведданные. Однако момент был упущен. Застава уничтожена. Может ли быть утешением осиротевшим родителям пограничников и мотострелков снятие с долж-

ности генералов. Халатно исполнявших служебный долг? Это ведь и их преступное благодушие, а, возможно, и командирская некомпетентность стали причинами гибели славных мальчишек, которые были до конца верны военной присяге. Ныне возбуждено уголовное дело по факту гибели заставы, да кажется мне, что выйдут начальники и на этот раз сухими из воды.

А в Северной Осетии признаки новой беды еще более грозны. По чистой случайности не рвануло на колхозном рынке во Владикавказе алеское устройство, скопированное из противотанковых гранат, тротила и гвоздей, способных нанести жизни многих людей в месте такого их скопления. Но мины все же громыхнули на прошлой неделе. Сначала под колхозным трактором, потом — на трамвайных рельсах. Ежедневно попадают под обстрел российские солдаты и офицеры, работники МВД, командированные в этот регион для несения опасной службы. Повторю: обстрелы ведутся ежедневно! И значит это, что проклятому «черному тюльпану», как прозвали самолет, доставлявший из Афганистана цинковые гробы с телами павших воинов, еще доведется парить и над необъятными просторами СНГ.

Мы вроде бы разошлись уже по своим национальным квартирам, но и как бы все еще остаемся вместе. Вдумаемся в такой факт. При зашите таджикской грани-

цы погиб российский офицер, украинец по национальности, родившийся в столице Казахстана, Михаил Майборода. Более десяти национальностей значилось в списке личного состава 12-й заставы, которой он командовал. В не столь уж далекие времена республики и города боролись за право называть того или иного Героя Советского Союза своим земляком. Было в этом соперничестве искреннее почтение подвига. Что-то похожее, убежден, возвратится. Лучшее из того, что нас объединяло. А пока же надо как-то пережить бесовский огонь войны, полыхающий на таких огромных пространствах, на таких богатых землях. Пережить и выжить. Выступить наконец реки крови. Очухаться, вспомнить, что награбленное добро блага не принесет, ибо заболит в конце концов душа, обратившись к Богу, ибо возмездие Господне может быть беспощадным.

У всякой войны тяжелый трупный запах, но, как это ни дико, сама она с нашей земли не уйдет. Ее надобно изгонять. Не только тусклыми призывами наших вождей, но объединенным разумом народов.

Вспомним: мы еще вчера были дружны. Признаем: мы и сегодня еще не успели растоптать веру в единение. Только вместе сумеем изгнать войны с нашей земли, выветрить горький пороховой запах из наших домов. Анатолий СЛОБОЖАНЮК.

## ЧЕКОВЫЙ ИНВЕСТИЦИОННЫЙ ФОНД «АТЛАНТ»

Подписка на акции почтой

Без лишних слов...

(Сведения о фонде «Атлант»)

1. Наименование:  
Чековый инвестиционный фонд «Атлант»
2. Адрес: 454091, г. Челябинск,  
ул. Цвиллинга, 38, к. 23-24  
(для переписки:  
454092, г. Челябинск, а/я 13125).
3. Тел./факс: (351-2) 66-63-44, 66-63-45

4. Банковские реквизиты: расч. счет 3467320 в коммерческом банке «Дорожник» г. Челябинска, МФО 278081. Корр. счет 700161107 в РКЦ г. Челябинска, МФО 278003.
5. Государственная лицензия на право деятельности фонда № 2 от 5 марта 1993 г. (выдана Комитетом по управлению госимуществом Челябинской области).

6. Проспект эмиссии акций фонда зарегистрирован за № 1175401000-1П-3 от 18 марта 1993 г.
7. Квалификационный аттестат Госкомимущества Российской Федерации № 163 от 14 декабря 1992 г. — первый на Южном Урале
8. Первоначальный уставной капитал — 75 млн. рублей. Уставной капитал с учетом второй эмиссии акций — 150.000.000.000 (сто пятьдесят миллиардов) рублей — крупнейший в России.
9. Учредители фонда: руководители уральских предприятий, банков, страховых компаний, экономисты, врачи. Средства политических партий, благотворительных фондов и прочих общественных организаций в первоначальном уставном капитале фонда «Атлант» категорически отсутствуют.
10. Ограничения по количеству приобретаемых акций для физических и юридических лиц не устанавливаются.
11. Номинальная стоимость и продажная цена одной акции фонда «Атлант» — 1000 (одна тысяча) рублей
12. Курсовая стоимость ваучера (приватизационного чека) при обмене на акции фонда «Атлант» — 11.000 рублей или 11 акций фонда на сумму 11.000 рублей за один ваучер.
13. Инвестиции (использование привлекаемых средств): «Атлант» выкупает акции предприятий цветной и черной металлургии, химической и нефтеперерабатывающей промышленности, стройиндустрии, торговых и гостиничных хозяйств, предприятий пищевой промышленности, учреждает банки, страховые и торговые компании.
14. Дивиденды: выплата дивидендов осуществляется по решению собрания акционеров ежеквартально, начиная с четвертого квартала 1993 г.
15. Финансовый оборот: за последний месяц финансовый оборот фонда «Атлант» превысил полтора миллиарда (1.500.000.000) рублей.

«Атлант» — это новая финансовая корпорация в центре промышленной России

Акционеры фонда «Атлант» уже сегодня являются совладельцами таких известных и фондообеспеченных предприятий, как Челябинский электрометаллургический комбинат, Челябинский трубопрокатный завод, Березниковский титано-магний комбинат, а также ряда предприятий по выпуску продуктов питания (растительное масло, кулинарные жиры, майонез), товаров народного потребления (одежда, ковровые изделия, новогодние ёлочные игрушки), строительных материалов (це-



- Уставной капитал - 75 млн. рублей. Уставной капитал с учетом второй эмиссии акций - 1.000.000.000 (сто пятьдесят миллиардов) рублей - крупнейший в России.
- Учредители фонда: руководители уральских предприятий, банков, страховых компаний, экономисты, врачи. Средства политических партий, благотворительных фондов и прочих общественных организаций в первоначальном уставном капитале фонда "Атлант" категорически отсутствуют.
10. Ограничения по количеству приобретаемых акций для физических и юридических лиц не устанавливаются.
11. Номинальная стоимость и продажная цена одной акции фонда "Атлант" - 1000 (одна тысяча) рублей
12. Курсовая стоимость ваучера (приватизационного чека) при обмене на акции фонда "Атлант" - 11.000 рублей или 11 акций фонда
13. Инвестиции (использование привлекаемых средств): "Атлант" выкупает акции предприятий цветной и черной металлургии, химической и нефтеперерабатывающей промышленности, стройиндустрии, торговых и гостиничных хозяйств, предприятий пищевой промышленности, учреждает банки, страховые и торговые компании.
14. Дивиденды: выплата дивидендов осуществляется по решению собрания акционеров ежеквартально, начиная с четвертого квартала 1993 г.
15. Финансовый оборот: за последний месяц финансовый оборот фонда "Атлант" превысил полтора миллиарда (1.500.000.000) рублей.

"Атлант" - это новая финансовая корпорация в центре промышленной России. Акционеры фонда "Атлант" уже сегодня являются совладельцами таких известных и фондообеспеченных предприятий, как Челябинский электрометаллургический комбинат, Челябинский трубопрокатный завод, Березниковский титано-магниевый комбинат, а также ряда предприятий по выпуску продуктов питания (растительное масло, кулинарные жиры, майонез), товаров народного потребления (одежда, ковровые изделия, поговорные ёлочные игрушки), строительных материалов (цемент, шифер, утеплители), этилового спирта.

Итак, Вы решили стать акционером фонда "Атлант". Отлично. Мы организовали для Вас подписку на акции фонда по почте.

### Что делать?

1. Возьмите чистый лист бумаги и разборчиво заполните его по образцу.
  2. Проверьте точность записей в заполненном Вами подписном листе.
  3. Отправьте Ваш подписной лист вместе с указанными в нем приватизационными чеками (ваучерами) ценным письмом в адрес фонда "Атлант":  
454000, г. Челябинск, Главпочтамт, Чековый инвестиционный фонд "Атлант".
- После получения подписных листов и приватизационных чеков фонд "Атлант" немедленно направит Вам свидетельство акционера фонда "Атлант" с указанием количества оплаченных Вами акций. С этого момента Вы полноправный акционер Чекового инвестиционного фонда "Атлант". Вся необходимая информация о деятельности фонда будет сообщаться в газетах, по радио и телевидению. По окончании года Вы будете приглашены на общее собрание акционеров фонда с правом решающего голоса. Дивиденды будут перечисляться Вам на сберкнижки, а при их отсутствии - на почтовый адрес, пропорционально количеству приватизационных чеков, направленных в фонд "Атлант".

### Откроем дверь в будущее вместе

#### Подписной лист акционера Чекового инвестиционного фонда "Атлант".

1. Фамилия, имя, отчество (полностью) \_\_\_\_\_
  2. Паспорт: серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_ выдан " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 19 \_\_\_\_\_ г., кем \_\_\_\_\_
  3. Почтовый адрес: \_\_\_\_\_
  4. Телефоны: (код) \_\_\_\_\_
  5. Лицевой счет (сберегательной книжки) № \_\_\_\_\_ № филиала Сбербанка \_\_\_\_\_, МФО \_\_\_\_\_, код \_\_\_\_\_
  6. Количество приватизационных чеков (числом и прописью) \_\_\_\_\_
  7. Номера приватизационных чеков \_\_\_\_\_
  8. Оплату акций и точность записей в подписном листе подтверждаю. В случае моего отсутствия или отсутствия моего представителя на общем собрании акционеров Чекового инвестиционного фонда "Атлант" передаю свое право голоса по принадлежащим мне акциям Совету директоров фонда "Атлант".
  9. Дата заполнения " \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 19 \_\_\_\_\_ г.
- Подпись акционера \_\_\_\_\_

**ДАЖЕ ЗВЕЗДЫ НАМ ДОВЕРЯЮТ**

**АТЛАНТ**

Серия Р-01


№ 000005

**ПОДПИСНОЙ ЛИСТ**

на 1000 (Одна тысяча) штук именных обыкновенных акций номинальной стоимостью 1000 рублей каждая, по цене 1000 (тысяча) рублей за одну акцию на общую сумму 1000000 (Один млн) рублей

1. Акционер Пугачева Алла Борисовна

Ежедневно акционерами фонда "Атлант" становятся тысячи граждан России. Великолепным событием в деятельности фонда стало решение Аллы Пугачевой подписаться на акции "Атланта". Как видите, даже Звезды нам доверяют.



Свидетельствую, в также точность записей в Свидетельстве и подписном листе на акции \_\_\_\_\_

Атлант подтверждаю: \_\_\_\_\_



# ◆ Не ошибись, Россия!

## КНУТ

### НАД СЕЛОМ

изводстве, приобретенному «в чинах» — от колхозного агронома до предрика области. Так вот, на протяжении десятилетий отношение к сельхозпроизводству было не только недостаточно продуманным, но зачастую и вредным, губительным для села. Примеров тому — несть числа. Многочисленные, ничем не обоснованные реорганизации органов сельхозуправления, административное и экономическое давление на колхозы и совхозы, безразличное отношение к их социальному обустройству, жизнь целых отраслей за счет села и привели последнее к небывалому запустению и упадку. Но вместо того, чтобы наконец добраться до сути, до первопричин отставания сельскохозяйственного сектора экономики, вдохнуть в нее живую силу настоящих реформ, в последние годы развернулась настоящая информационная интервенция, направленная на ликвидацию колхозов и совхозов.

При этом преобладают политические устремления, нередко расходящиеся и с экономическими соображениями, и вообще со здравым смыслом. Договаривались до того, что крайне плохая обеспеченность продовольствием напрямую обусловлена существованием колхозов и совхозов, коллективной собственностью на землю и средства производства. Эти ложные утверждения буквально вдалбливаются в головы людей. Способ ведения сельского хозяйства стал разменной монетой в руках отдельных экономистов, а труженики села — заложниками спекулянтов и мафии — первейших и очевидных противников коллективных сельхозпредприятий.

Но людям нужна правда — и хорошо, что «Сельская жизнь», не подлаживаясь под временщиков и конъюнктурщиков, говорит о ней прямо в глаза. Правда же, по моему глубокому убеждению, как раз заключается в том, что именно сейчас, в период острейшего экономическо-

гут не пожалеть денег: на то, что без риска и труда дает быстрый навар.

Да дело, собственно, не только и не столько в деньгах. А где взять строительные материалы, кто и когда построит миллионы личных подсобных хозяйств, где найти десятки тысяч молодых, работоспособных и целенаправленно обученных молодых людей, желающих посвятить всю свою жизнь тяжелому, при любых условиях крестьянскому труду?

Но главное, что не дает права и оснований для немедленной ликвидации колхозов и совхозов, так это то, что нет каких-либо серьезных экономических обоснований для дискриминации хозяйств, существующих на базе коллективного труда и коллективной собственности. Аргументы «ученых-экономистов» по существу сводятся лишь к тому, что процветающее сельское хозяйство возможно лишь тогда, когда земля и другие средства производства являются личной собственностью. Вот, говорят они, личные подсобные хозяйства, владея тремя процентами земли, производят 25 процентов общего производства животноводческой продукции и около 30 процентов картофеля и овощей. Так ли это на самом деле?

Да, личные хозяйства колхозников и рабочих совхозов Украины дают примерно такое количество продукции. Но это результат использования во все не только 3 процентов земли и труда одних лишь работников личных хозяйств. Продукция, производимая на «личных» сотках, «дотируется», как правило, колхозом или совхозом 5—10 тоннами зерна, всеми кормами, минеральными удобрениями, ядохимикатами, личные «сотки» обрабатываются колхозной или совхозной техникой, они получают помощь специалистов коллективных хозяйств. Продукция, производимая личными хозяйствами, это как раз и есть результат сочетания коллективного и личного труда, исполь-

зов, по Черниговской области — 1115, а в США — только 842 килограмма. Картофель — соответственно: 399, 1849 и 65; сахара — 123, 74 и 91. Мясо производили в Украине в том памятном 1985-м — 73 килограмма на душу, на Черниговщине — 114, в Америке — 122, молока соответственно — 450, 739 и 268.

Так что, полесская Черниговщина с ее супесками, колхозно-совхозная Черниговщина в 1985-м почти «догнала» Америку по мясу и значительно обошла по производству молока. А эти же показатели, скажем, по Винницкой, Черкасской, Полтавской и другим областям Украины еще весомее. Дело, очевидно, не в колхозах и совхозах, а в том, что произведенную ими продукцию до ума не могут довести переработчики, транспортники, представители других отраслей. А крайним снова оказался колхозник, и опять над ним завис административный кнут — на сей раз демократический.

Может, хватит людям лапшу на уши вешать? Ведь подлинные причины процветающего сельского хозяйства в ряде высокоразвитых капиталистических государств, которые в 50-е, 60-е годы превратились из ввозящих в вывозящие сельскохозяйственную продукцию, кроются прежде всего в разумной аграрной политике этих государств, в оказании фермерам, другим предприятиям сельхозпроизводства всемерной денежной и технической помощи. В этих государствах сельское хозяйство исключено из рыночной экономики. Мы же сегодня делаем совершенно противоположное и губим на корню то, что создавали с большим трудом и многими жертвами.

Пора положить конец необоснованным обвинениям колхозов и совхозов, тружеников села в том, в чем они ни на йоту не виноваты. Пока под гнетом морального издевательства будут находиться труженики села, специалисты и руководители хозяйств, невозможен ни их творческий, ни их высокопродуктивный труд. Это все сейчас разрушает сельскую жизнь не меньше, чем экономические и социально-бытовые трудности. Главное, что надо бы наконец понять сегодняшним реформаторам: нельзя рубить сук, на котором держится последняя крестьянская надежда.

В. ЗАМУЛА,  
консультант областной  
опытной сельскохозяйственной  
станции.  
Черниговская область.

10. Ограничения по  
11. Номинальная с  
12. Курсовая стоимо  
на сумму 11.000 руб  
14. Дивиденды: вы  
квартала 1993 г.  
15. Финансовый о  
рублей.

Акционеры фон  
Челябинский эле  
комбинат, а такж  
товаров народно  
мент, шифер, ут

ДАЖЕ

Серия

На 10  
обыкновен  
каждая, п  
на общую  
1. Акцион  
Пу

Ежеднев  
фонда "А  
становят  
граждан  
Великол  
событи  
в деятель  
фонда  
стало ре  
Али Пу  
подписа  
на акци  
Как вид  
даже 3  
нам до



## В ОГОРОДЕ



## Копай глубже

Осенью стебли срезают при основании и покрывают каждое растение двумя-тремя солоmistого навоза, причем более имеется в виду защита от мороза, чем удобрение; в последнем растению в первом году еще не нуждаются.

Весною до образования новых отростков почву осторожно перекапывают между рядами вилами, чтобы не повредить корней; пропавшие растения заменяются новыми; остающийся от зимней защиты мелкий навоз при этом смешивается с почвою тут же на грядах; более солоmistый навоз, который трудно закопать в таких тесных промежутках, удаляют или разравнивают на поверхности. Затем насыпают из борозды, из запасной, вынутой из гряды земли, слой вершка в полтора (7 см); теперь борозды и гряды сольются в одну поверхность. Летом поддерживают почву в мелком и рыхлом виде, осенью опять покрывают растения навозом.

Весною на третий год производится разрыхление почвы, как в первом и во втором году, как должно производиться во все время существования гряд. Из борозды вынимается земля в таком количестве, чтобы образовался на грядах слой земли в 4—5 вершков (19—22 см) над корневищами растений. В этом году можно уже пользоваться спаржей, по крайней мере, частью первых и крупнейших отростков, оставляя слабые несрезанными. Осенью срезают засыхающие стебли и прикрывают гряды сплошь не менее чем двухвершковым (9 см) слоем навоза. Растения достигают теперь полного развития и требуют многого удобрения. Весною с мелким удобрением поступают, как и прежде, т. е. смешивают его с землею гряд при весеннем ее разрыхлении; крупный же и солоmistый навоз зарывают в борозды (которые теперь много ниже гряды) к корневым мочкам растений, распространяющимся и под бороздами. Эта работа повторяется таким же образом ежегодно в течение всего времени существования спаржи; также насыпается ежегодно небольшое количество земли для достаточного возвышения гряд ввиду ежегодного оседания и осыпания земли в борозду.

Мы оставили гряды в 3-м году с земляною насыпью в 4—5 вершков (18—22 см), чего достаточно для молодых еще растений, но маловато впоследствии, когда спаржа войдет в полную силу. От толщины насыпанного слоя зависит длина спаржи: чем толще слой, тем, конечно, длиннее и спаржа. Однако доводить длину спаржи до крайних пределов возможности тоже невыгодно; растения страдают более от толстой, чем от умеренной насыпи. Спаржа под толстой насыпью получается позднее вследствие мед-

ленного нагревания подпочвы и значительного сопротивления, которое земля представляет проходу спаржевых ростков; да и сама спаржа чрезмерной длины нехороша, ибо нижние части ростков всегда древесно-волокнисты и непригодны в пищу. Длину спаржи нельзя доводить более чем до 5—6 вершков (22—27 см). Со временем корневища спаржи постепенно поднимаются к поверхности гряды, стараясь освободиться из-под давящей их земляной насыпи. Соразмерно этому подъему корневищ и оседанию гряд прибавляют ежегодно насыпь. Спаржевые гряды, по мнению некоторых, почти вечны; другие дают им, по крайней мере, 20—25 лет существования; но это уже не разведение, а медленное отмирание. Нельзя рассчитывать на удовлетворительные урожаи более 10—15 лет — срок, в который окупаются все немалые труды и расходы по культуре спаржи.

В третьем году, начинается сбор, но получается еще только полуурожай, так как еще нельзя снимать всех ростков без чувствительного ущерба для растений. Самый сбор исполняется ежегодно утром, а в самую сильную пору роста — по два раза в день, утром и вечером. К концу появления ростков достаточно собирать их через день, и наконец во второй половине июня оставляют отпрыски несрезанными, чтобы дать растениям возможность оправиться от потерь, причиненных им снятием первых ростков.

Способ сбора различный. Французские и немецкие огородники употребляют при этом особые длинные, с выгнутым назад лезвием, ножи; сперва отрезают от растения с одной стороны землю, опускают нож вглубь до основания ростка и затем, поднимая росток левою рукою, подрезают его правую. Русские огородники по большей части отделяют спаржу руками, отгребая землю с одной стороны и надавливая на ростки с другой в противоположном направлении, причем они отделяются от корневищ при своем суженном основании. Как ни поступать, во всяком случае при сборе необходимо соблюдать большую осторожность, чтобы не повредить остающихся полурослых отпрысков. После сбора опять выравнивают поверхность гряды, оставляя ее в таком виде, в каком она прежде находилась.

Рихард ШРЕДЕР.



## Свой табак и махорка

ТАБАЧНЫЕ изделия сейчас появились, но многим они не по карману. Проблему эту можно разрешить самому, из семян вырастить на своем огороде табак или махорку.

Старорусскую махорку «Пехлец» можно выращивать поасеменно. Она скороспела, холодостойка и не требует особого ухода. А вот табак, особенно американский «Вирджиния», ко-

торый я выращиваю уже третий год, требует тепла и влаги.

Выращивать вирджинский табак лучше через рассаду в стаканчиках (как помидоры). На одной сотке высаживают 200 растений рассады по схеме 100×400 см. При оптимальных условиях выращивания (полив, тепло) высота растений достигает 150 см. С одного растения собираю до 20 листьев, а площадь одного листа до 1000 кв. см. Таким образом, одно растение дает до 2 кг технически зрелых листьев, или 400 граммов сухих при влажности 20%. Нетрудно считать весь урожай с сотки — это 40 кг сухих листьев табака. Из них можно сделать тысячу пачек сигарет!

Ломку листьев выборочно начинаю в фазе легкого их пожелтения. Сушу под навесом. Высушенные листья прессую в полиэтиленовые мешки и храню до ферментации.

Андрей КУДАШЕВ.

346133 Ростовская область,  
Верхнедонский район,  
хут. Мещеряковский.



## Не топчите почву

Читатели просят более подробно рассказать о возделывании картофеля с помощью переносных трапов (смотри «СЖ» от 5 июня). На вопросы читателей отвечает автор статьи Александр Андреевич Кочетков.

Я отказался от традиционных грядок и решил заменить их простой разметкой и укладкой трапов.

Для их изготовления нужны 2 бруса сечением 3×4 см (4 см высота). К ним прибиты дощечки толщиной 1,2—1,4 мм (от ящиков). Длина трапа — 196 см, ширина — 25 см, вес — 4 кг. Такие размеры в сочетании с ажурностью создали эксплуатационные удобства, легкость и прочность.

Трап имеет 4 площадки, каждая длиной — 28 см и три таких же по длине промежутка. Каждая площадка, в зависимости от ширины дощечки, формируется из 3-х или 4-х дощечек, которые к брусам крепятся проволоочными скобами или гвоздями. В промежутки трапов, установленных на кирпичи (на ребро), я высаживал лук-чернушку.

На зиму трапы после просушки подвешиваю с тыльной стороны дома на стену. Дерево трапов полезно антисептировать — это увеличит срок их службы. С той же целью их следует своевременно снимать с участка и просушивать.

Замечу, что трапы можно применять для разных культур, но для земляники, требующей большого ухода, их лучше делать несъемными на весь период активных работ.

А. КОЧЕТКОВ.

143043, д. Бутынь, д. 12  
Одинцовский район,  
Московская область.





## Есть управа и на клеща

Наши читатели хорошо знают сибиряка Павла Павловича Фориса — он регулярно выступает в разделе «На пасеке». Сегодня опытный пчеловод отвечает на письма читателей.

«Пора сбить клеща варроа с пчел. Откуда взялась эта зараза? — вопрошает пчеловод Лукьянчиков А. Н. из Липецкой области. — Из четырех сезонов к весне остается одна-две...»

Пчелиный клещ варроа был всегда. Впервые обнаружили его на острове Ява в начале XX века, где он паразитировал на индийских пчелах, вернее на трутнях той породы. Еще в начале века в странах Юго-Восточной Азии пчеловоды умели уничтожать этого клеща смесью горючей серы с нафталином. Но нафталин запрещен у нас как вещество, вызывающее рак. А серо-ртутная мазь? Бирилюсский пчеловод-опытник Николай Александрович Коносов смазывает серо-ртутной мазью четыре тонкие палочки и вертикально ставит их по углам улья. Клещ осыпается.

Интересный способ борьбы с клещом предложил ужурский пчеловод Николай Егорович Романовский. Он в любую банку темного цвета заливает 150 граммов муравьиной кислоты, загружает туда вату или шерсть и выводит трубку со шлангом от грелки. Эту банку ставит на солнце возле улья, а шланг азсдит на 45 минут в улей. Банка нагревается, кислота испаряется, и пары ее поднимаются по шлангу в улей. Пчелы возбуждаются, вентилируют, и клещ от действия паров кислоты осыпается. Так он обрабатывает каждый улей по 45 минут в день несколько раз, пока выпадает на промасленную бумагу клещ. Итог? В засушливое прошлое лето собрал по 70 кг товарного меда с семьи.

Я уже рассказывал о применении ледяного сиропа из сосны для борьбы с клещом («СЖ» 29.05.93). Очень хорошо сбивает клеща с пчел муравьиная кислота, заправленная по 15 г в полиэтиленовые пакеты со вложенным туда гофрированным картоном. Пакет укладывают на деревянные брусочки, установленные на стеклосетку типа марли, чтобы пчелы не заклеили прополисом отверстия в пакете. Она медленно испаряется, клещ осыпается, матка нормально работает.

Муравьиная кислота из всех химических — наиболее безвредное и эффективное средство. Но имеется она не везде. Поэтому даю рецепт излечения пчел от варроатоза растением, которое произрастает везде, где имеются пчелы. Это чабрец. «Я переписываюсь с пчеловодом из Новосибирской области, — читаю в письме Цурикова А. А. из села Катково Кемеровской области. — Так он с клещом успешно борется чабрецом: крутит на мясорубке сырые листья и ветки и полученную кашку укладывает в марлю на рамки улья.

## НА ПАСЕКЕ

Держит эту кашку практически весь летний сезон, меняя лишь, когда высыхает. Клеща у него нет. Пчелы работают у нас не растут...»

Ошибаетесь, растет он и в Кемеровской области. Только под другим названием: «богородская трава». А за рубежом вообще переполнился: тимьян называется. У нас на юге Красноярского края он покрывает все песчаные увалы под линиями высоковольтного напряжения. В «Справочнике пчеловода» чабрец значится как «богородская трава из семейства губоцветных с деревянистыми, ползучими стеблями и травянистыми, поднимающимися или стоячими ветвями. Цветки в плотных головках с пурпурно-красным венчиком. Чабрец цветет с июля до осени и дает много нектара. Произрастает повсеместно и наиболее обильно к югу по холмам и в степях».

«Дает много нектара» означает, что пчелы его любят, посещают, и, значит, он для них безвреден.

Другой пчеловод, Николай Максимович Зинченко из Одессы настаивает чабрец на 96-градусном спирте, пропитывает им ватные тампоны и помещает на рамки под полиэтиленовую пленку. По его наблюдениям, пары спирта проникают даже в печатный расплод и убивают там зародыш клеща. Пчелы быстро освобождаются от заразы.

Пчеловод Бихтимиров Х.Ф. из Башкортостана расправился с клещом при помощи дыма, подкладывая туда кусочки сушеных корней хрена. Хрен тоже растет повсеместно. Доволен его применением и пчеловод Шатаев С. И. из Гусь-Хрустального Владимирской области. «Клещ от такого дыма гибнет, — сообщает он, — и взобраться на пчел он уже не сможет, как это бывает при других обработках...»

Я полагаю, следует всем нам взять в качестве примера эффективный прием борьбы с клещом зеленой массой чабреца как наиболее безвредный для пчел, человека и продуктов пчеловодства. Ведь каждый пчеловод имеет возможность найти чабрец в дикой природе или вырастить его у себя на участке. Если у кого нет семян чабреца, обращайтесь ко мне, вложив для ответа подписанный вами конверт: я всегда смогу бесплатно отправить вам в письме 10—15 зернышек чабреца с инструкцией, как его выращивать. Этих семян вполне хватит для разведения плантации чабреца в саду или на огороде. Будет у вас чабрец — будет и мед.

ФОРИС Павел Павлович,  
662720, Шушенское  
Красноярского края.



## Пчелиный день

РОЕНИЕ — великий пчелиный день — рождение новой семьи. Но пчеловоды недовольны: роение-де снижает медо-

сбор. При этом никто не взвешивает меру полезности и меру вреда. Между тем вывести неройливых пчел — значит уничтожить из них вид. Роение — это правильное и спокойное удовлетворение потребности насекомых в продолжении рода.

Продолжение рода предначертано природой каждой семье. Другое дело, как прояснится эта склонность в зависимости от состояния внешней среды. Деревья, кусты, травы, растения вообще — первоначальные произведения матушки-земли. На их создание потребовались миллионы лет. Третью этого срока существует связь цесток — пчел. Как и другие насекомые, пчелы подстраивались под ежегодные циклы цветения.

Основополагающим фактором существования пчелосемьи выступает взятка. Именно медосбор определяет состояние пчел. Известно, что роение провоцируют такие причины, как длительная бескормица, долгое бездельное состояние семьи из-за плотной погоды, длительный, часто прерывающийся взяткой или появлением слабого поддерживающего взятка, мягкая, теплая весна и жаркое начало лета, чересчур жаркое и сухое, так же, как и дождливое лето. В то же время сильный взятка (2—2,5 кг нектара в день) выводит из роевого состояния пчел любой породы, пчелы разгрызают даже зрелые маточники. Оталекает от роения и качественное изменение взятка, как это бывает при перевозке пчел в другую местность. При соответствии взятки силе семьи пчелы также не роются. Влияет и наследственность. На пасеке всегда есть семьи, и обычно не самые сильные, которые не роются из года в год. Темп червления матки в этом случае, а значит, и развитие семьи точнехонько накладываются на изменение нектаропродуктивности растительности.

Пчеловод не в силах влиять на взятку. Тут возможен один вариант: как только в природе оборвался взятка, вы, чтобы избежать роения, обеспечиваете пчеле «рукотворный медосбор»: скармливаете ежедневно не менее 2—2,5 кг сиропа.

Склонность семьи к роению определяется прежде всего состоянием и поведением матки. Семьи с матками низкой плодовитости приходят в роевое состояние раньше, чем семьи с матками высокой яйценоскости.

В то же время если гнездо соответствует силе семьи, которая может в полной мере реализовывать инстинкт по строительству сотов, приносу меда и пыльцы — все это оталекает пчел от роения. Так происходит в дупле, где по мере развития семья осваивает все новые пространства, подстраивая соты. Чистота в гнезде, свежие соты, нормальный микроклимат, высокоплодная матка, в том числе и сеголетняя, которая своим азартом поддерживает в семье рабочее напряжение, — все это противодействует роению.

Геннадий ГЛАЗОВ,  
инженер, пчеловод-фермер,  
г. Псков.



# МАСТЕРСКАЯ НА ДОМУ



## И дырку не заметят

НА ПЕРВОМ занятии по реставрации старых вещей («СЖ», 22.5) мы с вами говорили о том, что штопка — это не просто заделывание дыр, а такое восстановление разрушенной структуры ткани, при котором несведущему человеку и в голову не придет, что материал был порван или прокошен. Нам уже известно, как штопают изделия с плотным переплетением (когда нити основы и утка расположены относительно друг друга строго перпендикулярно). А сегодня мы постараемся освоить другое переплетение — саржевое (или диагональное, в рубчик). В нем нити утка проходят поочередно над и под несколькими нитями основы, причем в каждом новом ряду они передвигаются на одну нить основы вправо или влево. Отсюда возникают переплетения, скошенные направо, где рубчики идут снизу вверх вправо, и переплетения, скошенные налево — рубчики направлены влево. Как восстанавливается такая ткань?

Прежде всего готовим нитки для штопки. Для этого из швов реставрируемой одежды вытягиваем из длины ткани — нити основы, а из ширины — нити утка. Толщину иглы подбираем в зависимости от пряжи. Перед штопанием дыре придаем форму прямоугольника. Края должны быть прямыми и ровными, иначе нарушатся линии рубчиков. Для облегчения штопания ткани саржевого переплетения сначала вводим нити утка (поперечные), а потом нити основы (в полотняном переплетении мы поступали наоборот). Штопаем с изнаночной стороны ткани.

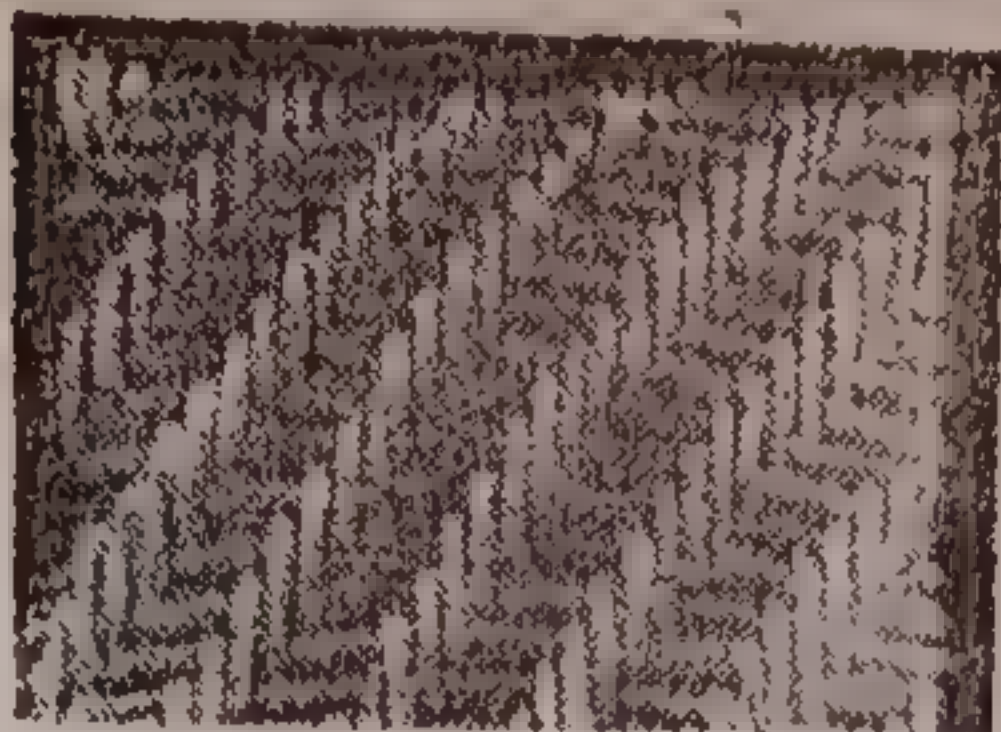
Каждую новую нить утка вводим после удаления старой. Для этого иглой поочередно отплетаем одну за другой старую уточную нить на расстоянии 1—1,5 см от выреза прямоугольника. Новый уток вводим потайным стежком в ткань на расстоянии 1 см от удаленного старого утка, а затем протягивая сквозь старую основу по образцу саржевого переплетения (например, 3 нити под основой и 3 нити над ней). Но это определите сами по рисунку ткани, так как могут быть и другие комбинации: 2 над и 2 под основой; 3 над и 1 под основой и т. д.). После проведения утка над вырезанным прямоугольником на противоположный край, его вводим на место удаленного старого утка и заканчиваем потайным стежком.

После введения всех нитей утка вводим поочередно нити основы тем же способом, что и уток. Введенной основой переплетаем уток по образцу саржевого переплетения. При этом сразу же обращайте внимание на получающийся рисунок — косые рубчики.

После штопания введенные нити основы и утка с двух концов обрезаем на расстоянии 1 см от последнего стежка. Работу проглаживаем с изнанки через увлажненный проутюжельник.

Таким же образом реставрируют

ткани с переплетением в «елрчку», «куриную лапку», а также состоящую из квадратиков. Только при этом приходится особенно внимательно следить за



рисунком, чтобы не спутать его и чтобы он совпал с рисунком ткани. И еще обратите внимание на то, чтобы нитки не стягивали ткани.



## Выручит трикотаж

ПРИ ПЕРЕДЕЛКЕ старых вещей часто приходится иметь дело с трикотажем. Ткань и трикотаж соединяют разными способами: швом зигзаг на швейной машине, петельным — на руках. А иногда трикотажные детали вяжут в изделие из ткани. Для этого по краю ткани нужно сделать ряд петель (косичку) из той же нити, из которой будет связана деталь. Косичку можно сделать крючком (как обвязывают носовые платки), а если ткань очень плотная, ее делают толстой иглой (обметочным швом). Затем через каждую петлю (поочередно) надо продеть спицу, далее же вязать обычным способом. Комбинируя ткань с трикотажем, лучше применять простые виды вязки — чулочную или резинку, но в некоторых случаях допустимо и фигурное вязание.

Иногда приходится собирать вещь из трикотажных лоскутков, плотность которых неоднородна. Есть несложный способ, позволяющий улучшить формоустойчивость такого полотна — под более тонкий трикотаж надо подложить кусочки хлопчатобумажной материи или байки.

Лоскутки лучше выкраивать с помощью шаблонов в форме квадрата, прямоугольника, ромба, треугольника. Шаблоны делают из плотного картона. Обязательно нужна прибавка на швы (0,7—1 см). Шаблоны укладывают на изнаночную сторону ткани и обводят мелом или простым карандашом. Ни в коем случае нельзя пользоваться шариковой ручкой — след от нее не отстирывается. Если нужно выбрать на ткани определенный элемент рисунка, шаблон кладут на лицевую сторону полотна.

Работать с лоскутками удобнее на большой ровной поверхности — на столе или листе фанеры. Исходя из их тона составляют материал и выбранного цвета лоскутков. Затем, не раскраивая, раскладывают лоскутки там, где они должны быть в готовом изделии. Прикалывают их булавками к выкройке, и оста-

вляют макет полежать день-два, чтобы присмотреться, будет ли устраивать именно такая комбинация цветовых пятен, тут же обнаруживаются и другие погрешности. Затем лоскутки сшивают на машине в удобные блоки обычным швом, слегка растягивая ткань под иглой.

Обычно лоскутки, перед тем как стачать, сметывают. Но можно соединить их между собой с помощью булавок или тонких иголок. Вкалывают булавки острием перпендикулярно срезу (или линии будущего шва) на расстоянии 1,5—3 см друг от друга (в зависимости от размера сшиваемых деталей). Машинная строчка должна пройти посередине расстояния между точками входа и выхода булавки из ткани, тогда игла, соскальзывая с булавки, будет плавно входить в ткань, образуя нормальную строчку. Скорость шитья должна быть умеренной, а величина стежка средней или крупной. Так значительно быстрее собирать большое полотно, чем если бы вы делали лоскутку.

Стачивая детали, постоянно пользуйтесь утюгом, разглаживая каждый шов.

Плечевые швы у трикотажных изделий нужно укрепить тесьмой, чтобы они не вытягивались.



## Начинающему портняжке

ПРОДОЛЖАЕМ знакомить начинающих портных с наиболее распространенными терминами швейного дела.

### Машинные работы:

**Стачать** — соединить стачным швом две или несколько деталей, примерно одинаковых по величине, а также два среза одной детали (например, стачать плечевые или боковые срезы полочки и спинки, шов рукава и т. д.).

**Приметать** — соединить стачным швом часть детали или мелкую деталь с основной или более крупной (например, надставки с подворотом, карманы, клапаны или планки с платьем, манжету с рукавом).

**Обтачать** — соединить обтачным швом две детали, которые при дальнейшей обработке вывертываются, и запасы шва располагаются внутри, а самый шов — по краю соединенных деталей (например, обтачать воротник, борта, клапаны и т. д.).

**Втачать** — соединить стачным швом две детали по вогнутым и выпуклым срезам (например, втачать рукав в пройму, воротник в горловину).

**Настрочить** — соединить две детали настрочным швом (например, настрочить карман, планку, кокетку, бейку, среднюю часть переда на боковую, соединить настрочным швом детали изделия из толстой ткани по плечевым или боковым срезам).

**Обстрочить** — проложить отделочную строчку по краю детали или изделия (например, обстрочить карман или клапан, воротник, борт и др.).

Галина ВОРОНЦОВА.



# СДЕЛАЕМ САМИ



## Из земляных кирпичей

Говорят, что минарет, — это колодец, вывернутый наизнанку. В самом деле, в Средней Азии эти высоченные культовые сооружения, а также храмы, дворцы и, конечно же, дома строили, да и сейчас строят из почвы. О том, как делают «земляные кирпичи», мы расскажем в «СЖ» от 3 июля. А вот как из них строят дом.

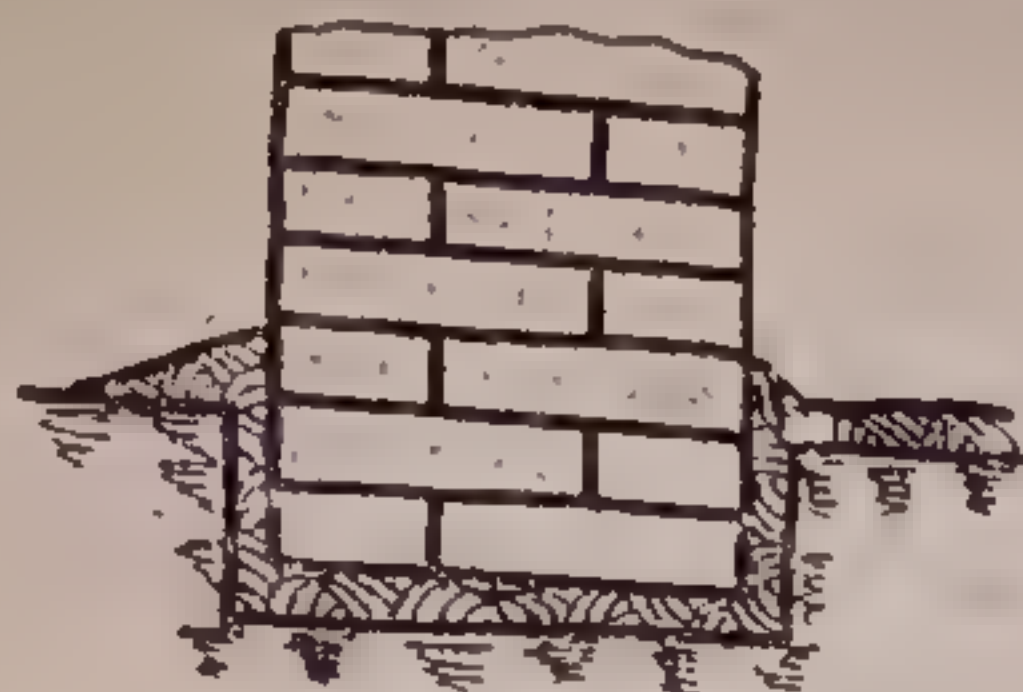


Рис. 1

ГРУНТ, на котором собираются поставить такое строение, должен быть по всем направлениям будущих стен одинаков, чтобы осадка совершалась равномерно; если же местами попадается грунт более слабый, его нужно укрепить. В прочном грунте фундамент достаточно углубить на один ряд кладки, то есть для стен вырыть глубиной в 4 вершка (18 см). Подошву следует выровнять по ватерпасу и, в предупреждение проникания сырости

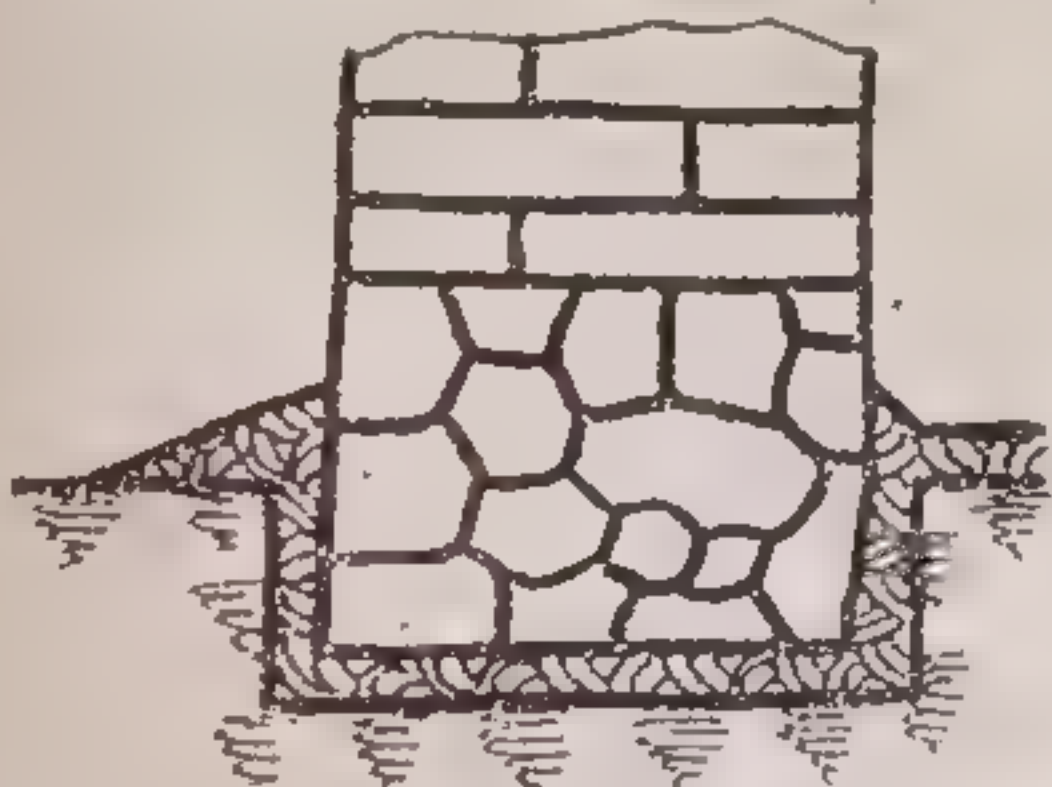


Рис. 2

из грунта в стены, в основание положить слой хорошо перемятой печной глины толщиной в  $1\frac{1}{2}$ —2 вершка (7—9 см) без примеси песка. На этом основании начинается кладка стен (рис. 1). Если есть местный камень, то фундамент лучше сложить из него, на глине же, и вывести сверх земли вершков на восемь (35 см) (рис. 2).

При постройке капитальных зданий необходимо вырыть землю для фундамента ниже линии промерзания. Сам фундамент полезно выложить из бутового известняка или из обожженного кирпича (в особенности при двухэтажном здании), или, по крайней мере, наружную часть фундамента облицевать обожженным кирпичом на известке, для предохранения от снега, дождя и проточной воды.

Облицовка кладки из земляного кирпича обожженным производится на известковом растворе, с закладкой проволоки и скоб из печного железа, при этом скобы эти в одном ряду кладут че-

рез 8 вершков (36 см), а в высоту — через два ряда в третьем. Один конец скобки закладывается за обожженный кирпич снаружи, а другой, с загнутым концом, в кладку земляного кирпича. При выходе фундамента из земли он покрывается не пропускающим влагу слоем печной глины толщиной до полутора вершков (2 см). В наружной части фундамента закладываются вентиляционные гонимые трубочки до двух половинок вершков (11 см) в поперечнике. Фундамент для устойчивости делается несколько толще стен.

Стены, начиная от верхней части фундамента, делают в полтора кирпича. В сараях, скотных дворах и других нежилых постройках стены выводятся в один кирпич, а пол делают земляной. Для такого пола земля внутри здания выравнивается, смазывается печной глиной, толщиной до двух вершков (9 см); слегка просушив пол, убивают его колотушками и заливают жидкой глиной, а затем уже посыпают песком. Такие полы очень прочны и теплы, содержатся опрятно и легко ремонти-



Рис. 3



Рис. 4

руются. Устройство их рекомендуется и для крестьянских жилых изб, в особенности таких, где зачастую вместе с людьми ночует и мелкая скотина: деревянный пол, пропитываясь нечистотами, далеко уступает такому глиняному, непроницаемому для влаги полу, очистить который, подмазать вновь и посыпать песком не составит ни труда, ни значительной затраты.

На местах, где должны быть отверстия, — двери, окна и т. п., вместо порогов, подоконников и т. д. кладется во всю толщину стены доска; если стена толста, то составляются две или несколько досок, схваченных шпонками со стороны, обращенной к кладке (с изнанки), причем эту сторону необходимо осмолить жидкой горячей смолой, а верхнюю или вообще наружную



Рис. 5

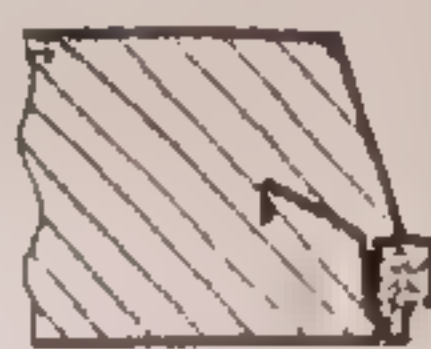


Рис. 6

сторону досок покрыть вареным конопляным маслом два раза.

Боковые стены отверстий выводятся из земляного кирпича отвесно, с расчетом, если нужно, внутрь здания, как, например у окон, для большого света (рис. 3) и т. п. Всякое отверстие перекрывается во всю толщину стены тоже доской, которая должна быть не тоньше одной двадцатой части расстояния между стенками перекрывае-

мого отверстия; концы доски на стенах должны лежать вершков на 8 (36 см), так что длина доски будет на 1 аршин (71 см) превышать ширину отверстия. Поверх перекрышек кладка стен продолжается обыкновенным способом.

Когда в отверстиях требуется поставить колоды (закладные рамы) для навески дверей или ворот или для прививки рамы в оконном пролете, то необходимо оставить запас в раме колоды с таким расчетом, чтобы по окончании осадки вершник колоды в раме дошел своим плечиком до косяка (рис. 4), причем следует обратить внимание, чтобы набившаяся в замок земля не остановила осадки, для чего надо запас прочищать. При расчете размера осадки надо полагать по вершку (4,4 см) на сажень (2,13 м) высоты кладки. Осадка продолжается до двух месяцев.

При постановке колоды, перекрывающей отверстия, кладется рядом с вершником, шириной по размеру толщины стены, не занятой колодой (рис. 5). Оконные рамочки в холодных постройках могут быть просто прибиты гвоздями к вершнику и подоконнику,

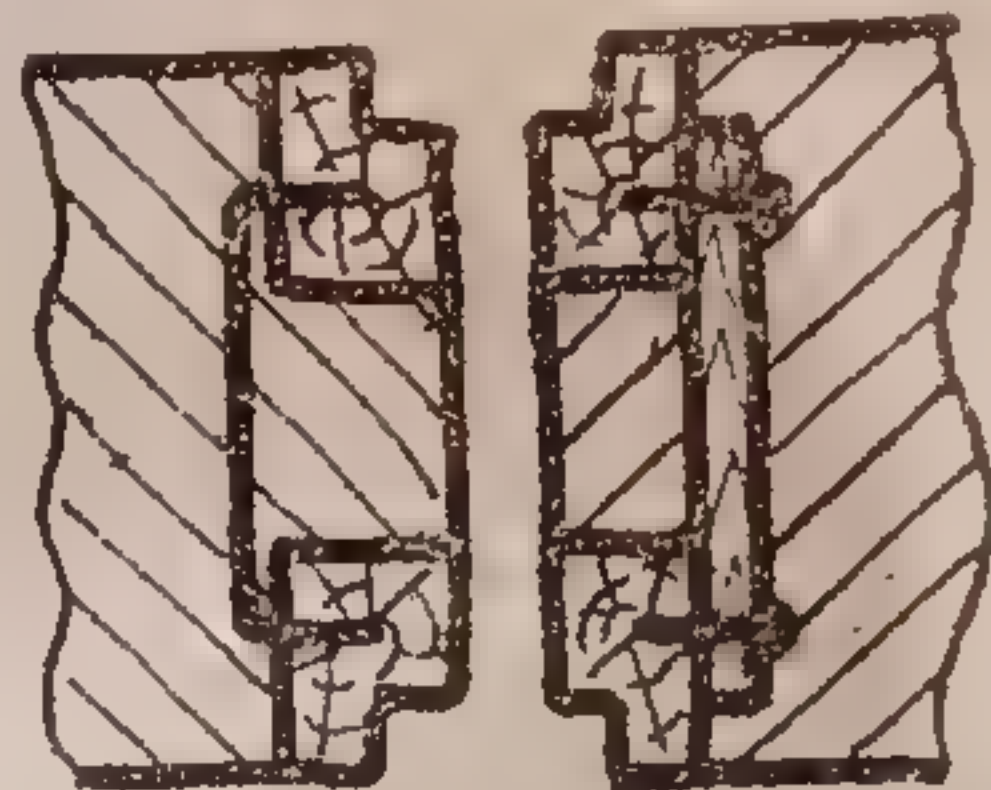


Рис. 7

но только после осадки здания; в жилых же строениях для окон ставят также колоды, укрепляемые в кладке дубовыми пленками или железными скобами, которые закладываются внутри кладки; оконные закладные рамы ставятся заподлицо с наружной стеною (рис. 6). В жилых зданиях колоды для дверей ставятся парные и связываются поперечными дубовыми планками или железными скобами (рис. 7).

В небольших постройках никаких внутренних связей в стенах не употребляется. Если же здание должно иметь большие размеры, то в виде связей по перемычкам над окнами закладывается в стену, по всем ее направлениям, доска толщиной в полвершка (2,2 см), которая в местах пересечения стен скрепляется большими деревянными гвоздями.

Когда кладка стен окончена, то в легких строениях, где на потолке не предполагается особого груза, кроме крыши, потолочные балки, зачастую служащие и затяжками стропил, кладутся прямо на стены, с выпуском за край стены для подшивки карниза. Если же на потолке предполагается сеновал или склад какого-либо другого материала, то под концы балок на стену, для более равномерной передачи груза, кладутся обрезки досок вершковой (4,4 см) толщины и до 12-вершковой (53 см) длины.

Модест ГРУДИСТОВ.  
С.-Петербург, 1900 г.



ISSN 0132-0793

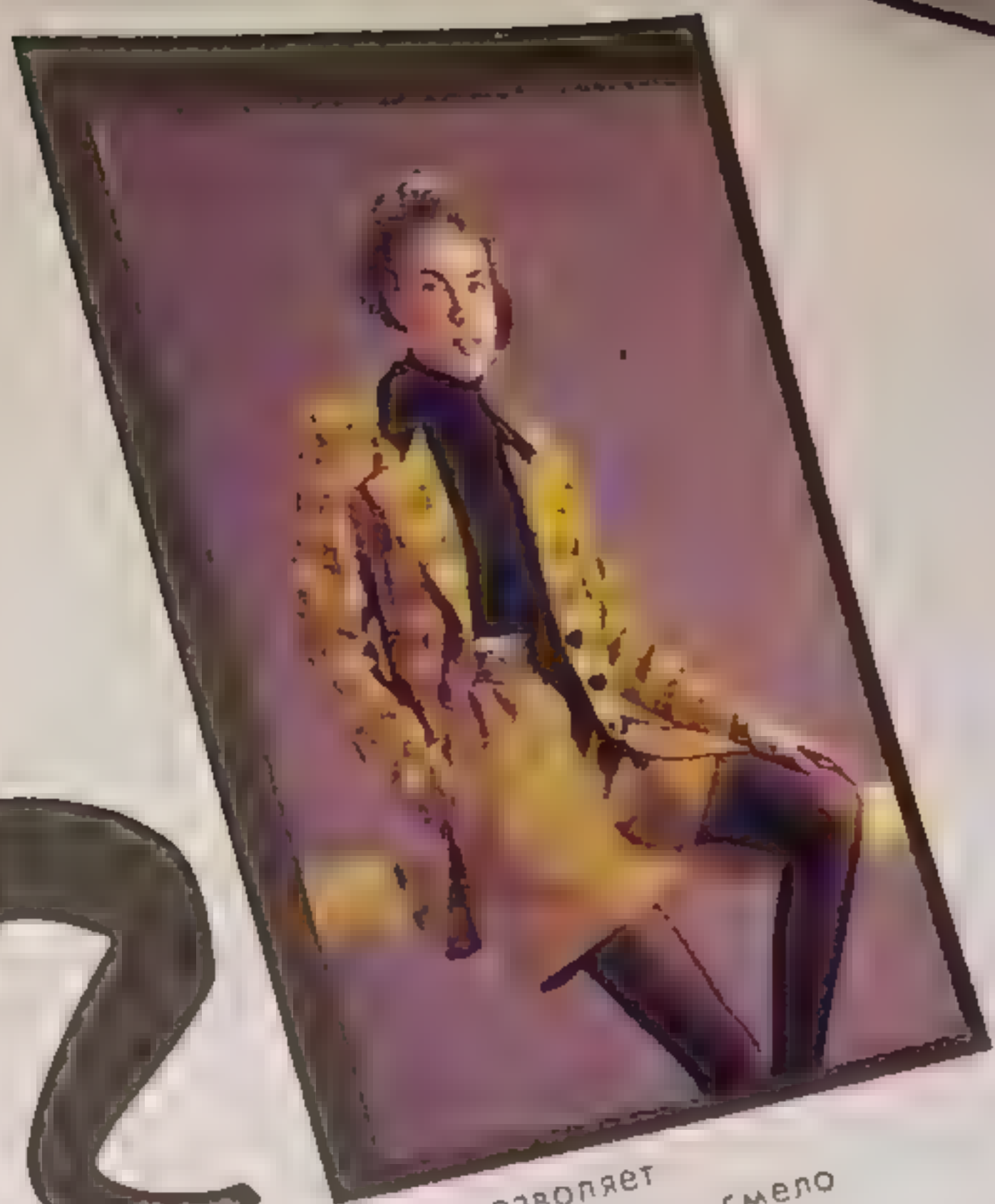
# МОДЕЛИ



ПРИЛОЖЕНИЕ К «ЖУРНАЛУ МОД»



12



Мода позволяет  
пятнадцатилетним смело  
экспериментировать

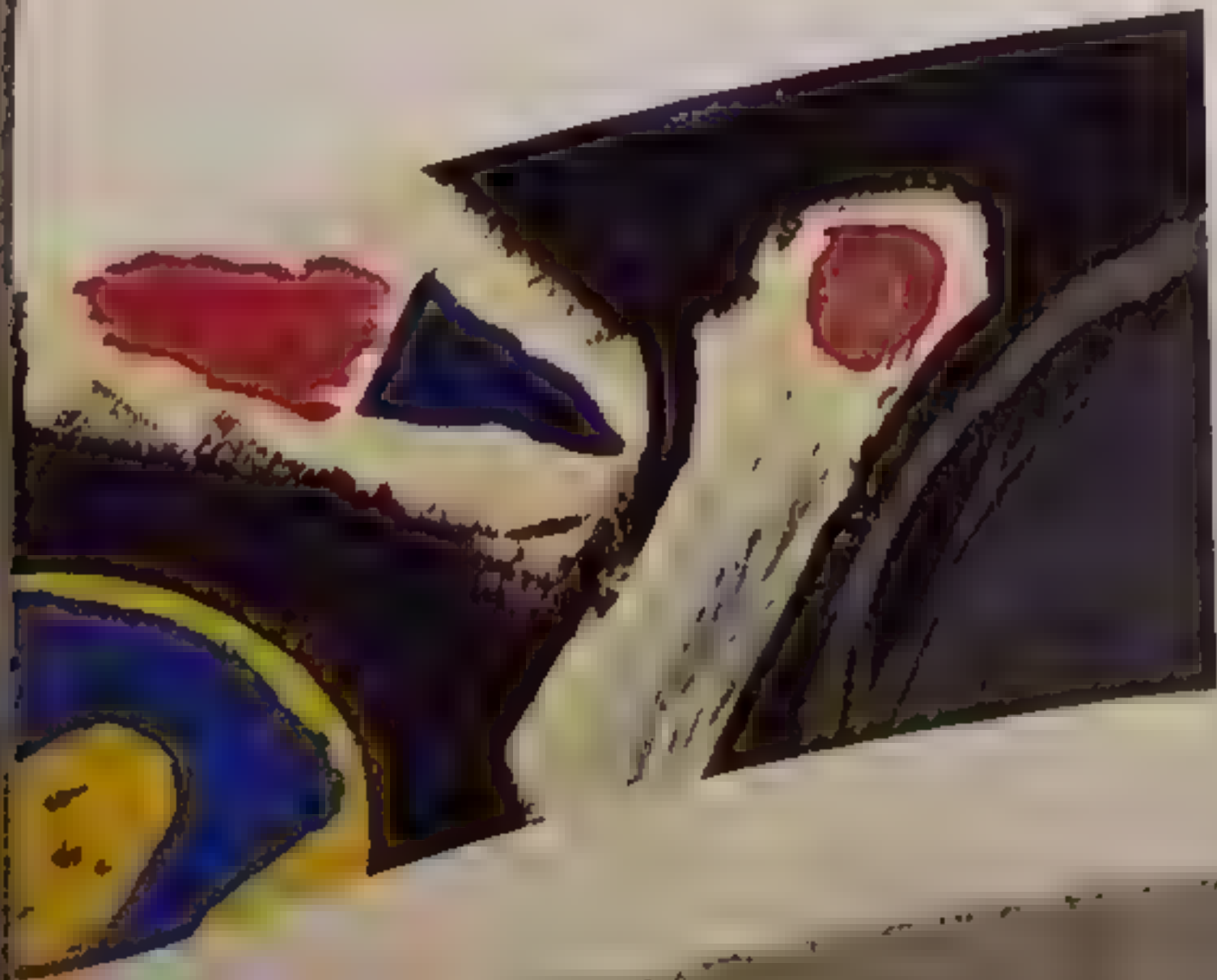


Вот такая одежда на сцене  
иногда бывает модной  
и даже красивой  
но только для детей



2

Клетка — это всегда модно  
Шейте мамы поскорее  
Вещи в клетку для детей





26



Как украсить  
детский уголок  
игрушками-самоделками?

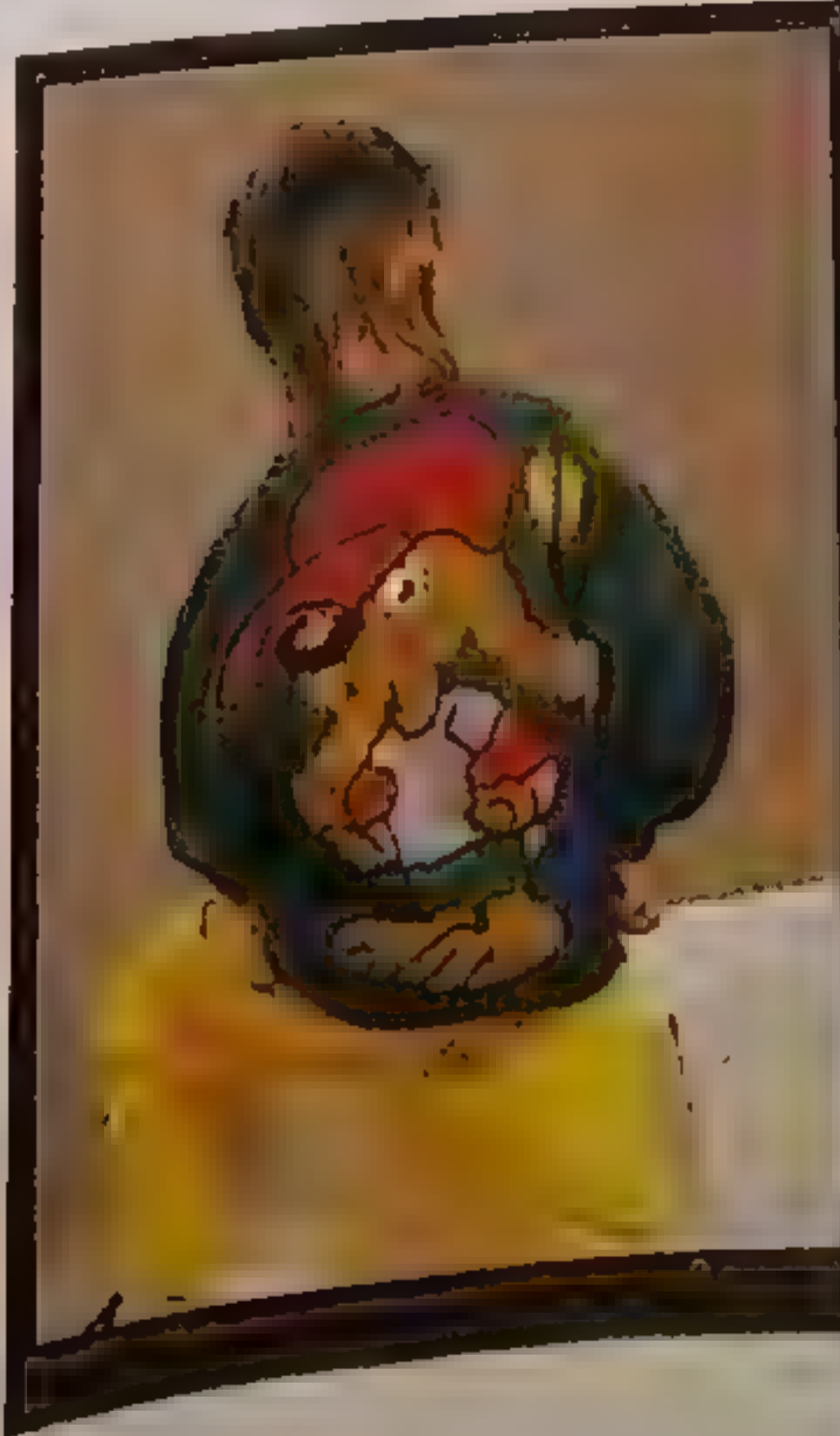


«Праздник» в детской одежде —  
мир сказочных фей  
и маленьких принцев.

20

Для тех, кто хочет  
порадовать малышей  
теплом и уютом —  
простые модели джемперов.

22



В номере!

2

Детки в клетку

6

Все на свете я умею

8

Полосатый рейс

12

Мне минуло пятнадцать лет

18

«Кантри» клуб

20

Вы поедете на бал?

22

Маленькая рукодельница

28

Из журнала «Vogue bambini»

32

Открываем таланты

Заметки в разделах: Е. Иванова, С. Коверьянова, И. Маливанова, М. Соломина.  
Внимание! Цифра рядом с моделью означает, что на листе приложения на нее дана выкройка в натуральную величину.

На первой обложке — модель художника Т. Коломиец. Днепропетровский Дом моделей одежды.

© «Модели сезона», 1991



ПОЛИНА Б. КОЗЛОВА







тчего же наши детки  
Вдруг попали в эти клетки?  
Потому что это модно  
И для всех детей пригодно.

Клетку косо или прямо  
Выкроить сумеет мама,  
Можно в складку юбку сшить,  
Можно брючки смастерить.

Клетки мелкие, большие,  
Клетки яркие такие...  
Шейте мамы поскорей  
Вещи в клетку для детей!

Е. Иванова



Модели В. Чекуниной. ОДМО  
«Кузнецкий мост».





предлагаем новое решение для детских комплектов — клетчатое платье, сарафан, юбка или брюки дополняются жилетом или пиджаком из однотонной ткани, которые украшены очень модными в этом сезоне пуговицами и аппликацией в тон клетки. Яркие воротнички также придадут детскому костюму особую праздничность. Уверены, что в таком красочном наряде у вашего ребенка всегда будет хорошее настроение.





Модели В. Чекуниной и А. Папаян.  
ОДМО «Кузнецкий мост».



МЫСЛИ И ДЕЙСТВИЯ



ВСЁ НА ЦВЕТЕ Я ИМЕЮ





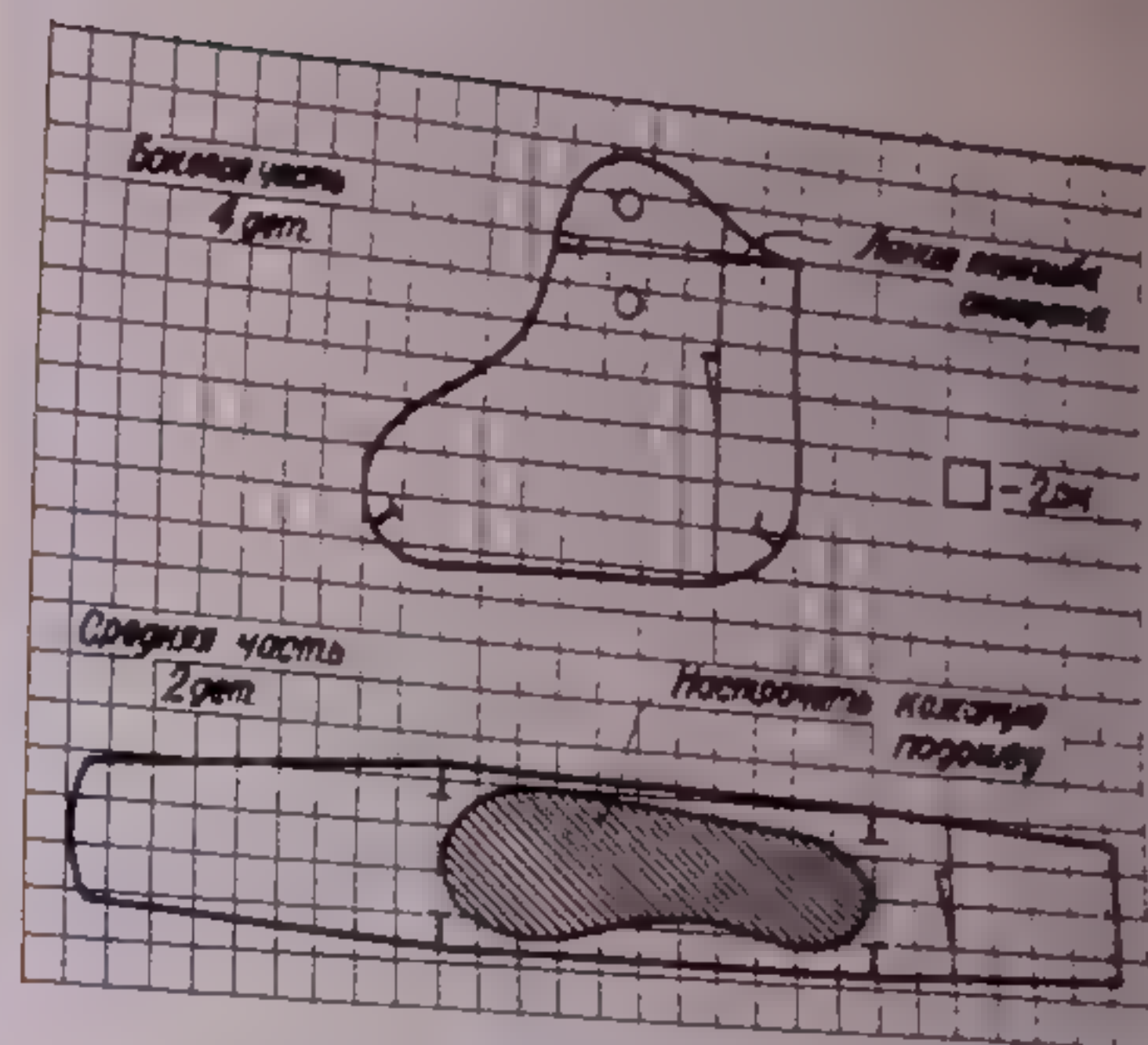
ля изготовления забавных башмачков вам потребуются обрезки вельвета, сукна, драпа и т. д., набивной или клетчатой ткани на подкладку и рулик, а также утеплитель на прокладку (ватин, синтепон или хлопчатобумажная фланель). Необходима и кожа на подошву — можно использовать готовые стельки.

Выкройка рассчитана на 33—34 размер обуви, но ее без труда можно уменьшить или увеличить, изменив величину клетки (в нашем случае сторона клетки — 2 см). Например, вам необходима выкройка на 37 размер обуви, что соответствует длине подошвы в 24 см. Считаем количество клеток по чертежу — получили 11. Далее делим 24 см на 11, получаем сторону одной клетки, равную 2,2. Осталось построить сетку на большом листе бумаги и перенести выкройку. Можно приступить к шитью. Раскроите детали башмачков из основной ткани, подкладки и прокладки. Скроите также косую полосу на рулик длиной 4 м и шириной 4—5 см. Сложите подкладку с прокладкой и простегайте на машине квадратами или ромбами со стороной 2—3 см. На средние части настрочите кожаные подошвы. Затем сложите подкладку с основными деталями изнаночной стороной внутри и скрепите сметочной или машинной



строчкой по всем срезам. Обработайте руликом узкие стороны средних частей башмачков. Теперь сложите детали средних и боковых частей соответственно контрольным меткам и сметайте швами на лицевую сторону. Обработайте гиб отворота, начиная спереди от линии перегиба рукавом, и заканчивая в этой же точке завязками длиной 25—30 см. Концы завязок проденьте через пластмассовые наконечники или бусинки и завяжите узлом. На отворотах по разметке пробейте кнопки или прикрепите их к боковым сторонам пуговицами. Башмачки готовы.

Н. Малышева

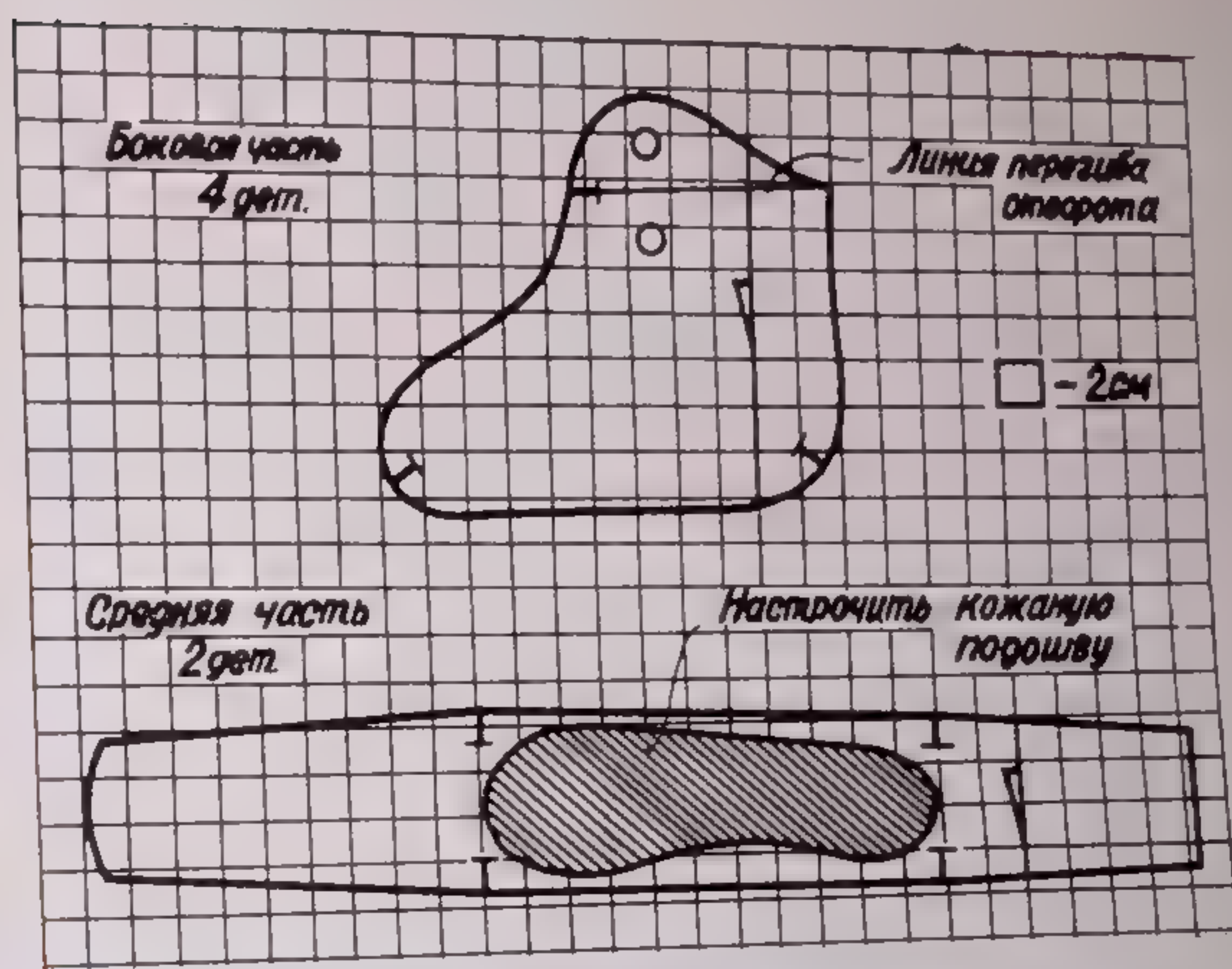






строчкой по всем срезам. Обработайте руликом узкие стороны средних частей башмачков. Теперь сложите детали средних и боковых частей соответственно контрольным меткам и сметайте швами на лицевую сторону. Обработайте швы руликом, начиная спереди от линии перегиба отворота и заканчивая в этой же точке завязками длиной 25—30 см. Концы завязок проденьте через пластмассовые наконечники или бусинки и завяжите узлом. На отворотах по разметке пробейте кнопки или прикрепите их к боковым сторонам пуговицами. Башмачки готовы.

Н. Малькова





А

ляжу на фотографии  
далеких, прежних лет —  
в матросках полосатеньких  
и бабушка, и дед.  
Из моды не выходит  
в полосочку наряд.  
Вчера, сегодня, завтра  
матроске каждый рад.  
Фуражка капитанская  
или берет морской  
Украсят лица детские,  
взлетев над головой.  
Любое поколение,  
миллионы малышей,  
Надев матроску новую,  
сияют до ушей.  
И солнце улыбается,  
завидев тех ребят,  
Что в рейсе полосатом  
выстроились в ряд.  
Девочки и мальчики,  
мы приглашаем всех  
На форум «полосатиков»:  
гарантия — успех!  
А если папам-мамам  
понравятся наряды,  
Заимствуйте, пожалуйста,  
будем очень рады.  
Пусть вся семья отправится  
в открытые моря,  
Надев матроски, значит...  
старались мы не зря.

Е. Иванова

П О Л О С А



11

Модели Т. Коломиец. Днепропет-  
ровский Дом моделей одежды.



# САТЫЙ ПРЕЙС











Морская тема — неиссякаемый источник вдохновения для детей и радости для взрослых. Меняются типы одежды, их формы, объемы... Но галлька, ракушки и матроски — неизменные спутники счастливого детства.





# М

и заметила — на тебя все чаще обращают внимание, говорят комплименты, в транспорте обращаются непривычно — «девушка». Ты и сама чувствуешь, что стала другой, и страстно хочешь измениться внешне, иногда немного завидуешь тем, кто чуть постарше и уже смело пользуется косметикой, часто меняет прически, наряды. Не огорчайся! У тебя есть преимущество, которое еще трудно оценить самой, но его безошибочно чувствуют окружающие. Это твоя ранняя юность, то неповторимое в жизни человека время, когда все чувства, как после первого весеннего дождя — свежие, ра-

достные, полные светлых надежд. Это она — твоя юность — делает вчерашние угловатые движения легкими, мягкими, женственными.

Пятнадцать лет — возраст вне конкуренции. Тонкая и гибкая фигурка выглядит естественно и в самом наряде. Девчонка — мальчишка в пятнадцать лет стала очаровательной, грациозной девушкой, которой не может не залюбоваться прохожий. Первое женское кокетство, желание нравиться окружающим, себе и еще «одному мальчику» подобно весне.

Пятнадцать лет — возраст, когда пробовать, пытаться — не только не предосудительно, но должно. Как должно быть любознательной, жизнерадостной, открытой миру и людям.

Ты можешь смело экспериментировать в поисках своего образа, но делать это без оглядки на моду трудно. А направлений в моде много... хочешь — выбирай «джинсовое», правда, все твои подружки его давно выбрали, а хочешь — остановись на «суперавангарде» и лови удивленные, а порой насмешливые взгляды.

Что же предлагает наш журнал пятнадцатилетним? Удобство и практичность. Вещей не много: короткие брюки или комбинезон, короткая юбка или шорты, водолазка (сейчас это снова модно), свободная блуза, прямой пиджак или прита-

ленный жакет — главное, чтобы все сочеталось между собой. Большой яркий платок или шарф придаст неповторимость твоему наряду. Чтобы платок не спадал, его можно закрепить погончиком куртки, рубашки, а можно и просто завязать на бретельке комбинезона. Снова в моде различные большие воротники — так любимые когда-то воротники с вышивкой «ришелье» или в стиле «пьеро». Они привнесут в юный облик романтическую трогательность. Если же захотите выглядеть игриво — соедините строгий пиджак с яркими подтяжками.

Итак, присмотритесь к предлагаемым моделям — все они отличаются свободным покроем, нет трудновыполнимых деталей. Такие вещи легко сшить самому, вот только над пиджаком придется потрудиться, но здесь на помощь может прийти мама.

И еще один совет: хорошая вещь та — в которой вам хорошо. Будьте естественны, не торопитесь взрослеть, помните, что юность — ваш главный козырь.

С. Коверьянова



Модели В. Чекуниной и А. Папиян.  
ОДМО «Кузнецкий мост»



# МНЕ МИНИМО ПЯТНАДЦАТЬ ЛЕТ









15





16

17





18







# КАНТРИ



# А

Что такое «кантри» в моде!  
Это отдых на природе,  
Это стиль такой, народный,  
Он сегодня очень модный.



# К

«Кантри» в моде — это стилизация образов европейских переселенцев в Америку, большим потоком хлынувших на обширные, еще не совсем обжитые пространства этой страны в конце XIX — начале XX века. Как правило, это были жители сел и городских окраин, еще не потерявшие в своем облике приметы грубовато-простого крестьянского быта. Многие из них — выходцы из Ирландии, Шотландии и других частей Старой Англии. В пестрой по этнической принадлежности массе искателей счастья за океаном были и наши соотечественники.

Не ищите в моделях, выполненных в стиле «кантри», точных цитат из истории того или иного народного костюма. Хотя некоторые приметы его здесь сохранены. Художников привлекает прежде всего сама возможность пофантазировать на тему деревенского жителя в городе или наоборот, смешать различные слои культуры, а с ними краски, орнаменты, формы и сделать «что-то», от чего повеяло бы свежим запахом земли и притягательным простодушием живущих на ней людей.

# Х

Модели Е. Сытник, В. Романенко.  
Андрейчиковский Дом моделей  
одежды



# К Л У Б



«Кантри» — стиль давно известен,  
Всем бесспорно интересен:  
В сельской местности родился,  
В городах теперь прижился.

Ю

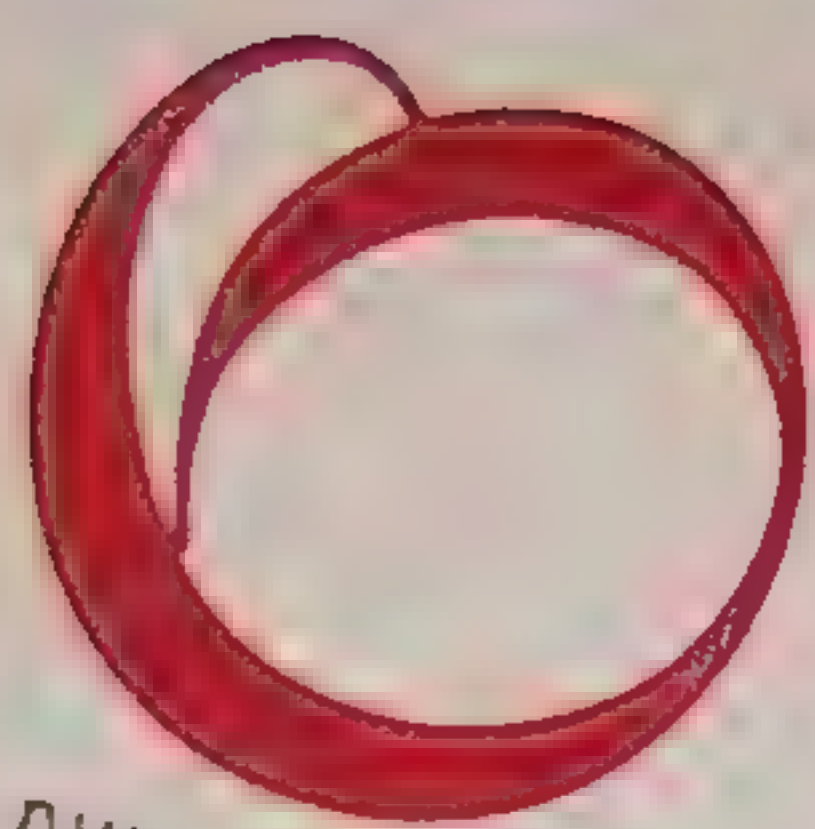


В этом стиле сшив одежду,  
Ты не должен быть невеждой,  
Знай — откуда что взялось,  
Как в народе привилось.  
Юбки, фартучки, жилеты,  
Шляпы лихо так надеты...  
По наряду угадай —  
Где живу, каков мой край!

Е. Иванова







Очень странно в наши дни слышать разговоры о балах. В повседневной жизни мы почти утратили чувство праздника. Именно поэтому так важно сохранить его в детских душах.



Модели Л. Писемской. Днепропетровский Дом моделей одежды.



«Бал» для детей слово из сказок и считалок. Для них это слово неизмеримо реальнее, чем для взрослых, потому что детство — пора, когда границы мира реальности и фантазии во всех случаях нечеткие, как бы размытые, подернутые дымкой сладкой таинственности. Напряженное ожидание чего-то необычного и непременно счастливого у детей едва ли не врожденное... И если оно прошло, значит... увы, прошло и детство.

Что же составляет «праздник» в детской одежде? То, что переносит ребенка в мир сказок с его феями и принцессами, с его маленькими принцами и галантными кавалерами. Для девочек — это непременно воздушные бе-

лые платья. Также хороша белая блузка с легкой черной юбкой. Для мальчиков — нарядный костюм обязательно в сочетании с белой рубашкой. Дети тонко чувствуют некоторую «церемо-



ниальную» приподнятость торжественного сочетания белого и черного. Конечно, в белом не попрыгаешь, не поскачешь, но в белых с оборками сказочных платьях или в белых рубашках заключена особая притягательность, торжественность. Небольшие, несвойственные для обычной жизни украшения: галстук-бабочка (как у артиста!) или брошь на плече (как у мамы!) миг сделают шаловливых непосед строгими, гордыми и довольными необычной ситуацией.

И пусть не боятся мамы, что эти наряды легко пачкаются, мнутся... «Праздник» в душе ребенка компенсирует ваши хлопоты.

И. Малиюанова



# ВЫ ПОЕДЕТЕ НА БАЛ?







МААЛЕНЬКАЯ РИКОДЕМЬИДА







ти милые джемперы можно связать своим младшим сестренкам и братишкам — в них малышам будет тепло и уютно.

Предлагаем описание двух джемперов, которые вы видите на нижнем снимке.

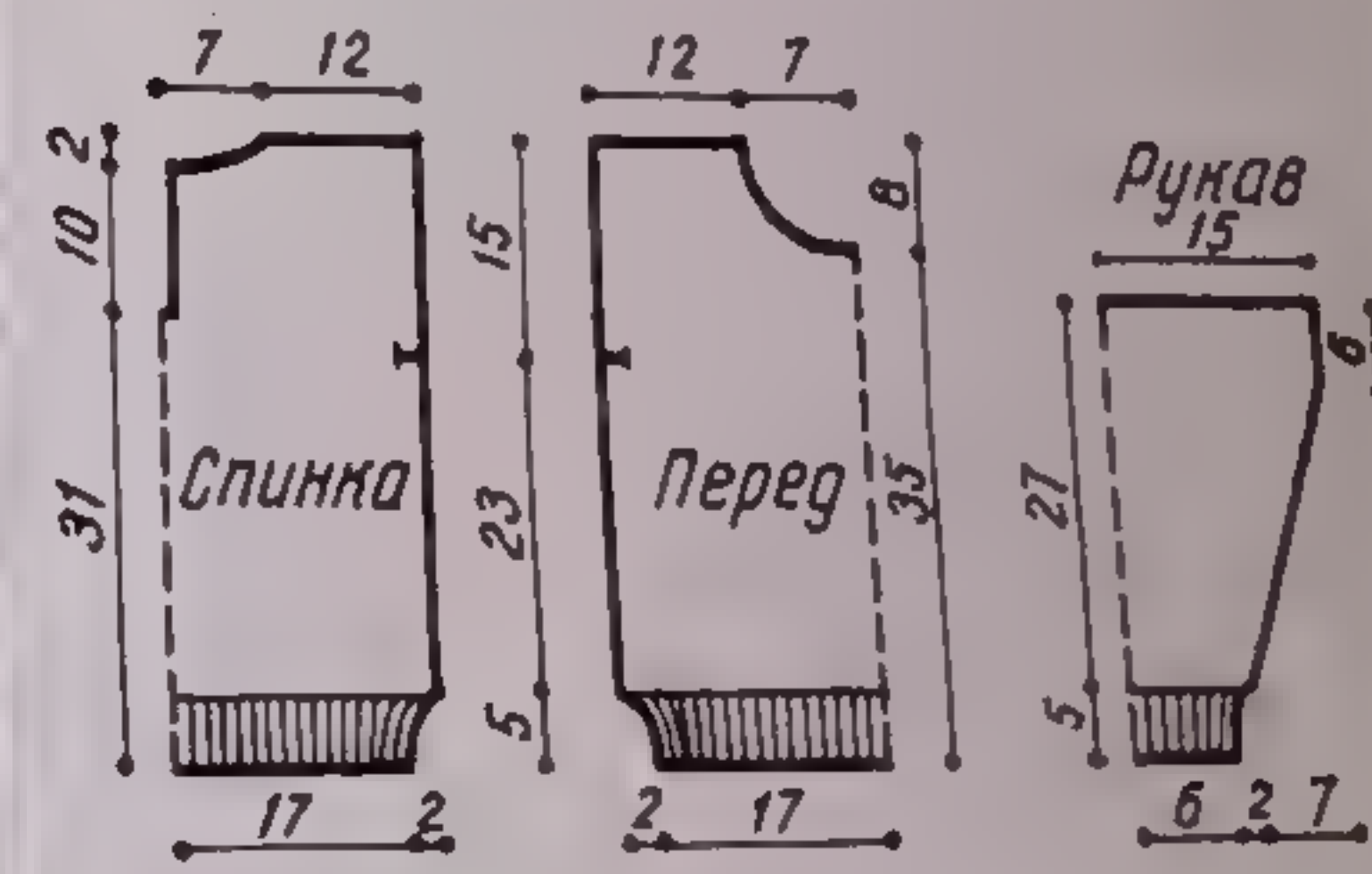
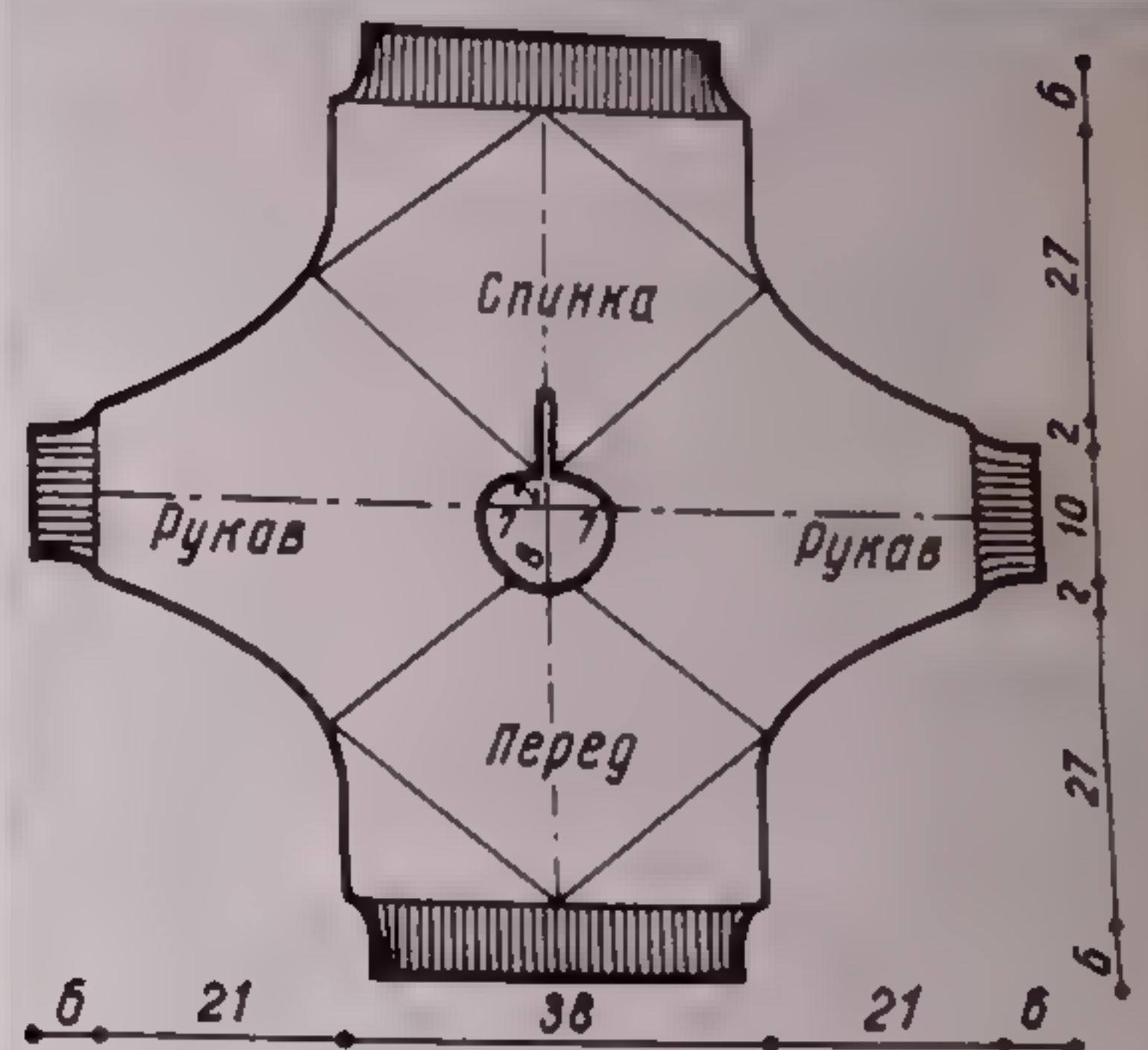
**А. ДЖЕМПЕР** для девочки. Размер 32—34. Вам потребуется 100 г желтого, 50 г розового, 50 г бирюзового буклированного мохера, 30 г акрила или тонкой шерсти в три сложения для резинки. Спицы № 2,5, № 4. Рисунок вязания — «лицевая гладь». Плотность вязания: 5 см = 10 петель = 12 рядов.

**Перед и спинка.** На спицы № 2,5 наберите 92 петли и вяжите 6 см резинкой 2×2. В последнем ряду резинки количество петель убавьте до 80 и далее вяжите мохеровой пряжей строго по выкройке. На спинке вывязывайте разрез для застежки.

**Воротник.** По линии горловины наберите 80 петель и вяжите 5 см резинки. Затем прикеттлюйте петли по горловине, таким образом воротник-стойка получается двойным, высотой 2,5 см.

**Манжеты.** Наберите на рукаве 45 петель и вяжите 6 см резинкой.

**Сборка.** Крючком вывязывайте воздушные петли на разрезе для застежки. Соедините изделие по боковому шву и нижнему шву рукава.



**Б. ДЖЕМПЕР** для мальчика. Размер 34—36. Вам потребуется 400 г пряжи разного цвета. Спицы № 2,5, № 3. Рисунок вязания — «рис» (1 лицевая, 1 изнаночная меняются местами). Плотность вязания: 10 см = 22 петли = 40 рядов = 10 полос.

**Полочка.** Наберите 60 петель и вяжите 4,5 см резинкой 1×1. Затем вяжите рисунком «рис» строго по выкройке, 1 полоска = 4 ряда.

**Спинка.** Вяжите, как перед. На горловине спинки по центру вывязывайте разрез для застежки.

**Рукав.** Наберите 32 петли, вяжите 4,5 см резинкой 1×1, далее вяжите рисунком «рис» полосы строго по выкройке.

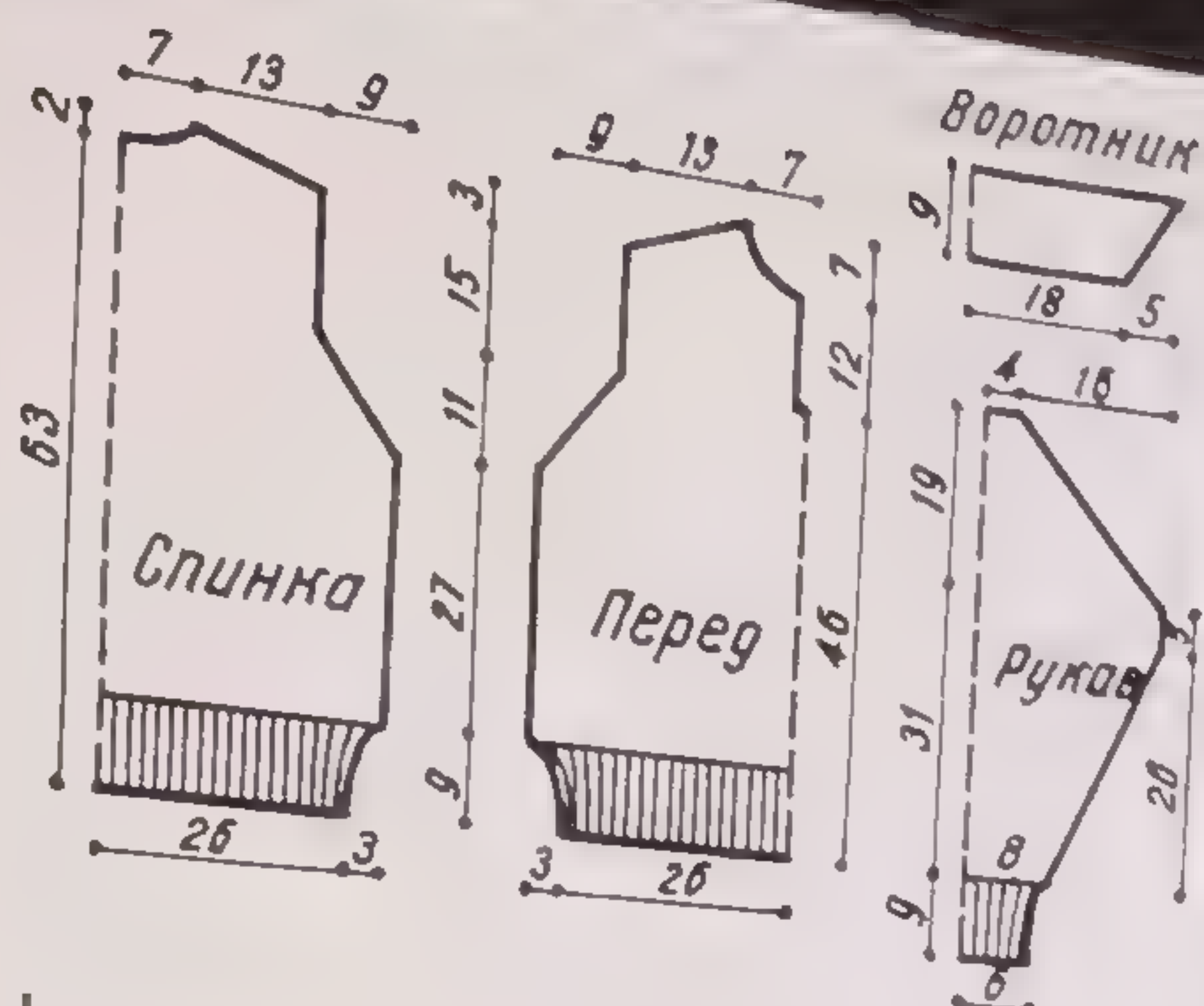
**Сборка.** Сшейте детали по плечевым швам, пришейте или прикеттлюйте рукав, затем сшейте боковые швы и швы на рукаве.

**Ворот.** По горловине наберите 60 петель и вяжите 3 см резинкой 1×1. Закройте петли крючком. На разрезе спинки вывязывайте воздушные петли для застежки.

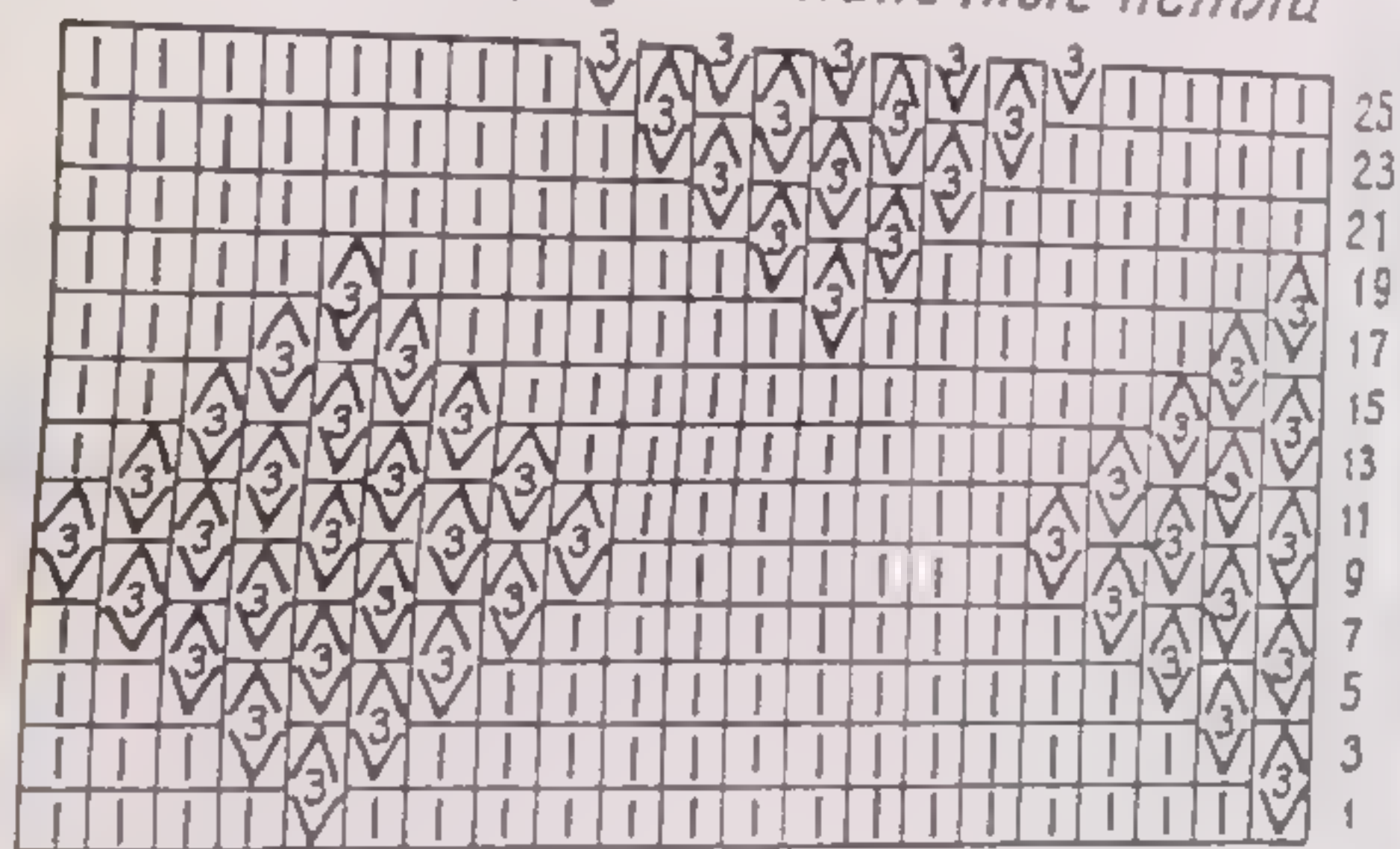
Модели Л. Нестеренко.



# ВЯЗАНИЕ



1 - Лицевая  
3 - из одной петли 3 (1 лиц., 1 изн., 1 лиц.)  
Λ - 3 петли вместе изнаночной  
изнаночные ряды - изнаночные петли



**В. ДЖЕМПЕР** для девочки. Размер 42—44. Вам потребуется 500 г белой шерсти средней толщины с пухом, спицы № 2 и № 3. Плотность вязания: 5 см = 24 петли = 20 рядов.

**Перед.** На спицы № 2 наберите 150 петель и свяжите 9 см резинкой 1×1. Затем перейдите на спицы № 3 и вяжите узор по схеме. На высоте 36 см от нижнего края детали начинайте вывязывать пройму. Через 4 см после этого закройте средние 15 петель для вывязывания планки. При вязании проймы обратите внимание на расположение ромбов.

**Спинка.** Вяжите, как перед, строго придерживаясь размеров по выкройке.

**Рукав.** На спицы № 2 наберите 60 петель и свяжите 9 см резинкой 1×1. Затем перейдите на спицы № 3 и вяжите узор по схеме, прибавляя петли с каждой стороны через 5 рядов.

**Планку застежки и воротник** вяжите резинкой 1×1. Последние 4 ряда и на воротнике, и на планке вяжите двойной резинкой (проявляйте только лицевые петли, изнаночные переснимайте, не оставляйте перед петлей). Петли оставьте открытыми.

**Сборка.** Сшейте плечевые швы и пришейте планку, а затем воротник кеттельным швом. Вшейте в пройму рукав, затем сшейте нижний шов рукава и боковые швы изделия.

Модели Л. Нестеренко и Т. Филонович









# 13

Веселые коврики можно смастерить самим или с помощью мамы. Для основы возьмите любую нескользящую ткань — ее все равно не будет видно. Выкроите детали аппликации, обметайте и пришейте в такой последовательности: для коврика с котом — полосатая стена, диван с

кружевом и затем кот; для коврика с козой — небо, земля, горы, озеро, облако, потом коза и мелкие детали: рога, глаза, копыта, цветы. Карман на козу пришейте насквозь через все слои ткани после того, как будет пришита подкладка. Бант для кота сначала завяжите, а потом пришейте, а две ленты для козы пришейте по краям шеи, а потом завяжите. Мелкие детали — глаза, нос у кота — можно приклеить или вышить. Не забудьте сверху вашего коврика сделать небольшую подшивку, открытую с краев, чтобы вставить туда планку и подвесить за нее коврик, тогда он не будет провисать.



**Кукла простая.** Выкроите 2 детали (лучше всего из фланели), сшейте, оставив незашитыми 5—6 см сбоку, сделайте небольшие надрезы до линии шва в местах, указанных на выкройке, и выверните. Набивать куклу лучше всего ватой, обрезками синтепона или мелко нарезанным поролоном. Отверстие сбоку зашейте. Лицо, руки и ботинки можно нарисовать или вышить. Для волос годятся обрезки ниток, мочалка или пакля.







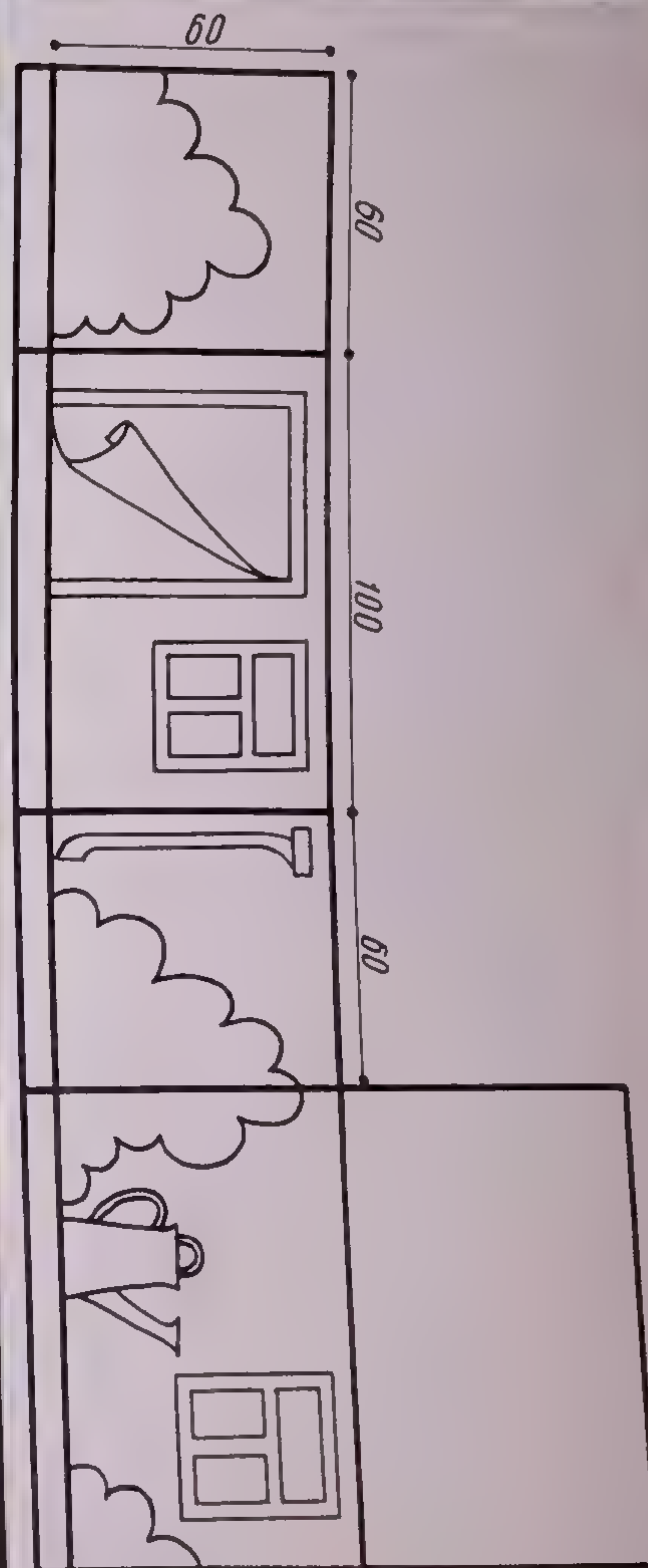
Схемы ковриков и кукол см. на листе выкроек

Поделки Ю. Устиновой.



Кукла сложная. Ее тоже лучше всего делать из фланели. Выкроите 2 детали туловища с головой и по 4 детали рук и ног. Оставьте незашитым низ туловища и верхнюю часть рук и ног, выверните и набейте. Чтобы головка у вашей куклы не склонялась в сторону, вставьте проволоку по всей длине туловища, шеи и головы, прихватив ее снаружи в нескольких местах ниткой. Пришейте руки, они получаются немного опущенными, а ноги в верхней части перегните и пришейте так, чтобы ступни смотрели вперед. Ну, а одеть куклу можно на любой вкус. Используя обрезки кружев и лент, старые бусы и пуговицы, получите очень нарядную куклу. Загляденье!

# РУКОДЕЛИЕ



Такой домик можно сшить по размеру небольшого стола, под который любит залезать ваш малыш, или сделать для домика легкий деревянный каркас. Вам понадобится плотная плащевая ткань или холст и разноцветные обрезки ткани для аппликации. Стены и крышу можно также сделать разноцветными. Окна вырежьте, оставив переплет, и обметайте края. Изнутри пришейте занавески и аппликацию. Пришейте наличники на окно и дверь. По низу домика пришейте плотную полоску ткани или корсажа шириной 4—5 см, а все углы домика прострочите, чтобы он лучше держал форму. Вот и все, можно начинать игру.



# ИЗ ЖУРНАЛА VOGUE BAMBINI



Юный музыкант надел классический блейзер с мягкими льняными брюками. Ощущение нарядности создает галстук-бабочка.  
На девочке — морской вариант классического костюма. В черном жакете самое главное — отделка: матросский воротник, белый кант и золотые пуговицы.

Эта модница тоже выбрала комплект в морском стиле. Комбинация черного и белого всегда эффектна.



Д  
нужд  
элег  
лект  
кой  
коле  
му д  
коче

тив  
чес  
вор  
ки  
ки



Для сторонника непринужденности в одежде — элегантный плащ в комплекте с джинсовой рубашкой и бермудами. Голые колени не помешали юному джентльмену надеть «очень мужскую шляпу».



В моде — цветочный рисунок! Поклонницы романтического стиля наверняка оценят нежную белую блузку, отделанную фестоном и вышивкой, и цветную блузку с кружевным воротником. А как вы находите сочетание штапельной «цветочной» рубашки, льняных бермуд и экзотической шляпы!



Отличный контраст — к спортивной джинсовой куртке лирическая белая блуза с отложным воротником. К месту здесь и кипельно-белые матросские брюки.





# ДЖИНСОВАЯ ОДЕЖДА ПРИВЛЕКАЕТ ДЕТЕЙ



Джинсовые жилеты и куртки, соломенные шляпы, цветные косынки — весьма выразительный наряд с элементами фольклора. Забавно и удобно. Клетчатые ковбойки, пестрый платок на шее, широкополые шляпы — юные фермеры настроены очень по-деловому.



Все мы  
в стиле  
«кантри»





# ИЗ ЖУРНАЛА VOGUE BAMBINI

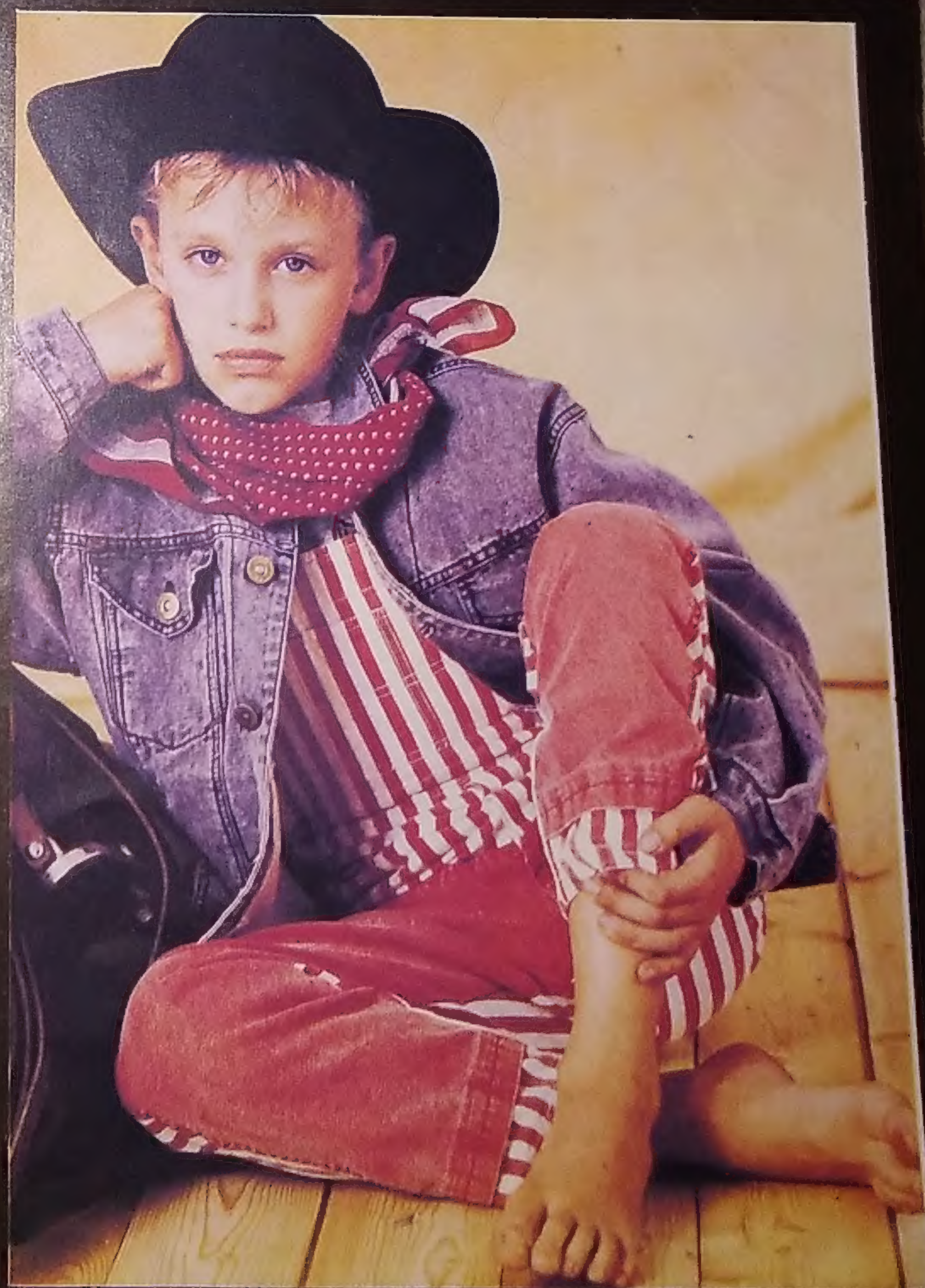


Смешная игра «с головы до ног».  
Джинсовая обувь — школа забавных нелепиц.  
Она придумана художником специально,  
чтобы рассмешить маленьких «почемучек».  
— А почему на легких тряпичных туфлях,  
как цветы на лугу, рассыпались  
большие и маленькие пуговицы от папиного костюма!

— А почему на них бант, точно такой же,  
как на моей косичке! — А почему...?  
— А для того, чтобы девочкам и мальчикам  
было весело и радостно  
жить на белом свете.



Великолепная гармония однотонной  
«джинсовки» с шарфом в горошек,  
полосатой майкой и полосатой под-  
кладкой на джинсах — похоже, что  
это современный Том Сойер.





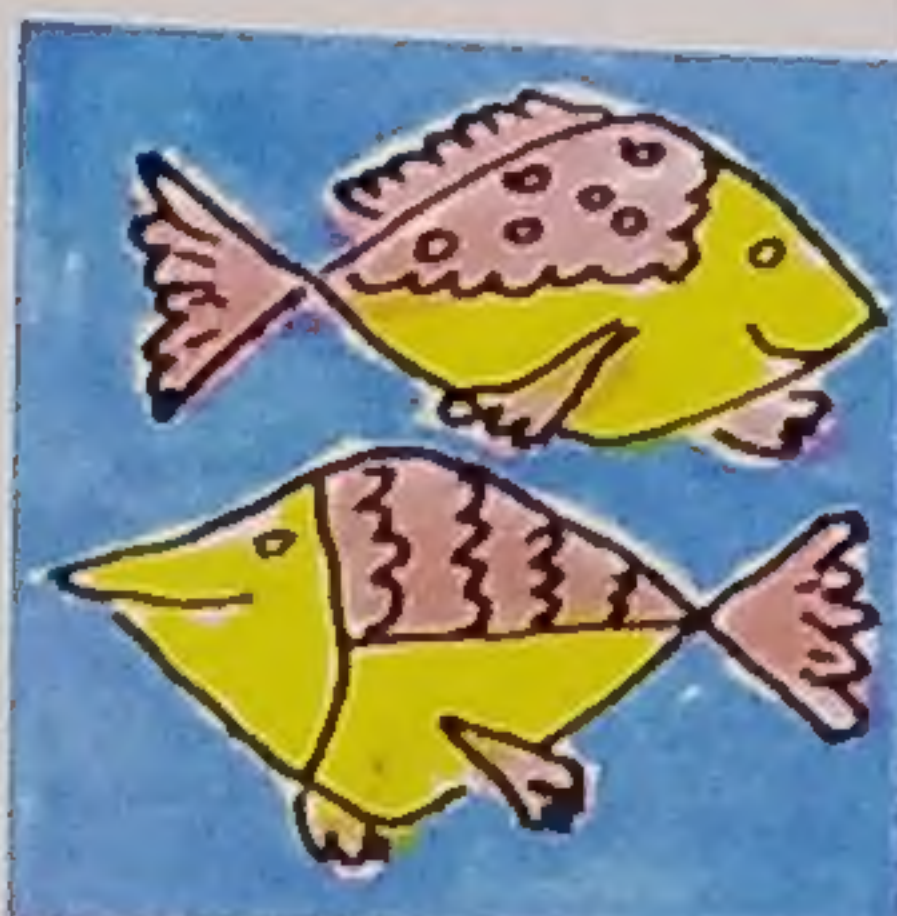
# ДЕТСКИЙ ГОРОСКОП

Январь, «Козерог» —  
надо быть осторож-  
ными:  
Не заболеть, пообеда-  
ясь пирожными.



В марте знак «Рыбы»  
над вами витает.  
Тому повезет, кто  
друзьям помогает.

Ну, а февральский  
знак — «Водолей»,  
Почаще смейся и  
слезы не лей.



«Телец» призывает  
ребят постараться,  
Чтоб в мае не драть-  
ся и не ругаться.

«Овен» — апрель мо-  
жет ласковым стать  
Для тех, кто научит-  
ся шить и вязать.



Этот значок «Близне-  
цы» называется.  
Ура! Все занятия в  
школе кончаются.



та история проста. Жила-была девочка Катя, волею су-  
деб с момента появления на свет окруженная атмосферой  
творчества: мама и папа — известные художники-модельеры.  
Практика показывает — удачнее всего у родителей-художни-  
ков «получаются» будущие художники.

Мы познакомились с Катей Булгаковой, ученицей 11-го класса минской шко-  
лы, на ее первой выставке с торжественным названием «Дети — творцы  
XXI века». Перед нами предстала растерянная девочка с непосредственной  
ребячьей улыбкой на лице, внешне очень мало похожая на «настоящего твор-  
ца». Однако экспозиция не оставляла сомнений — очень скоро одним худож-  
ником будет больше.

## О Т К Р Ы Т А Л А



Автор кукол Е. Булгакова.

Катя  
на хол  
роман  
апеча  
нули  
чувств  
Как  
Дума  
новрем  
птором  
ником



...су-  
...ферой  
...дельеры  
...художни-  
...кой шко-  
...творцы  
...ственной  
...го твор-  
...худож-



Самое примечательное из того, что делает Катя — это ее куклы. Сначала она лепит хрупкие и нежные фигурки из податливой, белой массы, сушит и раскрашивает их. А затем принимается за наряды для галантных кавалеров и прелестных дам — ведь они так любят наряжаться. Все в них изысканно и со вкусом: парчовые и бархатные ткани, воздушные банты, гирлянды из роз, декор из перьев, бисера и стразов. Тонкость и кропотливость ее работы поражают.

# Ы А Ы В А Е М Н Т Ы

Катини куклы живут в картинах, где на холсте легкими мазками обозначен романтический фон. И подчас остается впечатление, что Катини герои выпорхнули к нам, желая вызвать волнующие чувства «доброй старины».

Каким же даром обладает Катя? Думаем, что это способность быть одновременно живописцем, поэтом, скульптором и, совсем как родители, художником-модельером.

И. Малиюванова



# 1992



В августе вас опекает знак «Льва», Возможно в продажу поступит халва.

«Рак» вам подарит большую удачу — Многие дети поедут на дачу.



Знак зодиака «Весы» в октябре Поможет мальчишкам в спортивной игре.

Знак «Девы» красивыми сделает всех — Девочки, вас ожидает успех.



Месяц «Стрельца» — впереди Новый год, Подарки получит весь детский народ.

А «Скорпион» уважает ребят, Которые любят щенков и котят.



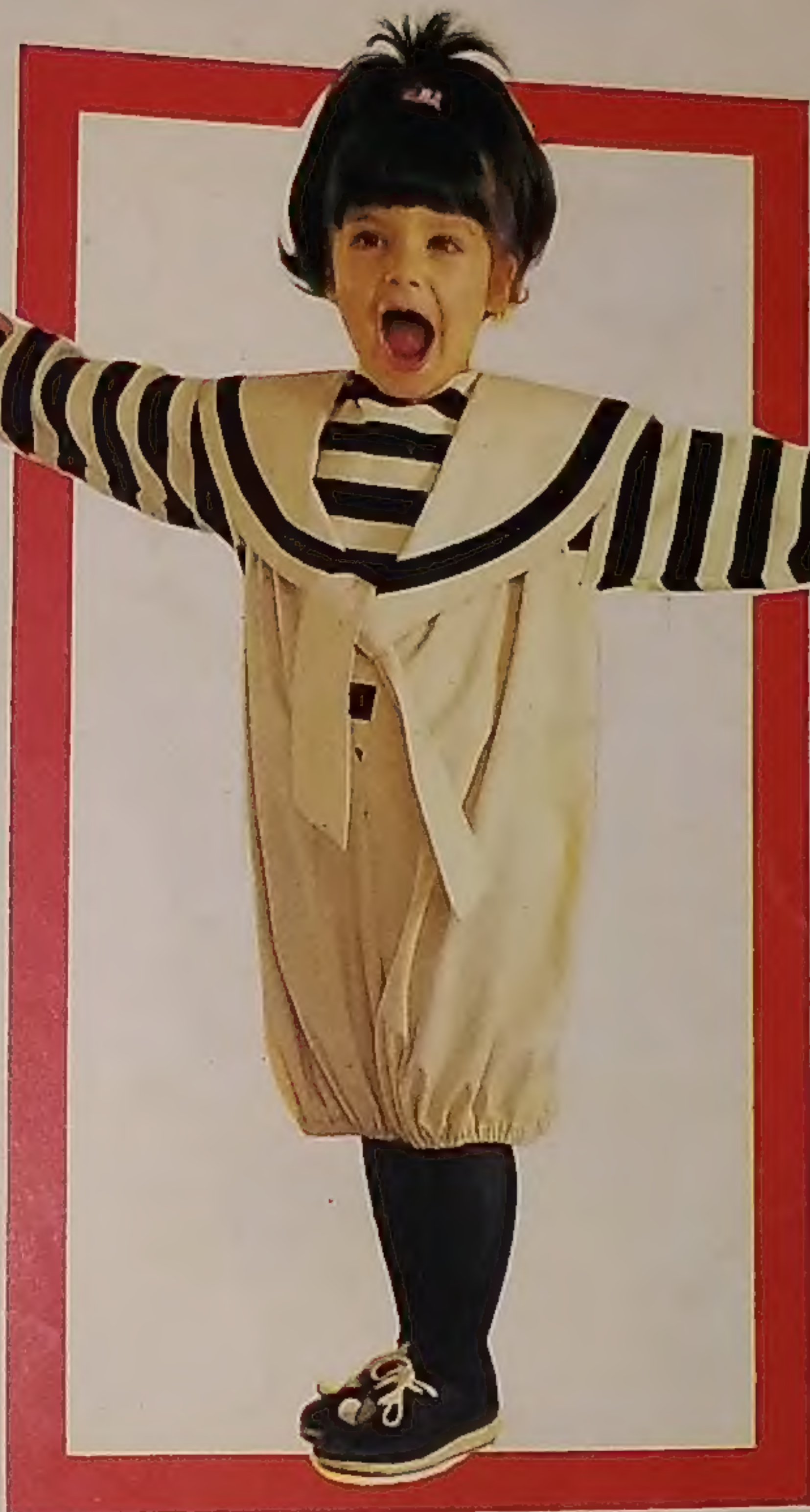


ИЛЛЮСТРИРОВАННОЕ ПРИЛОЖЕНИЕ  
К «ЖУРНАЛУ МОД».

ИЗДАНИЕ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО КОМИТЕТА  
ПО ЛЕГКОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
ПРИ ГОСПЛАНе СССР.

ОСНОВАНО В МАРТЕ 1957 ГОДА.  
ВЫХОДИТ ДВА РАЗА В ГОД.  
МОСКВА. 1991

Модель Т. Коломиец. Днепропетровский Дом моделей одежды.



и. о. ГЛАВНОГО РЕДАКТОРА  
Н. А. КАСАТКИНА  
РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ  
С. А. АЛИМОВ, В. А. ГУЛЯЕВ, В. А. ЕЛКИН,  
С. Н. КАЧАРОВА, Г. А. КИСЕЛЕВА,  
И. А. МАЛИОВАНА (РЕДАКТОР ОТДЕЛА),  
Т. Г. НАЗАРЕНКО,  
Н. Н. ОРСКАЯ, Е. Ю. ПОПОВА, М. Е. СВЕТЛИЦКИЙ,  
А. В. СЕКАЧЕВА,  
И. А. СИДОРОВА (ОТВЕТСТВЕННЫЙ СЕКРЕТАРЬ),  
Л. А. СОКОЛОВА, Е. Д. СОЛОВЬЕВА, Э. Н. УСПЕНСКИЙ, Н. Н. ФЕДОСКИНА.  
МАКЕТ И ХУДОЖЕСТВЕННОЕ ОФОРМЛЕНИЕ  
Л. КОПАЧЕВА, А. ФАЙДЕЛЬ

МОДА  
М. СОЛОМИНА  
ФОТОКОРРЕСПОНДЕНТЫ:  
В. АЛЕКСАНДРЕНКО,  
Э. КРАСТОШЕВСКИЙ  
ЛИТЕРАТУРНЫЙ СОТРУДНИК  
Е. ИВАНОВА  
КОНСТРУКТОР  
В. ЖАРОВА  
РЕКВИЗИТ  
В. КУЗНЕЦОВА  
ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕДАКТОР  
Л. ГНИДЕНКО  
КОРРЕКТОР  
И. САУРИНА

ЖУРНАЛ ВЫПУСКАЕТСЯ ЦЕНТРОМ МОДЫ СССР — 117846 МОСКВА, УЛ. ВАВИЛОВА, 69.  
АДРЕС РЕДАКЦИИ И ПРОИЗВОДСТВЕННО-ИЗДАТЕЛЬСКОГО ОТДЕЛА: 103031 МОСКВА,  
КУЗНЕЦКИЙ МОСТ, 7/9. ТЕЛЕФОНЫ: РЕДАКЦИИ — 921-73-93, ПРОИЗВОДСТВЕННО-ИЗ-  
ДАТЕЛЬСКОГО ОТДЕЛА — 921-91-48.

РАСПРОСТРАНЕНИЕМ ЖУРНАЛА ЗАНИМАЕТСЯ АГЕНТСТВО «СОЮЗПЕЧАТЬ».  
Сдано в набор 02.05.91. Подписано в печать 01.08.91. Формат 72×100<sup>1</sup>/<sub>8</sub>. Бумага мело-  
ванная и типографская. Печать офсетная. Объем в усл. п. л. 5,32+0,665 обложка+2 п. л.  
выкройка. Уч.-изд. л. 14,2. Усл. кр.-отт. 17,6 млн. Тираж 600 000 экз. Заказ 201. Цена  
3 руб. 15 коп. Текст набран на фотонаборных машинах. Государственная ассоциация  
предприятий, объединений и организаций полиграфической промышленности «АСПОЛ».  
Ярославский полиграфкомбинат, 150049, Ярославль, ул. Свободы, 97.